



# WIR LIEBEN MACHEN!

Corinna ist bei uns im Produktmanagement und kümmert sich gerade um ein sehr spannendes Projekt: die Umstellung von Schokoladenzutaten und -produkten auf **milchfreie Alternativen**. Wie das wohl so ist? Let's talk!



**Was ist dabei die größte Challenge?**

Eindeutig der Geschmack!

**Welche Zutaten werden jetzt umgestellt? Und welche als nächstes?**

Zum 01. März 2023 stellen wir unser Schoko-Crunchy, die Schoko Cornflakes, die Kakaoschalen, die weißen Schokosterne und die Schoko-Brownies um. Danach vielleicht die Schokoplättchen und Schoko-Tropfen. Das kann ich aber erst genau sagen, wenn uns auch hier die Alternativen geschmacklich zu 100% überzeugen. Wir sind aber zuversichtlich, dass uns das gelingt!



## Was hat das Produktmanagement mit der Umstellung am Hut?

Wir sind dafür verantwortlich, ein Produkt zu erstellen. Von der Rezeptur über den Preis und das Gewicht bis hin zum Design.

## Alles klar. Was sind Deine Aufgaben genau?

Ich kümmere mich federführend um die Umstellung und stimme mich zum Beispiel mit unseren Lieferanten ab, um alternative milch-

freie und vegane Zutaten zu finden. Unser Ziel ist dabei immer, dass es möglichst ähnlich zu unseren jetzigen Zutaten schmeckt. Das ist gar nicht so einfach: Sagt uns das erste Muster nicht zu, gehen wir erneut auf die Suche und der ganze Prozess verlängert sich. Insgesamt hat es sicherlich 6-8 Monate gedauert, bis wir alle Alternativen gefunden hatten. Aber jetzt kann ich mit Stolz sagen, dass wir am Ziel sind und die Müslis mit diesen Zutaten mindestens genauso lecker schmecken wie vorher.



... ist seit 4 Jahren in der mymuesli Familie und mixt sich am liebsten die veganen Schoko Cornflakes ins Müsli.

# WIE WAR DAS MIT DEN STERNEN?



In unseren Wintermüslis wie dem Christmas Cookie Granola sind die veganen, weißen Kakaobuttersterne bereits drin.

## Warum waren die Sterne vorher nicht vegan?

Das lag an dem Milchpulver. Das haben wir durch Reissiruppulver ersetzt, was auch der gängige Milchersatz ist. Kokosnussmilchpulver geht auch. Dann schmeckt es aber auch sehr nach Kokos, was nicht jedem gefällt.

## Wie genau wurden die Sterne dann umgestellt?

- Erst mussten uns die Kakaobuttersterne an sich überzeugen. Das heißt, der Lieferant hat uns Alternativen geschickt, die wir verkostet haben.
- Dann haben wir alle Müslis, in denen diese Zutat enthalten ist, gegen verkostet: einmal mit der bisherigen Rezeptur und einmal mit der neuen.
- Sobald uns jeder Mix geschmacklich überzeugt

hat, wurden weitere Tests in unserer Manufaktur gemacht. Zum Beispiel, ob die Abfüllung reibungslos verläuft.

- Zum Schluss haben wir die Verpackungsdesigns angepasst, also unter anderem Zutatenlisten und Nährwerte verändert. Und natürlich die Timings für die Umstellung festgelegt.

## Gab es hier eine spezielle Herausforderung?

Wir haben vorher weiße Schokolade für die Sterne verwendet. Es ist eine Her-

ausforderung, diese zu ersetzen. Zumindest haben wir die Erfahrung gemacht. Denn zum Beispiel schmilzt vegane weiße Schokolade nicht so schön auf der Zunge. Bei den Sternen ist uns das dann aber gut gelungen.

## Bist Du happy mit den neuen Sternen?

Ja, auf jeden Fall! Sie schmecken jetzt super und sehen gut aus. Und sie haben den Vorteil, dass sie kleiner sind und sich besser in die Müsli-Mischung einfügen.

**ÜBRIGENS: AB MÄRZ 2023 KOMMST DU ENDLICH IN DEN GENUSS VON UNSEREN NEUEN MILCHFREIEN SORTEN!**