

Basel, 13. Mai 2024

## Medienmitteilung

### Innovationsprojekt: Sechs Lernende kreieren neues Produkt

**Helin, Larissa, Moritz, Simone, Sulaiman und Yannis arbeiten seit August 2023 an einer gemeinsamen Mission: Sie wollen ein neues Produkt für die Migros Basel entwickeln und auf den Markt bringen. Nun haben sie zusammen einen Meilenstein erreicht: Der neue Schwarzwälder Cookie ist ab dem 21. Mai für die Kundschaft erhältlich.**

In der Migros Basel wurde 2023 ein Projekt initiiert, bei dem Lernende die Möglichkeit erhalten haben, ein eigenes Produkt von der ersten Idee bis zur Markteinführung eigenständig zu entwickeln. Ab dem 21. Mai 2024 ist es nun endlich so weit: Die Innovation der Lernenden – der Schwarzwälder Cookie – kommt in die Läden, Take Aways und Restaurants der Migros Basel. Dieser wird unter der bekannten Marke «Frisch & Handgemacht» in der Pâtisserie artisanale in der Betriebszentrale in Münchenstein hergestellt.

Hinter dem Projekt stehen die sechs Lernenden, Helin, Larissa, Moritz, Simone, Sulaiman und Yannis. Sie machen in den Bereichen Marketing, Pâtisserie artisanale und Verkauf ihre Ausbildung. Das Projekt startete bereits im vergangenen Sommer. Die Migros Basel wollte sechs Lernenden im Rahmen dieses Vorhabens die Möglichkeit geben, mehr Verantwortung zu übernehmen. Sie wurden bei diesem Prozess von Brigitte Thommen, Leiterin Backwaren, begleitet: «Mit diesem Projekt können unsere Lernenden wertvolle Praxiserfahrung sammeln. Dies ist ein entscheidender Schritt in ihrer beruflichen Entwicklung», hebt sie die Wichtigkeit dieses Projekts hervor.

#### Mit Fehlern umgehen und Erfolge feiern

Von den Lernenden haben Moritz und Yannis, welche beide im dritten Lehrjahr ihre kaufmännische Ausbildung absolvieren, die Rolle der Projektleitenden übernommen: «Unsere Aufgabe war es unter anderem, den Prozess sowie die Arbeitsstunden genau zu dokumentieren und festzuhalten», erklärt Yannis. Nach der ersten Ideensammlung haben Helin, Larissa, Moritz, Simone, Sulaiman und Yannis von den drei Produkten, die sie favorisierten, ein Muster erstellt. Hier war vor allem das Know-how von Larissa und Simone gefragt. Sie machen ihre Lehre als Bäckerinnen und Konditorinnen bei der Migros Basel. «Mir hat besonders gut gefallen, dass wir unserer Kreativität freien Lauf lassen konnten», sagt Simone. Larissa hebt die Zusammenarbeit hervor: «Es war etwas Aussergewöhnliches, mit Lernenden aus anderen Bereichen gemeinsam Produkte zu entwickeln.»

Die Projektverantwortlichen bei der Migros Basel waren von allen Produktmustern so begeistert, dass die Lernenden in einem zweiten Schritt alle drei Ideen weiterverfolgen konnten. Sie erstellten Kalkulationen, machten Lager- und Labortests, um die Haltbarkeit zu verifizieren. Der Weg bis dahin war nicht immer ganz einfach: «Bei diesen Schritten sind uns einige Fehler unterlaufen. Allerdings konnten wir sehr viel aus diesen lernen und schliesslich korrekte Kalkulationen, Lager- und Labortests abliefern», bilanziert Moritz.

An der Innovationssitzung im Januar 2024 war dann klar: Es wird der Schwarzwälder Cookie. Dieser hat die Projektverantwortlichen geschmacklich, preislich und optisch überzeugt. «Auch die Haltbarkeit ist beim Schwarzwälder Cookie gegeben, was für die Kundschaft ein wichtiger Faktor ist», betont Helin. Sie macht im Take Away Drachen-Center ihre Ausbildung im Verkauf.

Nach der letzten Abnahme durch die Abteilungsleitenden und die Geschäftsleitung steht nun der Einführung des Schwarzwälder Cookies nichts mehr im Weg. Für die Lernenden fallen vor dem Verkaufsstart jedoch noch einige Aufgaben an: Sie erledigen beispielsweise systemtechnische Arbeiten, planen die ersten Lieferungen und Mengen und informieren die Verkaufsstandorte. Umso grösser ist die Vorfreude auf den Moment, wenn ihr Produkt dann erhältlich sein wird: «Ich freue mich bereits riesig, wenn ich den Schwarzwälder Cookie bei uns in der Filiale Efringerstrasse für die Kundschaft präsentieren darf», sagt Sulaiman. Auch er absolviert seine Lehre im Verkauf und ist im zweiten Lehrjahr. Mitte Juni schliessen die sechs Lernenden ihr Projekt mit einer internen Schlusspräsentation ab. Bei diesem Anlass sollen ihre Innovation, ihr Engagement und ihr Einsatz gefeiert werden. «Wir sind bereits jetzt sehr stolz auf unsere Leistung und bedanken uns bei der Migros Basel für diese einmalige Chance», sagen die Lernenden einstimmig.

### **Die detaillierten Angaben zum Innovationsprodukt im Überblick:**

Die «Frisch & Handgemacht» Schwarzwälder Cookies werden in der Pâtisserie artisanale in der Betriebszentrale der Migros Basel in Münchenstein hergestellt.

Zutaten: Mehl, Wasser, Zucker, Kakao, Eier, Couverture (weisse und dunkle Schokolade) und Sauerkirschen

Varianten: 4er-Packung (340 Gramm) und grosser Einzel-Cookie (120 Gramm)

Preise: 4er-Packung 6.90 CHF grosser Einzel-Cookie 2.70 CHF

Filialen: Erhältlich ab dem 21.05.2024 in allen Supermarktfilialen (4er-Packung) sowie in allen Hausbäckereien, Take Aways und Migros-Restaurants der Migros Basel (Einzel-Cookie)

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.