

13.01.2022

## **Chocolats Camille Bloch SA feiert 80 Jahre Ragusa**

**Die Schweizer Familienunternehmung Chocolats Camille Bloch SA feiert 2022 seine ikonische Marke-Ragusa. Der einzigartige Schokoladenriegel mit Haselnussfüllung erfreut Gross und Klein seit 1942. Was macht Ragusa so speziell?**

Da ist zuerst mal der Ursprung. Aus der Not heraus, weil Kakaobohnen nicht mehr in die Schweiz geliefert wurden, suchte Camille Bloch nach Lösungen, wie er trotzdem Schokolade weiter herstellen konnte. Haselnüsse waren zum Glück erhältlich, und er fand heraus, dass man sie rösten und dann wie Kakaobohnen verarbeiten kann. Das Geheimrezept verraten wir nicht, aber mit den knackigen ganzen Haselnüssen war dieser Schokoladenriegel von Anfang an ein Erfolg. Und dies auch dank seinem praktischen Format als 50gr Riegel, denn so konnte man ihn auch unterwegs geniessen!

Dann ist natürlich die Herstellung ein zentraler Punkt. Im ländlichen Dorf Courtelary befindet sich die Fabrik, in der Camille Bloch seit 1935 seine Schokoladen herstellt. Von der Bohne bis zum fertigen Riegel. Das ist auch heute unser credo. Wir wollen Verantwortung übernehmen, wollen wissen, woher unsere Rohstoffe kommen und engagieren uns für eine nachhaltige Versorgungskette. Camille Bloch will aber nicht einfach Schokolade machen wie die anderen Hersteller, sondern hebt sich bewusst ab. So wie bereits 1942, als Camille Bloch mit Ragusa den ersten 50gr Schokolade-Riegel in der Schweiz herstellt.

Und schliesslich die Qualität. Ragusa bleibt Ragusa, über all die Jahre hinweg. So wie Daniel Bloch, CEO der Familienunternehmung in der dritten Generation, festhält, ist Schokolade wie ein alter Freund. Man will nicht, dass er sich zu stark verändert... Und doch gelingt es der Schokoladenfabrik, Ragusa an den Zeitgeist anzupassen: mit der intensiv-dunklen Variante «Ragusa Noir» in 2008 wird die Innovation als kleine Revolution gefeiert. Nur wenige Jahre später begeistert «Ragusa Blond» die Konsumenten. 2015 wird Ragusa im Format «For Friends» kleiner und perfekt verpackt, um es mit Freunden und der Familie zu geniessen. Kontinuität und Innovation sind wichtige Pfeiler, auf denen der Erfolg der Schweizer Familienunternehmung aufbaut.

Chocolats Camille Bloch SA setzt weiterhin auf die beliebten Formate «verschenken» und «gemeinsam geniessen». Dies vor allem mit der 132gr Ragusa For Friends Mix Packung. Starke Momente sollen gebührend gefeiert werden, sei es am Valentinstag oder zum Muttertag, oder zur bestandenen Prüfung... Die entsprechend kreativ gestalteten Hüllen machen jedes For Friends ganz speziell. Mit der bevorzugten 400gr Packung, entweder als Osterhase oder Weihnachtsmann zum selber basteln setzt Chocolats Camille Bloch frische Akzente im Saisonbereich.

Chocolats Camille Bloch SA  
Jessica Herschkowitz, Leiterin Unternehmenskommunikation

An der ISM finden Sie uns:  
Halle 10.2, Stand Nummer: B-050-C-059

### **Über Camille Bloch Chocolats**

Camille Bloch SA wurde 1929 von Camille Bloch in Bern gegründet und produziert seit 1935 ihre Spezialitäten in Courtelary im Berner Jura. Heute wird das Unternehmen in dritter Generation von Daniel Bloch geleitet. Die Firma beschäftigt 200 Mitarbeitende und produziert pro Jahr ca. 3.300 Tonnen Schokolade, insbesondere die Klassiker Ragusa und Torino, sowie Spezialitäten mit Mousse- und Liqueurfüllung. 20 Prozent der Produktion gehen in den Export. Neben der Schweiz sind Deutschland, Frankreich, Skandinavien, Nordamerika und der Nahe Osten die Hauptmärkte. Traditionelle Rezepte, Savoir-Faire und Innovation sind die Basis des Erfolgs von Chocolats Camille Bloch. Zudem legt das Unternehmen grossen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit bei der Beschaffung der Rohstoffe. Daniel Bloch nennt drei Faktoren für die erfolgreiche Entwicklung des Familienunternehmens: Eigenständigkeit, engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie eine gute Balance zwischen Tradition und Innovation.