

Substitution von teureren, hochwertigen durch kostengünstigere Rohstoffen



1. Aufgabe

Für einen Lebensmittel- und Kosmetikrohstoff - Hersteller wurden Anwendungsgebiete für neue Rohstoffe gesucht.

Diese Rohstoffe sollen künftig als kostengünstige Alternativen z.B. für Kakao, Backmalz oder verschiedene Aromen eingesetzt und den verarbeitenden Betrieben angeboten werden.

2. Ziel

In einer ersten Phase galt es, die Rohstoffe den Kunden zunächst zu präsentieren und deren Vorzüge zu erklären. Der Kunde sollte seine Chancen erkennen, die sich durch derartige Substitute für ihn ergeben könnten.

Dazu mussten Rezepturen entwickelt und diese den Kunden vorgestellt werden. Diese Rezepturen bzw. die erzielten Ergebnisse hieraus waren ein erster Schritt, um die Kunden zu eigenen Tests mit ersten Mustern zu bewegen.

Ziel sollte sein, Kunden für das neue Konzept und die Produkte zu begeistern und erste Bestellungen für Muster zu generieren.

Substitution von teureren, hochwertigen durch kostengünstigere Rohstoffen



3. Methodik

- ◆ Internetrecherche über Einsatzmöglichkeiten in der Back- und Süßwarenindustrie für Substitutionsprodukte.
- ◆ Eigene Rezepturenentwicklungen, die im Labor unseres Klienten überprüft und verifiziert werden konnten.
- ◆ Telefonische Kontaktierung sowie Besuche bei aussichtsreichen Projekten.
- ◆ Hilfreich war in diesem Zusammenhang der Hintergrund unserer Teammitglieder als Lebensmitteltechnologe, da sich auf diese Weise fundierte Rezepturvorschläge mit Mengenangaben machen ließen; so konnten die Kunden das Potential dieser Rohstoffe schneller erkennen.
- ◆ Verkaufseinleitung .

4. Ergebnis

Langfristig ließen sich Kunden generieren, die durch die Substitution der herkömmlich eingesetzten Stoffe durch die neuartigen Rohstoffe unseres Klienten gute Ergebnisse erzielen konnten, sodass diese Rohstoffe im mehrstelligen Tonnagebereich geordert wurden.