

Auf der Schokoladenseite

Fragen an zwei Existenzgründer, für die Schokolade zum Lebenselixier geworden ist

1. Herr Duge, Herr Bruck; Sie sind die Väter von chocri, der Schokolade mit dem gewissen Etwas. Was hat Sie eigentlich auf diese Produktidee gebracht?

Franz Duge: Wir verkaufen schon zwei 2 Jahren Schokolade und Schokobrunnen. Daher war der Schritt auch selbst Schokolade zu fertigen sozusagen schon vorgegeben. Zuerst fingen wir an, ein bisschen zu experimentieren. Wir verschenkten die ersten Versuche dann im Familienkreis. Die Familie war begeistert und so haben wir uns entschlossen chocri zu gründen.

2. Es gibt sicher mehrere hundert Geschmacksrichtungen bei Schokoladen. Was unterscheidet chocri von anderen Produkten?

Franz Duge: Bei chocri gibt es nicht nur 100 verschiedene Variationen. Wir bieten mit unseren über 80 Zutaten rein rechnerisch fast 10 Milliarden Geschmacksrichtungen, praktisch sind es etwas über eine Million. Da ist garantiert für jeden Schokoladenliebhaber das Richtige dabei; ganz im Gegensatz zu den recht wenigen Schokoladensorten der großen Hersteller.

Michael Bruck: chocri ist ganz individuell. Es gibt Kunden bei uns, die wünschen sich eine weiße Schokolade mit Ingwer und Smartis, so etwas werden sie auch in Zukunft nur bei uns bekommen.

3. Was glauben Sie: Wer wird Ihre Schokolade kaufen?

Franz Duge: Ich gehe davon aus, dass bei uns nicht nur eine kleine Zielgruppe Schokolade kaufen wird. Schließlich essen die Deutschen pro Kopf ca. 5kg Tafelschokolade und Schokoriegel pro Jahr. Außer zum Vernaschen werden sicherlich auch viele Geschenksuchende bei chocri fündig. Individuelle Produkte sind zum Verschenken immer gut geeignet, besonders wenn sie dazu noch süß sind.

Michael Bruck: Na, das ist doch klar: jeder!

4. Hauptvertriebsweg ist das Internet. Wie werden die Bestellung und die Kaufabwicklung erfolgen?

Franz Duge: Unsere Internetseite www.chocri.de ist ganz einfach aufgebaut. Man behält hier, trotz der über 80 Zutaten, immer den Überblick und kann sich bequem die Schokolade aussuchen, die man haben möchte.

Michael Bruck: Wir haben uns besonders viel Mühe gegeben, den Bestellvorgang so übersichtlich wie möglich zu halten. Man braucht nur wenige Klicks, um sich eine chocri-Tafel zu bestellen.

5. Die Nachfrage nach Bio-Produkten steigt in den letzten Jahren deutlich. Ist das für Sie der Grund, weshalb Sie sich auch beim Grundstoff für Bio-Schokolade entschieden haben?

Franz Duge: Wir haben uns nicht nur für Bio-Schokolade entschieden, weil die Nachfrage nach Bio-Produkten steigt. Sondern vielmehr, weil wir davon überzeugt sind, mit Bio-Schokolade einen weiteren Schritt zur gesunden und nachhaltigen Ernährung unserer Kunden zu gehen. Der bisherige Zuspruch unserer Kunden gibt uns Recht.

Michael Bruck: Wenn ich daran denke mit wie vielen Chemikalien die Rohstoffe von normaler Schokolade behandelt werden, dann vergeht mir schon ein wenig der Appetit. Wir möchten, dass unsere Kunden beruhigt genießen können.

6. Auf Ihrer Internetseite ist zu lesen, dass es sich bei chocri um fair gehandelte Schokolade handelt. Was hat Sie zu dieser Entscheidung veranlasst?

Franz Duge: Wir möchten mit unserer Entscheidung zur fairen Schokolade ein nachhaltiges Schokoladen-Wohlbefinden schaffen. Kakao wird in vielen Ländern unter sehr menschenfeindlichen Bedingungen geerntet und verarbeitet. Um den Kakaobauern einen angemessenen Preis für ihren Kakao zu bezahlen, haben wir uns dazu entschlossen, die Organisation „Transfair“ zu unterstützen, die uns dies ermöglicht.

Michael Bruck: Fairer Handel ist ein wichtiger Schritt, den wir mit unterstützen möchten. Es kann nicht sein, dass wir mit unserem täglichen Konsum mehr oder weniger unfreiwillig, Länder der Dritten Welt ausbeuten. Ich würde nur ungern ein Unternehmen leiten, das diese Zustände unterstützt.

7. Sie haben die Absicht, ein Prozent Ihres Umsatzes für soziale Zwecke zu spenden und sich außerdem für Kakaobauern in einem Dorf der afrikanischen Elfenbeinküste zu engagieren. Was sind die Gründe dafür?

Franz Duge: Die Gründe dafür liegen auf der Hand: den Kakaobauern geht es trotz steigender Weltmarktpreise für Kakao nicht besser. Daher haben wir uns entschlossen auf der einen Seite den Bauern durch „Transfair“ einen angemessenen Preis für ihren Kakao zu bezahlen. Auf der anderen Seite möchten wir die Strukturen in den meist ärmlichen Kakaoanbauregionen verbessern. Um dieses Ziel zu erreichen, unterstützen wir den Verein DIV-Kinder, der in der Elfenbeinküste, dem größten Kakaoexporteur der Welt, obdachlose, auf sich allein gestellte Kinder unterstützt.

Michael Bruck: Wir haben selbst Freunde in Afrika und wissen aus erster Hand, wie schwer das Leben dort sein kann. Es sind momentane akute Notstände vorhanden, die nicht einfach durch höhere Rohstoffpreise aufgehoben werden können.

Konkret werden wir ein Waisenhaus unterstützen. Die erste Aufgabe wird für chocri sein, dort einen Brunnen zu bauen.

8. Sie sind noch Studenten. Unterscheidet sich Ihr Alltag gravierend von dem vieler Ihrer Kommilitonen. Fehlt Ihnen die „studentische Freiheit“?

Franz Duge: Unser Alltag unterscheidet sich teilweise sehr stark. Wo jetzt zum Beispiel viele meiner Kommilitonen Semesterferien haben, sitze ich im Büro oder arbeite in der Produktion von 8 Uhr bis meist um 18 Uhr. Auch sonst in der Vorlesungszeit, bin ich entweder vor oder nach der Uni im Büro. Das kann manchmal ganz schön anstrengend sein. Dafür ist es aber auch spannend, die Theorie selbst in die Praxis umzusetzen und zu sehen wie chocri wächst.

Michael Bruck: Ja! Aber das ist auch gut so, wir fragen uns immer was wir den ganzen Tag machen würden, würden wir nur studieren.

9. Mit chocri haben Sie jetzt nach dem Shocoladen im Jahre 2006 Ihr zweites Unternehmen gegründet. Wo sehen Sie sich in 10 Jahren?

Franz Duge: (lacht...) Oh, in 10 Jahren...?? Ich weiß nicht so Recht? chocri ist ein Erfolg geworden und wir haben ein paar glückliche Mitarbeiter, die mit uns gemeinsam chocri weiter fleißig ausbauen. Eine Expansion ins Ausland wäre auch nicht schlecht. Mit meinem Studium sollte ich spätestens dann schon fertig sein.

Michael Bruck: Geschäftlicher Erfolg ist mir schon wichtig, aber ich möchte auch nicht den Bezug zur Realität verlieren. Ein Häuschen mit einem kleinen Garten, mit meiner Verlobten und einem kleinen süßen Kind, mehr wünsche ich mir nicht. Mehr brauche ich auch nicht!

10. Eine Frage zum Schluss: Können Sie Schokolade noch sehen, schmeckt Sie Ihnen noch? Welche ist Ihr Favorit?

Franz Duge: Ich kann Schokolade immer sehen. Ich mag am liebsten dunkle Schokolade mit Cashewnüssen und Chilifäden.

Michael Bruck: Schokolade geht immer...

Meine Liebingsorte, ich liebe es, wenn man ganze Haselnüsse nimmt und sie dicht an dicht legt und dann mit Schokolade überzieht. Das gibt es selten zu kaufen, aber zum Glück leite ich ja eine Chocolaterie :-)

Weitere Information über chocri unter www.chocri.de oder über

Franz Duge

Telefon: 030/521347-57

Mobil: 0176/21212794

Mail: franz@chocri.de

Das Chocri Blog finden Sie unter www.chocri.de/blog

Chocri / Bruck Duge GbR – Bruno-Bürgel-Weg 100 – 12439 Berlin

Inhaber: Michael Bruck und Franz Duge