

Puratos Sensobus in Österreich: Mobile Trendforschung für eine gesündere Zukunft im Bäckerhandwerk

Gesunde Ernährung trifft auf innovative Marktforschung – mit dem Puratos Sensobus erleben Konsumentinnen und Bäckerinnen vom 13. bis 16. Mai 2025 ein einzigartiges Verkostungslabor auf Rädern.



Einsteigen, verkosten, mitentscheiden: Der Sensobus von Puratos bringt Geschmackstests und Trendforschung direkt zu den Menschen – mobil, modern und interaktiv. Bild: Puratos

Wie schmeckt die Zukunft? Diese Frage beantwortet Puratos mit einem fahrbaren Forschungslabor: dem Sensobus. Im Mai 2025 macht das innovative Konzept Station in Wien und Wels – und lädt Konsument*innen ebenso wie Fachleute aus Bäckerei, Konditorei und Confiserie zur Verkostung neuer Produkte ein. Im Fokus stehen Produktinnovationen, die Gesundheit und Genuss verbinden. Die Besucher*innen erwartet ein mobiles Sensorik-Labor, in dem sie Brote, Feingebäcke und Schokoladen verkosten – und ihre Meinung direkt digital hinterlassen. So

gewinnt Puratos wertvolle Daten zu Geschmack, Konsistenz und Präferenzen – direkt vom Markt.

Der Sensobus rollt durch Österreich - die Termine

- ☐☐ Wien – Wirtschaftsuniversität (WU)
Dienstag, 13. Mai 2025, 10:00–16:00 Uhr
Welthandelsplatz, 1020 Wien
- ☐☐ Wels – SCW Shoppingcenter
Donnerstag, 15. Mai 2025, 11:00–18:00 Uhr
Freitag, 16. Mai 2025, 11:00–18:00 Uhr
Salzburgerstraße 223, 4600 Wels



*Der Puratos Sensobus macht Halt in Österreich: Im voll ausgestatteten Verkostungslabor auf Rädern werden neue Backwaren-Trends direkt mit Konsument*innen getestet. Bild: Puratos*

Warum sich ein Besuch lohnt - auch für Profis

Der Sensobus ist mehr als ein Werbetruck: Er ist ein vollwertiges Sensoriklabor, ausgestattet mit modernster Technologie zur Datenerhebung. Neue Produkte werden unter realen Bedingungen getestet – eine seltene Gelegenheit, zu sehen,

welche Geschmacksrichtungen wirklich überzeugen.
Gerade für handwerkliche Bäcker*innen ist der Besuch
spannend:

Welche Geschmacksrichtungen werden aktuell bevorzugt?

Wie wirken sich Clean Label, reduzierte Süße oder pflanzliche
Zutaten auf die Wahrnehmung aus?

Welche Produktideen sind auch im eigenen Sortiment
umsetzbar?

Gesundheit & Wohlbefinden: Der Megatrend im Fokus

Puratos greift mit dem aktuellen Testprogramm zentrale
Ernährungstrends auf – darunter:

- Clean(er) Label
Verbraucher wünschen sich transparente, natürliche
Zutaten ohne künstliche Zusatzstoffe. Puratos entwickelt
Backzutaten mit kurzen, verständlichen Zutatenlisten –
für ehrliche Produkte ohne Kompromisse beim
Geschmack.
- Nährstoffbalance
Ziel ist die Reduktion von Zucker, Fett und Salz bei
gleichzeitiger Erhöhung des Ballaststoffgehalts. So
entstehen Backwaren, die nicht nur gut schmecken,
sondern auch ernährungsphysiologisch sinnvoll sind.
- Pflanzenbasierte Produkte
Pflanzliche Alternativen zu Eiern, Milch oder Butter liegen
im Trend – aus Umwelt-, Gesundheits- oder ethischen
Gründen. Puratos bietet hier eine breite Produktpalette
für pflanzenbasierte Backwaren mit bester Textur und
Funktionalität.
- Darmgesundheit
Mit fermentierten Zutaten, Ballaststoffen und der „Happy
Gut“-Reihe unterstützt Puratos die Entwicklung
backfermentierter Produkte, die gezielt das Mikrobiom
stärken und eine bessere Verdauung fördern.
- Gezielte Ernährung
Ob proteinreiche Gebäcke für Sportler oder leicht
verdauliche Produkte für Senior*innen – Puratos
unterstützt Bäckereien dabei, personalisierte
Ernährungskonzepte zu entwickeln, die auf konkrete
Zielgruppen abgestimmt sind.

Forschung trifft Handwerk: Taste Tomorrow & Sensobus

Mit dem Programm „Taste Tomorrow“ analysiert Puratos seit über zehn Jahren das Konsumverhalten weltweit. Der Sensobus bringt diese Forschung nun direkt auf die Straße – und liefert verwertbare Erkenntnisse für Produktentwicklung, Marketing und Sortimentplanung.

Der Sensobus bringt frischen Input für alle, die gesundes Genusshandwerk leben

Ob kleine Bäckerei oder große Konditorei – wer heute erfolgreich sein will, muss Gesundheit, Nachhaltigkeit und Geschmack in Einklang bringen. Der Sensobus macht diesen Wandel greifbar – und zeigt, wie Innovation und Handwerk Hand in Hand gehen können.

https://www.youtube.com/watch?v=lwPwt_9teqw

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at