

## Visit Report

### Account

Feinschmecker GmbH Industriestraße 80/ 56942 Stuttgart / DE	<b>Account ID</b> 10000375420 <b>Last Visit</b> 28.Mar.2025
<b>SBU</b> Chocolate bars sugarfree	<b>Customer segment</b> -
<b>Payment terms</b> 30 days after date of invoice, net	

<b>Date</b>	26. Mar. 2025
<b>Location</b>	Stuttgart
<b>Subject</b>	Qualitätstests zuckerfreie Riegel
<b>Owner</b>	Sandra Sommer
<b>Attendees</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Karl Stromer</li> <li>- Sandra Sommer (Testing)</li> <li>- Lena David (Verkaufsabteilung; Sachbearbeiterin AD)</li> <li>- Hubert Kranz (Geschäftsleitung; Geschäftsführer)</li> <li>- Group Visit Report PR</li> <li>- Group Visit Report PR.CHOC</li> </ul>

<b>Visit type</b>	Testing Subject
<b>Agenda</b>	Qualitätstests zuckerfreie Riegel Versuchsdauer 25.-27.06.2025 Datensammlung, und Erstellung der Präsentation, Videos, Proben Vorversuche für Kundenevents „zuckerfrei – freeline“

### Result

Die Tests haben gezeigt, dass die Zusammensetzung der Zutaten und die Herstellungsparameter einen erheblichen Einfluss auf die Textur und den Geschmack der zuckerfreien Riegel haben. Optimierte Rezepturen und angepasste Herstellungsprozesse führen zu einer verbesserten Produktqualität und Effizienz.

## Executive Summary

Testrezepturen: ZF1, ZF2, ZF3 und ZF4

Die durchgeführten Versuche mit verschiedenen Rezepturen und Herstellungsparametern zeigten signifikante Unterschiede in Textur und Geschmack. Die Ergebnisse bieten wertvolle Einblicke für die Optimierung des Herstellungsprozesses unserer zuckerfreien Riegel.

Fazit: mit den richtigen Rezepturen sind alle vier Riegel gut herstellbar. Details folgen nach Auswertung und Zusammenfassung aller Testergebnisse.

## Report

### POTENTIAL FOR FURTHER BUSINESS / NEW PROJECTS

Optimierung der Rezepturen und Herstellungsparameter zur Verbesserung von Textur und Geschmack.

Möglichkeit zur Einführung neuer Rezepturen basierend auf den Testergebnissen.

Potential für gemeinsame Marketing- und Messeaktion. Kontakt zwischen Marketingabteilungen hergestellt.

T. Haber unterstützt BCG Frankreich und Italien basierend auf diesen Tests bei geplanten BestChocolate zuckerfrei Events.

### CURRENT TOPICS

Hervorragende Produktqualität bei Verwendung aller Rezepturen.

Versuche ohne zusätzliche Süßungsmittel, nur mit natürlichen Aromen durchgeführt.

Unterschiedliche Texturen bei verschiedenen Zutaten und Herstellungsparametern. Von weicher bis fester Konsistenz konnte alles nach Bedarf erzeugt werden.

### FURTHER TOPICS / CUSTOMER SATISFACTION

Exemplarisches Textur-Diagramm an Herrn Reinhard gesendet.

Kontakt zwischen Spezialisten für Rezepturentwicklung von BestChocolate und T. Haber hergestellt zwecks Informationsaustauschs.

## Market/Business Trends

Survey Name	Question	Answer
Customer satisfaction	QUALITY OF OUR PRODUCTS	Don't know
	DELIVERY RELIABILITY	Don't know
	SERVICE	Don't know