

das Beste aus zwei Welten: Er schmeckt so gut wie ein Schokoriegel, hat aber den Proteingehalt eines Proteinriegels. Diese neu geschaffene Kategorie nennen wir ‚CrossBar‘. Was den Kaloriengehalt betrifft, zählt Neoh zu den kalorienärmsten Schokoriegeln weltweit. Er kommt als 30 Gramm-Riegel, hat 94 Kalorien und nur ein Gramm Zucker.

**medianet:** *Inwieweit ist die Distributionsausweitung im Lebensmittelhandel geplant?*

**Zeller:** Wir befinden uns derzeit in Verhandlungen mit einer der größten Handelsketten in Österreich und haben schon sehr positives Feedback bekommen. Wenn alles nach Plan läuft, werden wir ab Ende Jänner flächendeckend in ganz Österreich im LEH gelistet sein. Unser klares Ziel ist es, in die Kassenregale und die Süßwarenregale des LEH einzuziehen. Neoh schmeckt zumindest so gut wie klassische Schoko-Snacks – und ist damit definitiv die beste Wahl,

”

*Wir befinden uns in Verhandlungen mit einer der größten Handelsketten Österreichs und haben schon sehr positives Feedback bekommen.*

“



#### Zuckerfeinde

„Im ersten Schritt konzentrieren wir uns darauf, Neoh erfolgreich auf den Markt zu bringen und damit den Kampf gegen den Zucker aufzunehmen“, sagt Neoh-Erfinder, Ideengeber, Gründer und Geschäftsführer Manuel Zeller.

wenn es mal ein schneller Snack sein soll.

**medianet:** *Wo liegt das Umsatzziel des Unternehmens?*

**Zeller:** Ein konkretes Umsatzziel können wir derzeit nicht nennen. Welchen Umsatz wir erwarten können, hängt davon ab, wo Neoh 2018 erhältlich sein wird. Trotz positivem Feedback von einer der größten Handelsketten Österreichs wollen wir den Verhandlungen hier aber nicht vorgehen. Zum Start gibt es Neoh auf jeden Fall in ausgewählten Nutrition Stores, Sportgeschäften und Fitnessstudios. Anfang Dezember kommt dann der Vertrieb über neoh.com hinzu – hier arbeiten wir mit Amazon Prime zusammen, um unsere Kunden ortsunabhängig bedienen zu können.

**medianet:** *Neoh verwendet den Süßstoff Xylit – warum ist der im Vergleich zu anderen Süßstoffen unbedenklich?*

**Zeller:** In der Produktion von Neoh verwenden wir natürliche Zuckeraustauschstoffe wie Erythrit, Xylit und Maltit, die in der Natur genauso vorkommen. Erythrit beispielsweise ist ein Stoff,

der in jeder Beere enthalten ist. Diese Austauschstoffe haben nicht ganz die Süßkraft von Zucker und daher weder die negativen Auswirkungen auf den Zuckerspiegel wie Zucker selbst, noch signalisieren sie dem Körper falsche Süße. Genau das ist nämlich das Problem vieler anderer Süßstoffe wie Aspartam: Bei Aspartam ist die Süßkraft 1.000 Mal höher als bei Zucker. Dadurch erwartet der Körper dann auch die volle Ladung Kalorien und bereitet sich darauf vor. Diese kommt dann aber nicht, was schließlich zu Unterzucker, Insulinfehlproduktion und damit Heißhungerattacken führt.

**medianet:** *Also ist definitiv der Zucker der Hauptgegner?*

**Zeller:** Es gibt Studien und vor allem Blutzuckerlabortests, die die negative Wirkung von Zucker und im Gegensatz dazu die positiven Effekte von Erythrit, Xylit und Maltit bestätigen. Zudem ist die richtige Mischung der Austauschstoffe absolut essenziell. Wir haben in der Produktentwicklung viele Tests durchgeführt, um eine optimale Verträglichkeit von Neoh zu gewährleisten – und das ist uns auch gelungen.

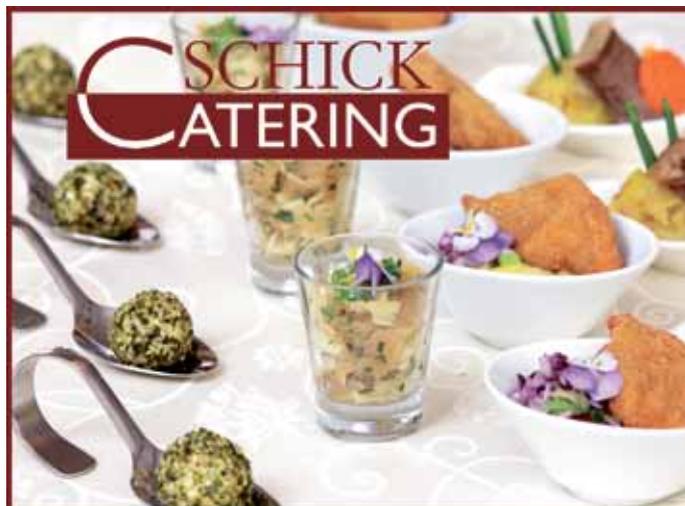
**medianet:** *Wie definieren Sie die Neoh-Zielgruppe?*

**Zeller:** Unsere Kernzielgruppe sind Menschen, die auf ihre Ernährung achten. Wir bei Neoh stehen dafür, dass Naschen gesund sein kann. Aber man soll auch Spaß beim Naschen haben.

1 Mio.  
Verkäufe

#### Verkaufshit

Als White Label hat sich der Neoh-Riegel bereits 1 Mio. Mal verkauft. Jetzt will er in die Supermarkt-Regale – und zwar in den Sorten CrossBar (Schokolade) und Raspberry CrossBar (Himbeere).



## EINZIGARTIGE FESTE FÜR EINZIGARTIGE GÄSTE!

Ob Firmenevent, Jubiläum, Hochzeit oder Geburtstagsfest – das Schick-Cateringteam bietet für jeden Anlass für bis zu 200 Personen das passende Angebot.

Ihre individuellen Wünsche liegen uns dabei ganz besonders am Herzen.



WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE!

SCHICK HOTELS & RESTAURANTS WIEN

Taborstr. 12, 1020 Wien, Tel: +43 1 211 50 520, bankett@schick-hotels.com

www.schick-catering.at