



INTERVIEW MIT NELE MARIKE EBLE
CHOCOLATIER UND SCHOKOLADENSOMMELIÈRE
IN DEUTSCHLAND

ZEIT SEINER LEIDENSCHAFT ZU FOLGEN

MÖCHTEN SIE WISSEN WIE KONSUMENTEN IHR VERHALTEN IN DER CORONA ZEIT GEÄNDERT HABEN UND WIE SIE IHR GESCHÄFT DARAUF ABSTIMMEN? LADEN SIE SICH DAS KOSTENLOSE HANDBUCH HIER HERUNTER.

CORONA
HANDBUCH
DOWNLOAD
JETZT
GRATIS

ÜBER NELE

Nele Marike Eble ist eine deutsche Schokoladensommelière, ansässig im Norden vom Land.

Sie ist studierte IT-Wissenschaftlerin, aber Schokolade hat sie immer mehr interessiert als ihr gelernter Beruf. Somit hat sie sich entschieden ihrer Leidenschaft zu folgen und Chocolatier zu werden.

Sie hat hart gearbeitet, um sich ein erfolgreiches Geschäft aufzubauen, und sie hat Angst, dass nun durch die Pandemie ihre Erfolgsgeschichte zu Ende geht.

Seit 2015 gehört ihr eine eigene Schokoladen-Schule. Dort gibt sie Kurse für Konsumenten, die mehr über Schokolade wissen möchten, aber auch für Chocolatiers und Konditoren, die ihre Fähigkeiten erweitern und sich fachlich weiterbilden möchten.

Zudem hat sie eine handwerkliche Produktion mit hochwertigen Pralinen für gehobene Restaurants und Schokoladen-Liebhaber. Seit 2019 hat sie einen Online-Shop mit dem sie Kunden in Deutschland und Österreich bedient.



“ICH MÖCHTE NICHT DENKEN,
DASS MEIN GESCHÄFT NICHT
MEHR EXISTIERT. ES IST NUR
IM SCHLAFMODUS!”

+++++++
+++++++
+++++

Nach dem Ausbruch der Pandemie ist das Hauptgeschäft von Nele in eine Art Schlafmodus geraten: beides, ihre Schule und die Restaurants sind geschlossen. Aber Nele hat sich nicht unterkriegen lassen und produziert und verkauft immer noch an ihre Kunden. Während der Osterzeit lag ihr Umsatz sogar auf dem Niveau des Vorjahres.

Nele denkt, dass obwohl sie keine Kurse in ihrer Schule mehr geben kann, es trotzdem wichtig ist den Kontakt zu ihren Schülern aufrecht zu halten. Also hat sie angefangen Tutorials auf ihren YouTube Kanal zu stellen. Sie zeigt dort wie man das perfekte Karamel herstellt oder wie man Schokolade temperiert. Zudem organisiert sie Online-Verkostungen, um in Interaktion mit ihren Schülern zu bleiben.



MÖCHTEN SIE MEHR ERFAHREN? LADEN SIE SICH DAS KOSTENLOSE HANDBUCH
“HALTEN SIE IHR GESCHÄFT WÄHREND DER CORONA-KRISE AM LAUFEN”
HERUNTER.

“DAS PROBLEM IST, DU KANNST DAS VIRUS NICHT SEHEN. DIE MENSCHEN HABEN ANGST NAH BEIANANDER ZU SEIN.”

DIGITAL AKTIV SEIN

Wegen der Pandemie hat Nele mehr Zeit und hat ein neues Projekt angefangen. Ihre Idee beinhaltet die Produktion von Pralinen für Wiederverkäufer. Somit erweitert sie ihren Kundenkreis und geht neue Distributionswege. Sie forciert dabei Konditorei-Ketten, Schokoladengeschäfte und Cash & Carry Märkte.

Sie investiert außerdem in ihre eigene Weiterbildung: insbesondere lernt sie wie man bessere Fotos und Videos macht, und wie man mit Sozialen Netzwerken und Google Ads umgeht. Zudem erweitert sie ihre Englischkenntnisse!

Nele glaubt, dass nach der Pandemie viele Menschen weiterhin vorsichtig sein werden und Abstand halten zu anderen. Daher wird der Online-Verkauf für sie weiterhin eine wichtige Einnahmequelle bleiben.



“DAS GESCHÄFT MUSS WEITER GEHEN, DENN DIE MENSCHEN BRAUCHEN SCHOKOLADE.”

+++++++
+++++++
+++++

NETZWERK AUFBAUEN

Nele ist ein Teil der Schokoladen-Sommelier Community in Deutschland. Sie sieht, dass viele ihrer Kollegen Angst vor der Zukunft haben. Nele rät jedem mit Zuversicht nach vorne zu schauen getreu dem Motto: "Das Geschäft muss weiter gehen, denn die Menschen brauchen Schokolade".

Sie ermutigt die Kollegen sich mehr untereinander auszutauschen, Erfolge zu teilen und sich gegenseitig Tipps zu geben. Jetzt zählt mehr denn je die Gemeinschaft als der individuelle Erfolg!



NELE MARIKE EBLE
CHOKUMI
BRAUNSCHWEIG, DEUTSCHLAND
WEBSEITE: WWW.CHOKUMI.DE

+++++++
+++++++
+++++