

Schokolade Erlebnis-Manufaktur

THEMENBEREICH | INNOVATION

UNTERGLIEDERUNG | TOURISMUS

PROJEKTREGION | KÄRNTEN

LE-PERIODE | LE 14-20

PROJEKTLAUFZEIT | 2016-2017

PROJEKTKOSTEN GESAMT | 400.000,00€

FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 200.000,00€

MASSNAHME | ZUSAMMENARBEIT

TEILMASSNAHME | 16.2 FÖRDERUNG FÜR PILOTPROJEKTE UND FÜR DIE ENTWICKLUNG

NEUER ERZEUGNISSE, VERFAHREN, PROZESSE UND TECHNOLOGIEN

VORHABENSART | 16.02.2. A) UNTERSTÜTZUNG BEI DER ENTWICKLUNG VON

INNOVATIVEN PILOTPROJEKTEN IM TOURISMUS - BMWFW

PROJEKTRÄGER | CRAIGHER GMBH

KURZBESCHREIBUNG

Uns ist es wichtig, Schokolade nicht nur zu verkaufen, sondern auch eine Vision zu vermitteln. Wir möchten unseren Kunden den Geist der Schokolade näher bringen – wo sie herkommt, welche unterschiedlichen Geschmäcker es gibt, wie Schokolade erzeugt wird – von der Ernte der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel Schokolade. Im Rahmen einer strategischen Neuausrichtung des Betriebes entschied sich die Familie Craigher für die Errichtung einer Erlebniswelt.

Wir tragen auch zur Steigerung der Attraktivität der Innenstadt beitragen. Aber auch für den Tourismus im Gesamten leisten wir damit einen Beitrag zur Erweiterung der Angebotspalette.

AUSGANGSSITUATION

... mit Schokolade auf dem Weg zum Erfolg

Im Rahmen einer strategischen Neuausrichtung des Betriebes entschied sich das innovative Unternehmerpaar neue Wege im Bereich der Schokoladenherstellung zu gehen. Bereits seit 1981 beschäftigt sich Dieter Craigher intensiv mit der Erzeugung von Schokoladeprodukten.

2008 wurde dieser Zweig um die Produktion von Schokoladetafeln erweitert. Mittlerweile werden bis zu 50 verschiedene Schokoladesorten in reiner Handarbeit hergestellt. Dabei versucht man stets auf Rationalität zu achten um die Wertschöpfung in der Region zu stärken. (Waldhonig aus Friesach, Eier aus dem Metnitztal, Heidelbeeren aus dem Gurktal, Kürbis aus Maria Saal, Sonnenblumen aus dem Lavanttal, ...)

Permanent wird an neuen innovativen Produkten getüftelt, denn die Prämisse des Unternehmens ist es, die Kundinnen und Kunden immer wieder für neue bodenständige und regionale Köstlichkeiten zu begeistern.

Wie bereits erwähnt stellt die Schokoladenmanufaktur Craigher bereits seit Jahren Schokoladetafeln her. Uns ist es wichtig, Schokolade nicht nur zu verkaufen, sondern auch eine Vision zu vermitteln. Wir möchten unseren Kundinnen und Kunden den Geist der Schokolade näher bringen – wo sie herkommt, welche unterschiedlichen Geschmäcker es gibt, wie Schokolade erzeugt wird – von der Ernte der Kakaobohne bis zur fertigen Tafel Schokolade. Daher haben wir bis zur Eröffnung der Schokoladen-Erlebnis-Manufaktur Schokoladeverkostungen angeboten.

Hier haben wir gemerkt, dass es uns gelingt, den Wert einer Schokolade unseren Kundinnen und Kunden näher zu bringen. Schokolade wird nicht nur als Süßigkeit gesehen sondern als Genussmittel, als Medizin aber auch als wertvolles Lebensmittel. Diese Verkostungen wurden vor dem Umbau in den Räumlichkeiten der Konditorei durchgeführt. Dies führte zum einen zu Nutzungskonflikten, zum anderen aber auch zu Engpässen. Zudem fragten die Kundinnen und Kunden immer häufiger nach intensiverer Information über die Produktion von Schokolade. Diese Ausgangssituation motivierte uns, ein ganzheitliches Konzept zu entwickeln – das der Schokoladeerlebniswelt.

Mit der Erlebniswelt möchten wir einerseits den Kundinnen- und Kundenwünschen nach mehr Information entsprechen, den Kundinnen und Kunden aber auch die Möglichkeit geben, aktiv am Produktionsprozess von Schokolade teilzunehmen. Des Weiteren ist es uns aber auch wichtig unsere Verantwortung als regionale Dienstgeberin beziehungsweise regionaler Dienstgeber gerecht zu werden und Arbeitsplätze zu sichern beziehungsweise neue zu schaffen. Wir möchten aber auch einen Beitrag zur regionalen Entwicklung leisten und uns als Leitbetrieb der Region positionieren und mit der Schokoladenerlebniswelt ein einzigartiges Angebot nicht nur für Kärnten sondern für die gesamte Region zu schaffen.

Davon profitiert nicht nur die Region, sondern auch unsere Kooperationspartnerinnen- und partner – seien es die Landwirtschaft mit ihren Rohstoffen oder auch unsere Kooperationspartnerinnen- und partner der Genusskooperation.

Wir tragen auch zur Steigerung der Attraktivität der Innenstadt bei. Der historische Kern der ältesten Stadt Kärntens, Friesach, ist auch von der Abwanderung betroffen, da immer mehr Geschäfte schließen. Daher war es auch Ziel dieser Schokoladeerlebniswelt die Innenstadt zu beleben. Es werden durch das Vorhaben Touristinnen und Touristen animiert, die mittelalterliche Stadt zu besuchen und auch eine Verlängerung der Verweildauer der Besucherinnen und Besucher wurde erreicht. Auch für den Tourismus im Gesamten leisten wir damit einen Beitrag zur Erweiterung der Angebotspalette (insbesondere in der Vor- und Nachsaison, für den Seminartourismus aber auch als Schlechtwetterangebot).

Mit der Schokoladeerlebniswelt schaffen wir für Kärnten ein einzigartiges Angebot.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Schokoladeprodukte sind bei vielen schon seit der frühen Kindheit sehr beliebt. Es gibt auch kaum jemanden, dem bei dem Gedanken an Schokolade nicht das Wasser mit Mund zusammenläuft. Daher sprechen wir mit der Schokoladeerlebniswelt Interessierte aller Altersgruppen an.

Aufgrund der hohen Flexibilität der Programmgestaltung ist es möglich ein auf die Zielgruppe speziell gefertigtes Programm zu entwickeln.

Im Wesentlichen sprechen wir drei große Gruppen an:

- Schülerinnen und Schüler
- Gäste und Interessierte der Region
- Expertinnen und Experten auf den Gebieten der Lebensmittelverarbeitung und der Confitserie

Schülerinnen und Schüler

Für Schülerinnen und Schüler aus allen Schulklassen und Schularten (insbesondere Volksschule, Neue Mittelschule und weiterbildende Schulen) bieten wir entweder im Rahmen von Exkursionen oder von Schullandwochen, die Möglichkeit in die Welt der Schokolade einzutauchen.

Gäste und Interessierte aus der Region

Die Schokoladekurse und Verkostungen sind in der Region und Branche einzigartig. Daher ist es uns auch wichtig, Tagestouristinnen und Touristen, Seniorinnen- und Seniorengruppen sowie Vereine und Bus- und Reiseunternehmen anzusprechen. Nicht außer Acht gelassen werden darf, dass es auch für private Kleingruppen möglich ist, einen Schokoladekurs zu buchen. Die Verbindung von Genuss und Erlebnis liegt momentan im gesellschaftlichen Trend und eignet sich daher auch ideal als Geschenkidee oder für eine Feier.

Expertinnen und Experten auf dem Gebiet der Lebensmittelverarbeitung und Confitserie

Für Fachschulen (Höhere Bundeslehranstalten, Hotelfachschulen oder Berufsschulen der Zuckerbäckerinnen und Zuckerbäcker und Konditorinnen und Konditoren) bieten wir einschlägige Seminare zur Herstellung von Schokolade an.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Folgende Maßnahmen wurden umgesetzt:

- Bauliche Maßnahmen: um die Schokoladenerlebniswelt räumlich von der Konditorei zu trennen war es erforderlich, zwei nicht genutzte Räume zu adaptieren. Ein Raum wurde zum Produktionsraum für unsere Zielgruppe umfunktioniert, ein anderer als Verkostungsraum adaptiert. Beide Räume ermöglichen einen Blick auf die Produktionsstätte durch große Fensterscheiben.
- Infrastrukturmaßnahmen: Es wurde die Produktionsstätte für die Teilnehmenden für die Produktion von eigener Schokolade als auch der Verkostungsraum eingerichtet. Zudem wurde eine Verkaufsabteilung (Vitrinen, Kassa, ..) aufgebaut. Beide Räume wurden mit Multimediainfrastruktur ausgestattet. Es wurden Bildschirme zur Präsentation von Videos (wo kommt Kakao her, wie wird Kakao geerntet, ...), eine Soundanlage (zum Abspielen der Herkunftsmusik der Kakaobohne), Spiele, ein Quiz und Informationsstehlen angeschafft.
- Marketing: Hierzu wurde ein Marketingkonzept erstellt. Dieses umfasst die Marketingstrategie und die Entwicklung der Corporate Identity.

Unsere Vermarktungsstrategie

Übergeordnetes Ziel ist die Positionierung als Geheimtipp über Mundpropaganda.

Wir möchten, dass über uns positiv berichtet wird, ohne, dass wir aggressives Marketing betreiben müssen. Daher setzen wir eher auf die Verbreitung über Multiplikatoreninnen und Multiplikatoren, positives Berichten von Besucherinnen und Besuchern und redaktionelle Beiträge in Fachzeitschriften oder Tageszeitungen.

Des Weiteren setzen wir auf „mutual advertising“ also auf gegenseitige Werbung unserer Kooperationspartnerinnen- und partner. Weiters bieten wir die Kärntner Familienkarte sowie die Wörthersee Plus Card an.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Wir sind mit den aktuellen Besucherinnen- und Besucherzahlen sehr zufrieden. Es konnten die angestrebten Synergieeffekte gut genutzt werden. Die Kundinnen und Kunden empfinden die Genuss tour als sehr informativ und sind von den Verkostungen begeistert. Sowohl das Kaffeehaus als auch der Schokoladenshop profitieren von den Besucherinnen und Besuchern der Erlebniswelt. Durch die Erlebniswelt konnten wir unser Stammpersonal das ganze Jahr beschäftigen und neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aufnehmen. Die historische Innenstadt wurde durch unser Projekt belebt.

ERFAHRUNG

Kritische Momente gibt es viele, wenn ein historisches Gebäude komplett umgebaut wird. Sehr wichtig ist es, dass man über die Kostenentwicklung immer ein wachsames Auge hat.