Verbraucherforschung

Artikel vom **2. Dezember 2019**
Aromen und Essenzen

Wie soll Milchschokolade schmecken, um in Deutschland zu begeistern? Dieser Frage geht Symrise in seinem Projekt »Milk Chocolate Mania« nach. Ziel ist es, die Hersteller von Milchschokolade beim beliebten Schokoladengeschmack zu unterstützen. Das Unternehmen will ermöglichen, diesen schon vor Markteinführung einer Milchschokoladensorte vorhersagen zu können, ob sie einer großen Zielgruppe oder einzelnen Liebhabern schmeckt.



Symrise unterstützt Schokoladenhersteller mit Ergebnissen aus der Verbraucherforschung. Bild: Symrise

In Deutschland werden pro Kopf rund 8,7 Kilogramm verschiedener Schokoladenwaren im Jahr konsumiert. Die Geschmacksrichtung Vollmilch liegt mit 21 % als beliebteste Sorte vorn, gefolgt von Bitter- und Zartbitterschokolade. Daher hat sich Symrise intensiv mit diesem Produkt beschäftigt. Experten aus der hauseigenen Abteilung für Sensorik identifizierten und systematisierten zunächst die unterschiedlichen Elemente der Geschmacksprofile verschiedener Milchschokoladen. Diese Erkenntnisse übersetzten sie anschließend in Schokoladenprofile und kombinierten sie mit den Vorlieben der Verbraucher in Deutschland, die sie aus der Konsumentenbefragung identifiziert hatten.

Schokoladen-Prognosemodell

Mithilfe der so gewonnen Daten konnte ein Prognosemodell entwickelt werden, anhand dessen das Unternehmen gemeinsam mit seinen Kunden den Erfolg von Milchschokoladen verbessern kann. Das betrifft sowohl neue als auch bestehende Schokoladenprodukte. Ziel war, zu verstehen, was Verbraucher an ihrer Milchschokolade lieben. Mit »Milk Chocolate Mania« können nun Anbieter von Milchschokolade ab sofort das Wissen des Unternehmens über den Markt in Deutschland und über die Geschmacksvorlieben der Konsumenten einsetzen.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag