



Medienmitteilung vom 28. März 2008

Ragusa erhält schwarzen Nachwuchs

Ragusa gehört zu den 20 stärksten Marken der Schweiz. Mit einem neuen Produkt wird diese Ikone der Schweizer Schokolade weiter entwickelt: Ab Herbst 2008 bringt das Familienunternehmen Chocolats Camille Bloch die Innovation «Ragusa NOIR» auf den Markt. «Ragusa NOIR» spricht speziell Geniesser an, die eine Schokolade mit kräftigerer Kakao-Note bevorzugen. In diesen Tagen wird die Ragusa-Innovation erstmals Handelspartnern im In- und Ausland vorgestellt.

Die Schokoladenfabrik Camille Bloch gehört in der Branche zu den letzten echten Schweizer Familienunternehmen. Die (Schokoladen-)Geschichte begann im Jahr 1929, als Camille Bloch das Unternehmen gründete.

Im Laufe der Jahre wurde Chocolats Camille Bloch mit den legendären Marken Ragusa, Torino, Kirschsokolade und Mousse zu einem der führenden Hersteller von Schweizer Schokoladen-Spezialitäten.

Die Geburt einer Top Marke

Während des Zweiten Weltkrieges wurde Kakao knapp. Camille Bloch begegnete dem Rohstoffmangel mit einer kreativen Idee: Er fügte der Schokolade eine Praliné-Masse aus Haselnüssen bei – und schaffte damit das Erfolgsprodukt Ragusa: Dieses wird bis zum heutigen Tag nach dem ursprünglichen Rezept hergestellt. Camille Bloch führte mit Ragusa den Schokoladenriegel in der Schweiz ein.

Vor über 50 Jahren trat Sohn Rolf Bloch in das Unternehmen ein. Er entwickelte Ragusa erstmals weiter: Sein neues Produkt Ragusa Jubilé, eine Tafelschokolade, kam 1979 auf den Markt und ist bis heute im Angebot geblieben.

Ragusa mit kräftigerer Kakao-Note

Die dritte Generation um Daniel und Stéphane Bloch übernahm 2005 das traditionsreiche Familienunternehmen. Die beiden Brüder lancieren jetzt eine dritte Variante der weltweit bekannten Marke Ragusa, das Produkt «Ragusa NOIR». Als «schwarze» Schokolade enthält es 20 Prozent mehr Kakaobohnen als das klassische Ragusa.

Der einzigartigen, zartschmelzenden Verbindung von Kakao, Haselnuss-Praliné und ganzen Haselnüssen ist Camille Bloch auch mit «Ragusa NOIR» treu geblieben.

«Ragusa NOIR» wird speziell diejenigen Schokoladenliebhaber erfreuen, die einen kräftigeren Kakao-Geschmack bevorzugen. Deshalb eignet sich dieses neue Produkt auch hervorragend als krönender Abschluss nach einem feinen Essen. Doch «Ragusa NOIR» lockt ebenfalls für den kleinen Genuss zwischendurch.



Medienmitteilung vom 28. März 2008

«Ragusa NOIR» wird ab Herbst 2008 in der Schweiz und in vielen ausländischen Märkten in den Verkauf kommen. Drei Verpackungsgrössen sind vorgesehen: 5x25 Gramm, 100 Gramm und 400 Gramm-Geschenpackung (16x25 Gramm).

In diesen Tagen stellt Chocolats Camille Bloch das Produkt Ragusa NOIR erstmals den Handels- und Vertriebspartner vor.

Balance zwischen Tradition und Erneuerung

Daniel Bloch, der Vorsitzende der Geschäftsleitung, nennt drei Erfolgsfaktoren für die erfolgreiche Entwicklung des Familienunternehmens Chocolats Camille Bloch seit der Gründung vor über 75 Jahren: die Eigenständigkeit des Unternehmens, ein motivierender Führungsstil sowie eine gute Balance zwischen Tradition und Erneuerung: «Als Schokoladen-Botschafter pflegen wir das Bewährte und arbeiten gleichzeitig an Visionen für die Zukunft.»

Im Jahre 2007 erzielt Chocolats Camille Bloch SA mit 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einen Umsatz von 55 Millionen Franken. Von einem Absatz von 3'550 Tonnen entfallen rund 1'100 Tonnen auf Ragusa. 30 Prozent der Produktion geht in den Export. Neben der Schweiz sind Deutschland, Frankreich, Italien, Dänemark und die USA die Hauptmärkte. Täglich verlassen über 15 Tonnen feinsten Schweizer Schokolade die Produktion in Courtelary im Berner Jura.

Camille Bloch – Mon Chocolat Suisse

Kontakt für Medien

Sandra Biedermann-Bigai
Medienstelle Chocolats Camille Bloch SA
Grand-Rue 21, CH-2608 Courtelary
T +41 (0)32 945 12 14
sbiedermann@cbsa.ch
www.camillebloch.ch



Medienmitteilung vom 28. März 2008



Camille Bloch :Ragusa NOIR - 100 Gramm
Bild: Chocolats Camille Bloch SA