

# Der Erfolg von Schokolade ist süss

Gisela Blau, 14. Juni 2013

Daniel Bloch, Schweizer Schokolade-Unternehmer der dritten Generation, berichtete vom Erfolgsrezept, das nicht allein auf Gewinnmaximierung ausgerichtet ist.



*Angeregtes Gespräch Daniel und Rolf Bloch am Anlass mit Armin Zucker*

Der Titel des Referats vor einem wieder einmal sehr zahlreichen Publikum der Handelskammer Schweiz-Israel lautete «Vier Werte für ein Ragusa», und Daniel Bloch, CEO der schweizerisch-jüdischen Schokoladefirma Camille Bloch, zeigte zunächst ein Bild aus dem Film «Vier Fäuste für ein Halleluja». Er dankte seinem Vater Rolf Bloch, der in der ersten Reihe sass, dass er zum ersten Mal in seiner Anwesenheit einen Vortrag halten dürfe. Sein Vater sei virtuell täglich bei ihm, fügte der Sohn an, der den Humor des Vater offenbar geerbt hat, und ausserdem telefoniere man häufig. Gelegentlich sei der Senior auch noch in der Firma in Courtelary im Berner Jura anzutreffen.

Rolf Bloch war es denn auch, der eine Frage aus dem Publikum beantwortete: Seit wann Camille Bloch koschere Schokolade herstelle? Rolf Bloch antwortete, das habe sich so ergeben, weil alle anderen diese Produktion wegen des enormen Aufwandes aufgegeben hatten, also seit etwa 40 Jahren. Daniel Bloch, ursprünglich Jurist wie sein Vater, ergänzte, dass die Firma auch viele Beziehungen zu Israel pflege. Ab 1997 habe ihm der Vater den Stab des CEO der 1926 gegründeten Firma und danach auch den Vorsitz des Verwaltungsrats übergeben. Auch der Bruder ist im Hause in leitender Stellung tätig.

Bloch erzählte eine Geschichte von Lee Iacocca, dem legendären CEO von Chrysler, mit dem er sich keineswegs vergleichen wolle: Der Auto-Tycoon habe die Angestellten zu einer Firmen-Klausur in ein Sportstadion bestellt. Nach der Begrüssung hiess Iacocca seine Mitarbeiter, unter ihre Stühle zu greifen. Dort fanden sie eine Dollar-Note. Der Chef habe gesagt: «Jetzt habt Ihr gelernt, dass man sich bücken muss, um Geld zu verdienen.» Damit sei das Seminar beendet gewesen.

## **Einweihung in Ghana**

Chocolats Camille Bloch SA sei eine Spezialfirma für Spezialitäten, führte der CEO aus. Im Berner Jura werden sogar die Bohnen selber geröstet. Im Herkunftsdistrikt in Ghana habe Camille Bloch eine Schule gebaut, und er sei im Februar bei der Einweihung dabei gewesen. Aber trotz allem Erfolg müssten diese Spezialitäten hin und wieder ergänzt werden. Er sei dem Rat eines Mitarbeiters gefolgt und habe eingewilligt, mit schwarzer Schokolade zu experimentieren. Herausgekommen sei die schwarze Version von Ragusa, die in ihrer hellen Version schon seit 1942 ein Bestseller sei. Der Einkäufer von Coop habe ihm versichert, Ragusa Noir sei die grösste Schokoladen-Innovation der letzten zehn Jahre.

## **Toblerone überholt**

Das Unternehmen sei sehr zufrieden, dass es mit 180 Mitarbeitenden eine wachsende Produktion und einen guten Umsatz erziele, der sogar jenen von Toblerone überholt habe. Allerdings sei die Gewinnmaximierung nicht das oberste Prinzip. Wichtig sei unter anderem anhand des Leitbildes, dass sich alle Mitarbeitenden wohl fühlten. Dies taten auch die Zuhörenden, denn Daniel Bloch forderte zum Schluss alle auf, wie bei Iacocca unter die Stühle zu greifen. Dort klebte ein Stängel der schwarzen Ragusa.