

Neuer Auftritt aufgrund strategischer Neuaufrichtung



Am 17. Januar 2022 wurde das neue Corporate Design der Storeconcept AG veröffentlicht. Ein Meilenstein nach knapp 2 Jahren Arbeit.

Der Startschuss für den neuen Firmenauftritt wurde 2020 gelegt, als die Geschäftsleitung zusammen mit dem neu gegründeten Verwaltungsrat die Strategie 2027+ entwickelte. Storeconcept soll als ganzheitlicher Ladenbauer auf dem Schweizer Markt bekannt sein und ein breites Leistungsspektrum von der Analyse bis zur operativen Exzellenz abdecken. Unterstützend bei die-

sem Prozess und natürlich nicht zufällig war der Zusammenschluss mit der Ladenmacher AG. Mit zusätzlichem Know-how und viel Erfahrung aus der Bäckerei-Branche wurde in den Folgemonaten am neuen Leistungsversprechen – Wir gestalten Räume einzigartig – gearbeitet. Danach erfolgte die Implementierung der Erkenntnisse in den neuen Markenauftritt. Ganzheitlich, inspirierend und zukunftsweisend soll er sein, dabei dürfen die bisherigen Kernwerte „zuverlässig“, „präzise“ und „umsetzungsstark“ aber nicht verloren gehen.

Bestehend aus einer Wort- und Bildmarke, symbolisiert unser Logo die strategische Ausrichtung des Unternehmens. Mit der optischen Hervorhebung des Begriffs „concept“ wird unsere kreative und konzeptionelle Kompetenz ideal hervorgehoben. Das farbige Logo-Element symbolisiert zum einen den Raum, in dem wir für unsere Kund:innen tätig sind, und zum anderen einen Pfeil, der in die Zukunft weist.

In den nächsten Wochen werden Sie laufend mehr von unserem Auftritt wahrnehmen. Unsere Briefschaften und Visitenkarten, die Onlinekanäle, Präsentationen und Arbeitskleider sind bereits umgestaltet. Bald folgen die Fahrzeuge und im Sommer wird der neue Firmensitz in Hägendorf in neuem Glanz erscheinen. Überzeugen Sie sich selbst von unserem neuen Auftritt und den Fähigkeiten der Storeconcept AG unter storeconcept.ch oder unseren Social-Media Kanälen.

storeconcept 
inspiring places

Palmölfreie Füllfette für Schweizer Confiserie-Produkte

Die Geschichte der Schweizer Schokoladenindustrie reicht bis in die Anfänge des 19. Jahrhunderts zurück. Heute steht Schweizer Schokolade weltweit für Tradition, ausgewählte Rohstoffe und herausragende Qualität. Aber auch für Innovation: Die Fettexperten von Nutriswiss entwickeln Alternativformulierungen mit angereicherten Fettsäuren, die für optimalen Schmelz und Sensorik bei Kuvertüren, Glasuren und Füllfetten sorgen, ganz ohne Palmöl.

Das Geheimnis Schweizer Spitzenschokolade sind feinstes Kakao und eine Fettkomponente, die für ansprechendes Aussehen und zarten Schmelz sorgt. Während die Industrie Palmöl aufgrund seiner technologischen Eigenschaften schätzt, wünscht sich der Verbraucher, trotz anerkannter Zertifizierungen wie RSPO, palmfreie Alternativen. Die Entwicklung und Reformulierung von palmfreien Füllfetten steht deshalb bei den Fettexperten von Nutriswiss im Fokus.

Alternativformulierungen nach Mass

Als Ersatz für Palmöl eignet sich als strukturgebende Basis Kakaobutter oder Kokosfett, aber auch das heimische Rapsöl, das komplett gehärtet wird ohne Transfette zu bilden. Jedes Schokoladenprodukt hat andere technologische und organoleptische Anforderungen, daher erarbeitet das Nutriswiss-Team gemeinsam mit dem Kunden die passende Alternativformulierung. Mit viel Erfahrung und modernem Equipment gelingt die einfache Kristallisation für Füllfette, die als ebenbürtige Partner der Schweizer Schokolade ein perfektes Schmelzverhalten aufweisen, ohne sie geschmacklich zu überdecken. Das Vermeiden von Fettreif ist selbstverständlich, genauso wie die Verwendung hochwertiger Rohstoffe. Diese werden beim Schweizer Marktführer für Bio- und Spezialeisöle gereinigt, modifiziert und veredelt. Ein ausgeklügeltes Sourcing und langjährige Kontakte in der ganzen Welt sind dabei die Grundlage für Fettkomponenten in höchster Qualität.



Ausgewählte Fette für feinste
Confiserie-Produkte