

# FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG

---

Hinter den Kulissen der Produktentwicklung  
bei Lindt & Sprüngli

---

Hinter den erfolgreichen Produkten der Lindt & Sprüngli Gruppe stehen Experten, die das Produktportfolio beständig erweitern, um unsere Konsumenten mit neuen Schokoladenköstlichkeiten zu verwöhnen. Heute gehören die Leaderprodukte Lindor, Excellence und Saisonprodukte, wie der berühmte Goldhase, weltweit zu den beliebtesten Klassikern.





# SCHWEIZER ORIGINAL

Die geheimen Originalrezepturen der Schokolade und das Know-how aus der Schweiz sind bis heute der feine und bedeutende Unterschied.

Die geheimen Originalrezepturen der feinen Schweizer Schokolade sind der Schlüssel zum internationalen Unternehmenserfolg und bilden die Basis aller weltweiten Produktentwicklungen der Lindt & Sprüngli Gruppe. Schon seit Anbeginn zeichnen sich die Schokoladen

«Als Mutterhaus übernehmen wir die Verantwortung, dass jedes Produkt der Schweizer Qualitätsgarantie und den strengen Lindt Normen entspricht.»

Guido Steiner, Mitglied der Konzernleitung

koladen von Lindt & Sprüngli durch ein ausgesprochen feines und intensives Genusserlebnis aus. Weltweit schätzen und lieben Konsumenten unsere Schokoladenprodukte höchster Qualität genau aus diesem Grund.

Die erlesenen Kakaomischungen, die Grundrezepturen für die unverkennbare Milkschokolade, dunkle und weisse Schokolade und die zarte Lindor Rezeptur wurden von der Muttergesellschaft in Kilchberg entwickelt. Bis heute verantwortet und bewahrt sie

dieses streng gehütete Schokoladengeheimnis. Neben diesen Grundrezepturen ist aber auch das Produktions- und Prozess-Know-how, angefangen beim patentierten Verfahren für die Kakaobohnenaufbereitung, dem einzigartigen Röst- und Mahlverfahren, der Conchierung und dem Formen der Schokolade, von entscheidender Bedeutung. Die Muttergesellschaft definiert diese Grundrezepturen und Prozesse für Lindt weltweit und entwickelt diese kontinuierlich weiter, um Produkte von gleichbleib-

end einheitlicher und hoher Qualität, mit dem unverkennbaren Lindt Geschmackserlebnis, herzustellen. Auf Basis dieser einzigartigen Grundrezepturen und dem zur Verfügung gestellten Know-how passen die lokalen Tochtergesellschaften, in enger Abstimmung mit ihren Marketingexperten, die Schokoladenprodukte den jeweiligen Marktbedürfnissen und landesspezifischen Geschmacksvorlieben an.

Die Muttergesellschaft bürgt mit dieser Aufgabenteilung für eine weltweit einheitliche und hohe Qualität sowie für die einwandfreie Verarbeitung aller Lindt Produkte, unabhängig vom Produktionsstandort. Mit dieser zentralisierten Qualitätsgarantie als Gütezeichen der Marke Lindt übernimmt das Mutterhaus also die Verantwortung, dass jedes Lindt Produkt nach denselben strengen Lindt Normen produziert wird.

## F&E FAKTEN

Unter der Lindt & Sprüngli Gruppe sind mehr als

9000

Marken in mehr als 170 Ländern eingetragen.



500  
ENTWICK-  
LUNGSPRO-  
JEKTE



Weltweit sind  
mehrere hundert  
Projekte in  
der langfristigen  
Pipeline.

66%

Anteil Frauen in Führungspositionen  
in der F&E

## HAUPT- FUNKTIONEN

1. Produktentwicklung
2. Verpackungsentwicklung
3. Prozesstechnologie
4. Sensorik
5. Internationales Lebensmittelrecht
6. Qualitätsmanagement und -sicherheit



Stefan Schmid



## STEFAN SCHMID

LINDT & SPRÜNGLI, INTERNATIONAL  
Kilchberg, Schweiz

Forschung und Entwicklung hat bei Lindt & Sprüngli einen sehr hohen Stellenwert, um das kompromisslose Bekenntnis zu hohen Schweizer Qualitätsstandards sowie den Innovationsrhythmus der gesamten Gruppe langfristig aufrechterhalten zu können. Neben der kontinuierlichen Forschung für die Weiterentwicklung der Lindt Grundrezepturen und Prozessverfahren am Hauptsitz arbeiten acht lokale Teams daran, die Produktwelt von Lindt & Sprüngli um innovative Schokoladenideen zu bereichern und die Konsumenten der Marke Lindt sowie Ghirardelli, Russell Stover, Caffarel, Hofbauer und Küfferle zu begeistern. Als erfolgreicher Premium-Markenhersteller stellt sich Lindt & Sprüngli den anspruchsvollen Marktanforderungen und Veränderungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette – von der Kakaobohne bis zum Endprodukt – immer wieder aufs Neue. Dazu verfolgt das Unternehmen eine globale F & E Strategie, die den lang-

fristigen Unternehmenserfolg unterstützt. Wichtig ist es dabei, seine eigenen Stärken sowie die globalen und lokalen Marktbedürfnisse zu kennen und die Strategie darauf auszurichten. Diese Aufgabe übernahm Stefan Schmid als Head of Corporate R & D Ende 2018, nachdem er bereits 15 Jahre in verschiedenen F & E Funktionen in der Lindt & Sprüngli Gruppe tätig gewesen war. Seine Haupttätigkeit besteht in der Sicherstellung der einheitlichen Verwendung der den Tochtergesellschaften vom Mutterhaus zur Verfügung gestellten Grundrezepturen für Schokolade und des Prozess-Know-hows sowie der Forschung an deren kontinuierlichen Weiterentwicklung. Neben dieser Aufgabe koordiniert er die lokalen Produktentwicklungen von globaler Bedeutung in enger Zusammenarbeit mit dem Marketing. Insbesondere geht es dabei um die Weiterentwicklung der Produktportfolios der Leadermarken Lindor und Excellence. Von grosser Bedeu-

tung sind hierbei die verstärkte internationale Zusammenarbeit sowie der Wissenstransfer zu den verschiedenen Entwicklungen. Neben der Leitung dieser internen Projekte koordiniert Stefan Schmid die Zusammenarbeit mit Entwicklungsabteilungen von Hochschulen. Aus den hierbei erworbenen Erkenntnissen leitet er Verbesserungen und neue Entwicklungen ab. Ein Highlight stellt die Zusammenarbeit mit der Lindt Chocolate Competence Foundation dar. In deren Competence Center, dem Lindt Home of Chocolate, entsteht eine Pilotanlage zu Forschungs- und Trainingszwecken am Standort in Kilchberg. Das Team von Stefan Schmid wird die Aktivitäten dieser Pilotanlage sowie einer zweiten Pilotanlage am Standort in Olten koordinieren und insbesondere die Weiterentwicklung der Grundrezepturen und Prozesse vorantreiben und dabei aktiv Wissen für den Schokoladen- und Innovationsstandort Schweiz generieren.

# LINDT & SPRÜNGLI PRODUKTZYKLUS

Ein 360-Grad-Blick von der Produktentwicklung  
bis zum wahren Schokoladengenuss

## Konsumenten – Point of Sale

Schokoladenfans in aller Welt tauchen in die aussergewöhnliche Premiumwelt von Lindt & Sprüngli ein und geniessen die erlesenen Kreationen mit allen fünf Sinnen.

## Verpackungsentwicklung

Die Teams der Verpackungsdesigner erschaffen aussergewöhnliche und hochwertige Designs für die Schokoladenkreationen, die die Produkte auch zu einem visuellen Genuss machen.

## Vertriebsmitarbeitende

Die Vertriebsmitarbeitenden koordinieren und betreuen die Kundenbeziehungen von Lindt & Sprüngli, um den Konsumenten ein einzigartiges Schokoladenerlebnis am Verkaufspunkt zu bieten.

## Kunden

Lindt & Sprüngli setzt auf langjährige und vertrauensvolle Partnerschaften mit dem Handel, um Schokoladenfans aus aller Welt mit Premiumschokolade zu erreichen.

## Einkäufer

Der Qualitätsanspruch beginnt bereits bei der richtigen Auswahl und Qualitätsprüfung der hochwertigen Rohstoffe und deren Beschaffung bei den langfristigen Partnern von Lindt & Sprüngli.

*Lindt*

MAÎTRE CHOCOLATIER  
DEPUIS 1845



Russell



Hofmann

Kühn

Konsumentenbedürfnisse



**1. Maîtres Chocolatiers – Produktentwickler**  
Mit grosser Leidenschaft und höchster Sorgfalt erschaffen die Produktentwickler feine Schokoladenkreationen, um Konsumenten in aller Welt zu erfreuen.

**2. Produktmanager – Marketing**  
Die Aufgaben des Produktmanagers reichen von der Entwicklung von Schokoladenprodukten mit den Produktentwicklern über die Einführung neuer Produkte bis zur Markenpflege.

**3. Technologen**  
Prozesstechnologen arbeiten eng mit den Produktentwicklern zusammen, um deren handwerklich hergestellte Produkte in derselben hohen Qualität in der Produktion mit dem vorgegebenen Lindt & Sprüngli Prozess-Know-how umzusetzen.

**4. Formenbauer**  
Die Produktwelt von Lindt & Sprüngli erfordert immer wieder kreative Lösungen der Partner im Formenbau, um die vielfältigen Erwartungen an die Schokoladenformen ermöglichen zu können.

**5. Anlagenbauer**  
Die Umsetzung von den Handmustern auf die Produktion erfolgt gemäss dem den Tochtergesellschaften zur Verfügung gestellten Lindt Know-how und in enger Zusammenarbeit mit langjährigen Partnern im Anlagenbau.

**6. Produktionsmitarbeitende**  
Schokolade ist ihre Leidenschaft. Produktionsmitarbeitende von Lindt & Sprüngli arbeiten mit vollem Elan an der Herstellung der feinen Schokoladenkreationen.

# URSULA BURI

LINDT & SPRÜNGLI SCHWEIZ  
Kilchberg, Schweiz



Seit fast 20 Jahren leitet Ursula Buri erfolgreich die Produktentwicklung und Qualitätssicherung in der Schweiz. Das Team umfasst neben Lindt Maitres Chocolatiers (Produktentwickler), Technologen, die das Lindt-Verfahren umsetzen und Experten für Qualitätssicherung und -management. Alle Produktentwicklungen basieren auf den wohlgehüteten, geheimen Schokoladenrezepturen, die die Lindt Schokoladen auszeichnen und so einzigartig machen.

Im Fokus der Produktentwicklung stehen immer die Bedürfnisse der Konsumenten. Daher ist es für Lindt & Sprüngli äusserst wichtig, eng mit dem lokalen Marketing zusammenzuarbeiten, um den Wunsch ihrer Konsumenten stets genau zu treffen. Ursula Buri setzt bei der Produktentwicklung auf zwei Schwerpunkte, um eine langfristig gut gefüllte Pipeline für innovative Schokoladenprodukte sicherzustellen, die den hohen Schweizer Qualitätsstandards entsprechen und Lindt & Sprüngli zur weltweit unbestrittenen Nr. 1 im Premiumsegment machen. Der klassische Entwicklungsprozess beginnt mit einem kreativen Team aus Maitres Chocolatiers, Produktmanagern sowie Technologen. Der Maitre Cho-

colatier Urs Liechti leitet diesen Schwerpunkt. Die Produktmanager integrieren das tiefgreifende Wissen aus der Marktforschung, die Ergebnisse von Testpanels sowie das Know-how der internen Sensorikspezialisten direkt in die Produktentwicklung. Neben der klassischen Produktentwicklung setzt Lindt & Sprüngli bereits seit 2014 zusätzlich auf die Open-Innovation-Plattform, die unter der Leitung des Maitre Chocolatier Stefan Bruderer steht. Hier werden zahlreiche Ideen, von internationalen Schokoladentrends, externem Branchen-Know-how bis zu Ideen aus internen Marketing-Innovation-Workshops, gebündelt und analysiert. Die Handwerkskunst der Maitres und ihrer Teams ist und bleibt aber der Anfang jeder Entwicklung, da die Meisterwerke immer zuerst von Hand entstehen.

«Das Schweizer Team steht voll und ganz hinter den hohen Schweizer Qualitätsansprüchen der gesamten Gruppe.»

Ursula Buri



**Wie erklären Sie sich den enormen Erfolg der Marke Lindor, die 2019 bereits 70 Jahre alt wird?**

Lindor spricht für mich alle fünf Sinne an. Angefangen beim Knistern der Verpackung, dem Enthüllen der glänzenden Lindor Kugel, dem Duft der Schokolade, dem ersten Biss in die knackige Schokoladenhülle, gefolgt vom zartschmelzenden Kern und dem intensiven Genussmoment.

**Was hat sich in der F&E in der Schweiz in fast 20 Jahren verändert?**

Der Fokus der Entwicklungsarbeit hat sich in den letzten Jahrzehnten stark verändert. Wir produzieren in Kilchberg heute fast 90% für den weltweiten Export und erreichen über 100 Länder mit Schweizer Premiumschokolade. Das Verhältnis hat sich umgekehrt und damit auch die Herausforderun-

gen und Ansprüche an die Produktentwicklung, die den vielfältigen Geschmacksvorlieben der Konsumenten in den internationalen Märkten gerecht werden müssen.

**Welches Projekt hat für Sie die meiste Strahlkraft für die Gruppe?**

Wir werden 2019 die Kapazität unserer Kakaomasseherstellung in Olten substanziell erhöhen. Olten ist für Lindt & Sprüngli von besonderer Bedeutung, da von dort die Produktionsgesellschaften in Deutschland und Italien mit Kakaomasse beliefert werden. Dem Schweizer Standort kommt damit bei der Sicherstellung des streng gehüteten Mischverhältnisses der Kakaobohnen und der Einhaltung der vom Mutterhaus ebenfalls vorgegebenen Parameter beim Röstprozess eine noch wichtigere Rolle zu.





# PATRIZIA PIROTTA

LINDT & SPRÜNGLI ITALIEN  
Induno Olona, Italien

Patrizia  
Pirotta



Die Produktentwicklung bei Lindt & Sprüngli in Italien wird seit nunmehr 33 Jahren von Patrizia Pirotta geprägt. Ihr Team aus Mâitres Chocolatiers sowie Technologie- und Sensorikspezialisten vereint die Leidenschaft für Schokolade und die Freude, täglich neue Lösungen für die Herausforderungen in der Produktentwicklung zu erarbeiten. Das Team integriert lokale Konsumentenbedürfnisse und Trends, die den ausgesprochenen Vorlieben des italienischen Markts entsprechen, in die

Produktentwicklung. Die italienischen Schokoladenliebhaber haben generell ein hohes Qualitätsbewusstsein und eine grosse Vorliebe für Premiumprodukte. Neben dem Lindt Goldhasen, ist Lindt Noccior einer der Bestseller zu Ostern in Italien. Das grosse Schokoladenosterei mit Piemontnüssen begeistert Konsumenten schon seit 1970 und wurde seither über zehn Millionen Mal verkauft. Aus Italien kommen ja bekanntlich die besten Haselnüsse der Welt. Damit ist die Liebe zur Haselnuss

den Italienern quasi in die Wiege gelegt und der grosse Erfolg einer Kombination feinsten Lindt Schokolade mit einer knusprigen Hülle aus den besten Piemontnüssen nicht überraschend. Unter der Leitung von Patrizia Pirotta wurde das erfolgreiche Produkt Noccior weiterentwickelt und ist inzwischen in sechs verschiedenen Varianten mit Milkschokolade, weisser und dunkler Lindt Schokolade in Italien erhältlich. Doch Patrizias Favorit ist und bleibt Noccior mit Lindt Milkschokolade.

Franco Mingardo



## FRANCO MINGARDO

### CAFFAREL ITALIEN

Luserna San Giovanni, Italien

Franco Mingardo ist seit 20 Jahren in der Produktentwicklung von Caffarel bei Turin, der berühmten Schokoladenhauptstadt Italiens, tätig. Seit 2015 leitet er das Team und entwickelt in engem Austausch mit den internen Marketingspezialisten feinste Schokoladenprodukte mit einem Fokus auf erlesene italienische Zutaten, wie die feinen Haselnüsse aus dem Piemont,

und echte Handwerkskunst. Die Schokoladenprodukte müssen dabei stets den hohen Ansprüchen des italienischen Markts an kontinuierliche, kreative Innovation und Qualität genügen. Ein Produkt, das den typischen italienischen Geschmack für feinen Kakao mit piemontesischen Haselnüssen aus der Langhe perfekt vereint, ist das Gianduia. Seit der Ge-

burt des Gianduiotto für den Karneval in Turin im Jahr 1865 steht es für Italienität pur. Es ist der absolute Liebling der Italiener, die die kleinen, mundgerecht verpackten Nougatpralinés lieben. Franco Mingardo hat mit seinem Team inzwischen über zehn verschiedene Schokoladen- und Geschmacksvarianten des Klassikers entwickelt, die ganz Italien verführen.



# GABY GILGENBACH

LINDT & SPRÜNGLI DEUTSCHLAND  
Aachen, Deutschland

*Gaby Gilgenbach*



Gaby Gilgenbach ist seit mehr als 25 Jahren in führenden Positionen in der Produktentwicklung in Deutschland tätig und leitet die Abteilung seit zehn Jahren. Die Marke Lindt steht auf der ganzen Welt für höchste Qualität und eine einzigartige Produktvielfalt. Der Anspruch von Lindt & Sprüngli Deutschland ist und bleibt, dieses Niveau kontinuierlich aufrechtzuhalten und Konsumenten in einem gesättigten Markt immer wieder aufs Neue mit einer spannenden Produktwelt zu begeistern. Hierbei spielt auch das visuelle Erlebnis der Marke eine entscheidende Rolle. Es unterstreicht den Anspruch an das Produkt und macht Lindt immer wieder zu etwas Besonderem.

Lindt ist in Deutschland mit einem sehr breit aufgestellten Schokoladensortiment auf dem Markt, das dem ganzen Team einen grossen Kreativitätsspielraum in der Weiterentwicklung der edlen Verpackung, aussergewöhnlichen Formen und zarten Füllungen ermöglicht und die Faszination für Schokolade nie abebben lässt.

Deutschland ist das Heim des Goldhasen und der gesamten Hohlfigurenproduktion für die Lindt & Sprüngli Gruppe. Deutschland, ist wie auch die Schweiz, ein Land von Milchsokoladenliebhabern. Doch auch hier nimmt der Trend hin zu dunkler Schokolade in den letzten Jahren deutlich zu. Der Goldhase als internationaler Osterstar reflektiert dies mit 15 verschiedenen Varianten in immer wieder überraschenden Designs. Fragt man Gaby Gilgenbach nach ihrem wahren Liebling, ist und bleibt es der Goldhase mit Lindt Milchsokolade.

«Wir arbeiten daran,  
dass Lindt Schokolade  
immer etwas  
Besonderes sein wird.»

Gaby Gilgenbach



**Was ist die grösste Herausforderung in Ihrem Job?**

Die grösste Herausforderung ist, die Lindt Qualität entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt kontinuierlich sicherzustellen und diese auf dem höchstmöglichen Niveau zu bewahren.

**Was zeichnet Ihr Team besonders aus?**

Mein Team verfügt neben den klassischen Funktionen noch über eine eigene Verpackungsentwicklung. Dank des Austauschs mit dem Marketing sind wir in der Lage, frühzeitig Marktentwicklungen aufzunehmen und in die Produktentwicklung zu integrieren. Ergänzend ist das interne Kreativteam ein wichtiger Erfolgsfaktor, der das edle Design der Marke stärkt und sie immer wieder einzigartig macht.

**Welche Rolle spielt Nachhaltigkeit in Deutschland?**

Unsere Konsumenten achten verstärkt auf alle Aspekte rund um Nachhaltigkeit. Die Lindt & Sprüngli Gruppe engagiert sich bereits im Ursprung in den Kakaoanbauländern mit ihrem Lindt & Sprüngli Farming Program für Nachhaltigkeit. Unser Anspruch für Nachhaltigkeit gilt entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Themen wie nachhaltige Rohstoffe und recycelbare Verpackungen sind uns wichtig.



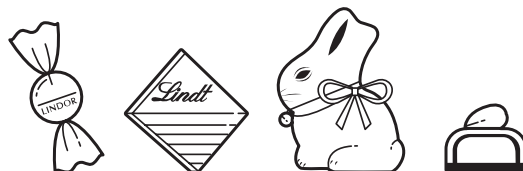


# 2523

## PRODUKTE

Lindt & Sprüngli lebt den Schweizer Innovationsgeist und die Leidenschaft für hochwertige Schokolade in allen Unternehmensbereichen. Angefangen bei der Auswahl der feinsten Kakao-  
bohnen über die hochwertigen Roh-  
stoffe, beständige Produktinnovationen, über die hohen Qualitäts- und

Produktionsstandards bis zur modernen Technologie in der Produktion. Innovation umfasst eine 360-Grad-Vision, die alle Unternehmensbereiche betrifft. In fast 175 Jahren haben die  
inzwischen weltweiten Expertenteams eine einmalige Produktwelt für erlesene Premiumschokolade geschaffen.









# SARAH KELLER

LINDT & SPRÜNGLI USA  
Stratham, USA







Im grössten Schokoladenmarkt der Welt verantwortet Sarah Keller seit zehn Jahren die Produktentwicklung. Im Vergleich zu den europäischen Produktionsstandorten ist Lindt USA mit fast 30 Jahren noch ein sehr junger Standort in der Lindt & Sprüngli Gruppe. Die Produktion in Stratham verfügt, ebenso wie die Schweiz, über eine eigene Kakaomasseherstellung. Die Kakaomasse wird nach den Vorgaben der streng von der Muttergesellschaft gehüteten Mischverhältnisse für Kakaobohnen sowie dem ebenfalls zur Verfügung gestellten Röst- und Prozessverfahren hergestellt. Dies ermöglicht es dem Unternehmen, Schokolade von «Bean to Bar» herzustellen. Sarah Kellers Team besteht aus Produktentwicklern, Technologen, Sensorikspezialisten, Quality Managern sowie dem Konsumentendienst. Mit ihrem Team entwickelt sie für einen Markt, der sich durch eine enorme Geschwindigkeit und stetigen Wandel auszeichnet und eine hohe Flexibilität erfordert.

Der Schokoladengeschmack in den USA unterscheidet sich deutlich von den traditionellen europäischen Märkten und gleicht eher den Rezepturen, die in England erfolgreich sind. So ist Lindor mit Pfefferminz sehr beliebt, die dunkle Schokolade mit einer unvergleichlichen Minzfrische vereint. Besonders im Saisongeschäft zu Weihnachten gehört Schokolade mit Pfefferminznoten zum traditionellen Geschmackserlebnis. Die limitierten Weihnachtseditionen Lindor White Peppermint und aktuell Lindor Peppermint Cookie waren bei den Konsumenten in den USA grosse Erfolge.

#### **Worin unterscheidet sich der US-Geschmack im Vergleich zu Europa?**

Neben der Bedeutung von Pfefferminz ist auch der Nussgeschmack ein anderer als in Europa, wo eher Haselnüsse und Walnüsse dominieren. In den USA sind es vor allem Erdnüsse, Mandeln und Pecannüsse. Wir haben diese Nussvorlieben aufgenommen und mit der Entwicklung von Lindor Butter Pecan sehr erfolgreich umgesetzt.

#### **Welche wichtigen Projekte stehen in den nächsten Jahren an?**

Aufgrund der erfreulichen Entwicklung der letzten Jahre wurde beschlossen in den Ausbau der Produktionslinien sowie des Kakaomassewerks in Stratham zu investieren. Im Weiteren wird die Planung und Umsetzung des Ausbaus mich und mein Team in den nächsten Jahren noch intensiv beschäftigen. Wir freuen uns darauf, den Ausbau für die erfolgreiche Zukunft von Lindt USA mitzugestalten.

#### **Welche weiteren spannenden Herausforderungen birgt der US-amerikanische Markt für Lindt & Sprüngli?**

Für Lindt & Sprüngli hat der US-Markt noch enormes Potenzial, da die Konsumenten bisher eher eine Vorliebe für süsse Milkschokolade hatten, nun aber Premiumschokolade zunehmend neu für sich entdecken. Damit nimmt auch die Begeisterung für hochwertige Schokoladenprodukte von Lindt stetig zu. Wir erhalten sehr gutes Feedback von Konsumenten, die unsere Produkte bei Samplings versuchen und von der «Lindt Difference» begeistert sind.

«Die USA von der «Lindt Difference» unserer Premiumprodukte zu überzeugen, begeistert mich jeden Tag aufs Neue.»

Sarah Keller

# STEVE GENZOLI

GHIRARDELLI CHOCOLATE COMPANY  
San Leandro, USA

*Steve Genzoli*



Im ältesten Schokoladenunternehmen der USA, der Ghirardelli Chocolate Company, steht die Produktentwicklung schon seit 20 Jahren unter der Leitung von Steve Genzoli. Heute entwickelt ein Team aus Produktentwicklern, Technologen, Sensorikspezialisten, Lebensmittelrechtsexperten und Verpackungsdesignern die Ghirardelli Produktwelt. Wie bei Lindt wird auch bei Ghirardelli von «Bean to Bar» produ-

ziert. Der Fokus auf höchste Produktqualität war schon bei den Gründervätern die Philosophie und war nie ein Trendthema. Die Marken Lindt und Ghirardelli harmonisieren bestens auf dem US-Markt und bereichern sich gegenseitig. Produktwelten zu entwickeln, die im schnelllebigen US-Markt Konsumenten begeistern, ist und bleibt die grosse Herausforderung des Ghirardelli Teams. Hierbei kommt be-

sonders der kontinuierlichen Weiterentwicklung des Klassikers «Ghirardelli Squares» mit immer wieder neuen Füllungen eine wichtige Rolle zu, um Konsumenten zu begeistern. Bis heute sind die Ghirardelli Squares mit Milchsokolade und einer cremigen Karamellfüllung der Bestseller unter den zahlreichen Varianten der Squares und machen das Leben der Konsumenten in den USA «a bite better».

Jill Beveridge



## JILL BEVERIDGE

**RUSSELL STOVER**  
Kansas City, USA

Seit 2014 ist Russell Stover Teil der Lindt & Sprüngli Gruppe. Die Traditionsmarke, die für ihre Pralinenpackung bekannt ist, die im Kinowelterfolg «Forrest Gump» Berühmtheit erlangte, veränderte in der Produktentwicklung seither ihren Fokus. Die Erforschung der Konsumentenbedürfnisse hat an Bedeutung gewonnen. Seit 2018 leitet Jill Beveridge die Produktentwicklung von Russell Stover, die eng mit dem Marketing zusam-

menarbeitet, um Marktbedürfnisse früh in die Produktentwicklung zu integrieren. Ein erster grosser Erfolg dieser Zusammenarbeit war die Weiterentwicklung der zuckerfreien Produktlinie, mit der Russell Stover über Jahre die Nr. 1 in dieser Kategorie war. Überdies optimierte das Team, basierend auf aktuellen Marktstudien und Konsumententests, die Auswahl, Grösse sowie die Geschmacksrichtungen der Pralines im bekannten Lead-Pro-

dukt, der «Bowline». Die Anpassungen der Zusammenstellung der Pralinenpackung und das neue frische Design finden bereits grosse Zustimmung im Handel und werden Anfang 2019 eingeführt. Für Jill Beveridge ist dieses Entwicklungsprojekt der Beweis dafür, dass Produktweiterentwicklungen immer dann am erfolgreichsten sind, wenn sie sowohl Konsumenten, den Handel als auch die Marke begeistern.



Muriel Fery



## MURIEL FERY

LINDT & SPRÜNGLI  
Oloron-Sainte-Marie, Frankreich

Das Team von Lindt & Sprüngli Frankreich entwickelt seit 13 Jahren unter der Leitung von Muriel Fery Produkte für den französischen Markt. Französische Konsumenten sind sehr qualitätsbewusst und die Freude am Genuss von gutem Essen hat auch im Alltag einen hohen Stellenwert, was sich auch auf den Schokoladenmarkt auswirkt. In Europa war Frankreich schon früh ein Markt mit Vorliebe für Schokolade mit hohem Kakaogehalt. Heute bevorzugen fast 30% der Konsumenten den dunklen Schokoladengenuss, der ganz

natürlich auch dem vermehrten Wunsch nach weniger Zucker entgegenkommt. Im restlichen Europa hingegen sind es nur 5% der Konsumenten, die das besonders intensive Kakaoerlebnis suchen. Bereits seit 1989 entwickelt das Team in Frankreich die Produktlinie Excellence beständig weiter, deren Rezeptur auf der von der Chocoladenfabriken Lindt & Sprüngli in der Schweiz zur Verfügung gestellten «Surfin» Rezeptur, dem «Urmeter» für dunkle Schokolade von Rodolphe Lindt beruht. Bis heute hat das Team in Frank-

reich eine grosse Produktvielfalt verschiedener Excellence Tafeln für den lokalen Geschmack weiterentwickelt, die die anspruchsvollen französischen Geniesser eines intensiven Schokoladengeschmacks begeistert. Der enorme Erfolg mit weit über einer halben Milliarde verkauften Excellence Tafeln in Frankreich bestätigt den Fokus der Entwicklungsarbeit in Frankreich. Müsste Muriel Fery sich aber auf eine Rezeptur festlegen, ist die Excellence Tafel mit 78% Kakaogehalt ihr ultimativer Favorit.

A chef in a white uniform is shown from the chest down, pouring a fine, orange-colored powder from a white ceramic bowl into a stainless steel mixing bowl. The chef's left hand is holding the rim of the stainless steel bowl. A metal whisk lies on the grey countertop in the foreground. The background is a plain, light-colored wall.

# PRODUKTENTWICKLUNG BEI LINDT & SPRÜNGLI – DIE QUELLE UNSERER INNOVATIONEN

---

Seit 1845 bleibt Lindt & Sprüngli ihrer Kernkompetenz treu und stellt feinste Schokolade nur mit Rohstoffen von hoher Qualität her. In der Schweiz beginnt jede Entwicklung mit einem Team von Confiseurs, das neue Produkte unter Verwendung der Lindt Basisschokoladenrezepturen in traditioneller Handarbeit in der Produktentwicklung in Kilchberg fertigt.



## «Eine Packung Pralinés muss wie ein Picasso sein, sie muss begeistern.»

Urs Liechti,  
Maître Chocolatier

Die Herstellung eines Praliné gehört zur anspruchsvollsten Aufgabe eines Produktentwicklers. Sie umfasst alle Abteilungen von der Produktentwicklung bis sie am Verkaufspunkt die Konsumenten begeistert. Die Entwicklung jedes Produkts beginnt mit einem intensiven Austausch des Produktentwicklers mit dem Produktmanager zu den neuesten Erkenntnisse über die Konsumentenbedürfnisse. Die Maîtres Chocolatiers entwickeln auf Basis dieser Studien und Konsumentenbefra-

gungen das traditionelle Schweizer Pralinéssortiment für Lindt beständig weiter. Die Schokoladenrezepturen werden verfeinert, neue Geschmacksrichtungen und Formate für lokale Vorlieben entwickelt. Doch alle Produktentwicklungen und Weiterentwicklungen basieren immer auf den feinen, wohlgehüteten Originalrezepturen von Lindt. Lindt & Sprüngli stellt feinste Pralinés nur mit Rohstoffen von hoher Qualität her. Ein ganzes Team von Confiseurs entwickelt das

neue Praliné in traditioneller Handarbeit in der Produktentwicklung in Kilchberg. Dabei stecken in jedem Lindt Praliné ein vorsichtiges Herantasten, mutige Versuche und sehr viel Liebe zum Detail von Seiten der Maîtres Chocolatiers. Bis Lindt Fans die Krönung des Schokoladengenusses – eine neue Packung Pralinés – in den Händen halten dürfen, kann es bis zu 2 Jahre dauern.



Die beiden Maîtres Chocolatiers Urs Liechti und Julia Derungs bei der meisterhaften Herstellung des Praliné Amande de Luxe in Kilchberg, Schweiz. Die Zubereitung beginnt mit der Herstellung einer köstlichen Mandelnougatfüllung. Nach der Kühlung der Füllung wird die ovale Grundform des Praliné aus der Masse ausgestochen und vorsichtig mit der auf 30 °C temperierten weissen Schokoladenmasse überzogen.





Hochkonzentriert dekoriert Urs Liechti die frisch mit feiner Lindt Schokolade überzogenen Pralinés mit einem Hauch von heller Milkschokolade.



Mit der Sorgfalt eines Maître Chocolatier platziert er die in feinen Zucker gehüllten, gerösteten Mandeln auf jedes einzelne Praliné. Als Grande Finale wird der Boden der Amande de Luxe noch in ein Bad aus dunkler «Surfin» Schokolade getaucht. Unter Maîtres Chocolatiers gilt die Amande de Luxe als eines der anspruchsvollsten Praliné in der Lindt Welt.







Die Qualität der Kakaobohnen wird mehrfach geprüft. Nur die besten Kakaobohnen werden freigegeben und kommen in die Herstellung.



Mit Hilfe des Guillotinentests werden verschiedene Qualitätsparameter der Kakaobohnen bewertet.





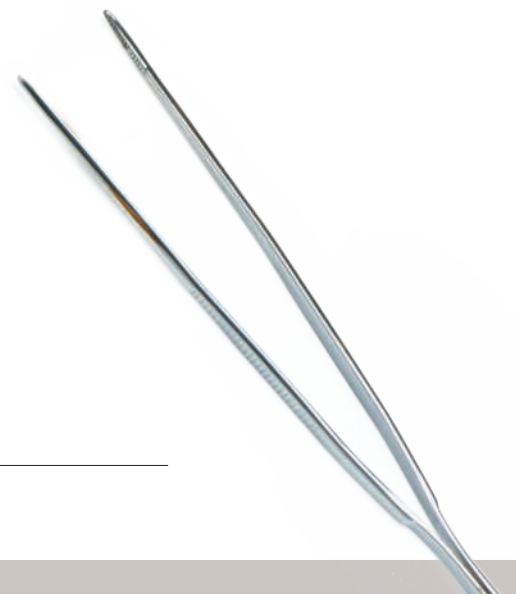
«Lindt & Sprüngli zeichnet sich seit jeher durch die Herstellung feinsten Schokoladenprodukte mit qualitativ hochwertigen Rohstoffen aus.»

Stefan Bruderer,  
Maître Chocolatier



Vanille ist eines der teuersten Gewürze der Welt. Die Experten prüfen die Qualität der Vanilleschoten mit verschiedenen Tests.

In der Schweiz definiert die Qualitätssicherung in Kilchberg die hohen Qualitätsstandards, die für die Schokoladenprodukte und die Produktsicherheit gelten. Bei der Herstellung der Schokolade wird eine hohe und gleichbleibende Betriebshygiene an allen Produktionsstandorten streng eingehalten. Überdies stellen die Mitarbeitenden durch produktionsbegleitende, umfassende mikrobiologische, chemische, physikalische und sensorische Prüfungen vom Rohstoff bis zum Endprodukt das hohe Qualitätsversprechen von Lindt & Sprüngli sicher. Erste Prüfungen beginnen bereits mit Sensoriktests zur Kakaobohnenprofilbeschreibung im Ursprungsland, um den Konsumenten immer das von Lindt gewohnte Genusserlebnis zu ermöglichen.







«Die Umsetzung unserer globalen Qualitätsstrategie garantiert, dass unsere hohen Ansprüche in allen Produktionsstandorten gewährleistet sind.»

Adrian Gisler,  
Head of Quality, Lindt & Sprüngli International

Neben diesen Tests begleiten auch sensorische Tests mit allen fünf Sinnen die Kakaobohnenauswahl und den gesamten Produktionsprozess bis zum Endprodukt. Auch bei der Kakaomasseherstellung in Olten und im Logistikzentrum in Altendorf finden frühzeitig ergänzende Tests statt, um den hohen Qualitätsstandard umfassend zu gewährleisten.



Mit Hilfe der Gaschromatographie-Analysen werden Rohstoffe und Halbfabrikate auf allfällige Kontaminanten geprüft.



Angelieferte Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte werden mikrobiologisch getestet, bevor sie für die weitere Verarbeitung freigegeben werden.



Testverfahren zur Bestimmung des Kristallisationsgrads der Kakaobutter. Dieser ist ein wichtiger Qualitätsparameter für die anschliessende Schokoladenherstellung.



Die Proben werden unter dem Mikroskop auf allfällige Kontaminanten überprüft.

Das Team in der Schweiz garantiert damit, dass der Produktsicherheitsstandard bei Lindt & Sprüngli für die gesamte Warenbereitstellungskette, vom Lieferanten bis zum Konsumenten, auf dem neuesten Stand ist. Auch den internationalen Lebensmittelrechtsexperten der Abteilung kommt eine wichtige Rolle zu. Sie beherrschen die lebensmittelrechtlichen Vorschriften in der Schweiz und den von der Schweiz aus belieferten Märkten und gewährleisten so die Verkehrsfähigkeit aller Produkte.



