

Individuelle Schokolade: chocri erobert Amerika

- *erste Expansion ins nicht-europäische Ausland*
- *neue Zutaten für amerikanische Geschmäcker: Bacon, Cookie Crumbs und Cacao Nibs*
- *Erfolgsrezept exportieren, E-Commerce-Impulse importieren*

Berlin, 11.01.2010 – In Deutschland hat sich webgestützte Mass Customization längst einen eigenen Markt erobert. Ob bei Mode, Möbel oder Technik – die Nachfrage nach selbst gestalteten Produkten steigt rapide. Die Berliner Schokoladenmanufaktur chocri expandiert jetzt als erstes deutsches Portal zur Massenfertigung individueller Lebensmittel ins nicht-europäische Ausland und startet heute unter CreateMyChocolate.com in den USA. Im Vergleich zum deutschen Angebot ändert sich nur das Sortiment an Zutaten, da die Amerikaner andere Geschmackserlebnisse bevorzugen. Vorabtests haben ergeben, dass zum Beispiel Vollmilchtafeln mit gebratenem Speck ein Renner werden könnten. Das chocri-Prinzip bleibt unangetastet: individuelle Schokolade einfach im Internet selbst kreieren. Die Produktion der Kakaotafeln erfolgt vorerst in Berlin, zeitgleich werden eigene US-Produktionsstätten aufgebaut.

Die Rahmenbedingungen für den Markteintritt könnten kaum besser sein: Laut dem Mintel Oxygen Report 2008 ist der Markt von Tafel-Schokolade in den USA mehr als eine Milliarde US-Dollar stark und wächst jährlich um vier Prozent. Der Report zeigt zudem einen aktuellen Trend zu einem neuen Genuss-Bewusstsein der Amerikaner: Weniger Schokolade, aber höhere Qualität sowie eine starke Nachfrage besonders nach europäischer Schokolade. Die Aufgeschlossenheit gegenüber Mass-Customization-Produkten wächst.

Bei der Vermarktung von CreateMyChocolate.com setzen die chocri-Gründer auf die in Deutschland bewährten Erfolgsrezepte: der frühe und enge Dialog mit dem Kunden via Blog, Facebook, Twitter, Verkostungen vor Ort, Online-Marketing sowie gezielte Pressearbeit. Carmen Magar dirigiert als US-CEO die Expansion aus New York.

Trend in die USA liefern, Impulse bekommen

„Bei der Massenfertigung individueller Lebensmittel geben kreative deutsche Startups weltweit den Ton an, der US-Markt wird allerdings immer reifer bei der Annahme dieses Trends“, kommentiert Franz Duge, Co-Gründer von chocri. „Das bisherige Feedback belegt ein starkes Interesse an individueller und hochwertiger Schokolade. An unserem

neuen Standort New York werden Trends geboren und von dort erwarten wir nicht nur ein florierendes US-Geschäft, sondern mittelfristig auch Impulse für den deutschen Markt.“

Andere Länder – andere Geschmäcker

Unter CreateMyChocolate.com können Schokolieliebhaber wie auch in Deutschland, eine der drei Schokoladen-Sorten (Vollmilch, Zartbitter oder weiße Schokolade) auswählen und dann bis zu fünf von mehr als 90 möglichen Zutaten aussuchen, mit der die Tafel bestückt werden soll. Einzig das Sortiment an Beigaben unterscheidet sich zum deutschen chocri.de: Die Amerikaner favorisieren nach umfangreichen Pretests Zutaten wie Bacon, Cookie Crumbs und Cacao Nibs. Dafür wählen sie z.B. die hier sehr beliebten Hanfblätter ab. Um einen Lieferengpass zum Start zu vermeiden, setzt chocri.de zunächst auf Herstellung und Versand aus Deutschland, um im Sommer 2010 Produktionsstätten vor Ort in Betrieb zu nehmen.

Über chocri.de

Der Onlineshop chocri.de bietet einzigartigen Schokoladengenuss in 10 Milliarden Variationen. Aus drei Schokoladensorten und über 80 Zutaten kann die persönliche Wunschsokolade individuell kombiniert und bestellt werden. Die Schokoladen haben Bio-Qualität und sind aus fairem Anbau. Das Berliner Unternehmen wurde im September 2008 von Franz Duge und Michael Bruck gegründet. Derzeit produzieren 15 Mitarbeiter in Schichtarbeit täglich bis zu 1000 individuelle Schokoladentafeln. Soziales Engagement zeigt chocri.de mit der langfristigen Unterstützung der Hilfsorganisation DIV-Kinder e.V. Im September 2009 gewann das Berliner Unternehmen den Gründerwettbewerb der Wirtschaftswoche.

Weitere Informationen: <http://www.chocri.de>.

chocri.de

Bruno-Bürgel-Weg 100

12439 Berlin

Franz Duge

Tel: 030/521347-57

Mail: presse@chocri.de