

VOGEL

- Süße Begeisterung

Interview

Caroline Vogel

Wer steckt hinter der süßen Begeisterung?



Kaffeklatsch und süße Träume

„Unser liebstes Weihnachtsgebäck ist ...?“



Inhalt

01 Wer steckt hinter der süßen Begeisterung?

Die Konditorin über das Familienunternehmen und die Unternehmensphilosophie

02 Vogel'News

Alle Neuigkeiten aus der Welt der Konditorei | Chocolaterie | Café Vogel

03 Süße Verlockungen: Genussvolle Events in der Konditorei

- 01 Unser Pralinenkurs
- 02 Kinder entdecken die Chocolaterie
- 03 Unsere Weihnachtsüberraschungen

04 Kaffeklatsch und süße Träume

Was ist das diesjährige meistverkaufte Weihnachtsgebäck? Welches Gebäck bevorzugen wir zum Kaffee in der Weihnachtszeit? Rezept - der süße Weihnachtskaffee etc.



05 Neue süße Begeisterungen

Wir stellen unsere neue Weihnachtskollektion vor

06 Süße Begeisterungen aus dem Web

Vorstellung unseres neuen Onlineshops inklusive unserer neuen Kreationen

07 Das sind wir

Vorstellung der Konditorei | Chocolaterie | Café Vogel sowie der Karrierelaufbahn in unserem Hause



Impressum

Vogel - süße Begeisterung 01/2023 wird herausgegeben von: Konditorei Vogel, Andreas Vogel, Fürst-Ferdinand Straße 1, 35619 Braunfels, Telefonnummer: 06442 / 4256, E-Mail: info@konditorei-vogel.de

Team Dialog- und Content-Marketing: Frau

Musterfrau (verantwortlich)

Redaktion: Frau Musterfrau, Herr Mustermann, Frau Musterfrau

Grafik: Frau Musterfrau, Herr Mustermann

Bildredaktion: Frau Musterfrau

Lektorat: Herr Musterfrau

Produktion: Herr Mustermann

Anzeigen: Frau Musterfrau

Litho: ausgedacht GmbH, Örtchen

Druck: ausgedacht Druck GmbH & Co. KG, Örtle

Das Magazin erscheint quartalsweise. Namenslich gezeichnete Artikel geben nicht in jedem Fall die Meinung der Redaktion wieder. Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte oder Fotos wird keine Gewähr übernommen.

„Das man sich bei uns wohlfühlt im Wohlfühlambiente“

Das Café Vogel wird von drei Generationen betrieben die aufeinandertreffen und dies miteinander verbinden, um für jede Altersklasse etwas anzubieten.



Hetz:

Seit wann existiert ihr Familienbetrieb und wer aus Ihrer Familie hat es gegründet? Gab es eventuelle Startschwierigkeiten und sind Sie schon einmal umgezogen?

Vogel:

Gegrünntet wurde es von meinen Großeltern Klaus Otto und Helga Vogel im Jahr 1970 - jetzt im 54. Jahr. Natürlich gab es am Anfang Startschwierigkeiten. Wir haben uns damals hoch verschuldet und wir mussten natürlich alles umbauen. Es war vorher auch ein Kaffeehaus, allerdings wurde es dann umgebaut. Noch einmal so, wie sie es wollten. Als neuer Platzhirsch, da schon Cafés vor Ort waren, wurde es am Anfang schwer, weil wir doch viel Konkurrenz hatten und uns keiner kannte.

Wir sind schon immer hier gewesen. Wir haben umgebaut, auf jeden Fall, hier sah es früher anders aus, aber wir waren schon immer hier.

Wie viele Menschen stecken hinter Ihrem Familienbetrieb, was macht diesen einzigartig und wie unterscheidet es sich von anderen Cafés in der Umgebung?

Wir haben aktuell ca. 32 Angestellte. Mein Bruder und seine Frau sind mit dabei und ich. Meine Eltern und Großeltern machen mit, wenn sie Lust haben.

Caroline Vogel

Sie ist 28 Jahre alt und hat ihre Ausbildung in München in einer Konditorei in Rheineck im Café Richter absolviert. Im Anschluss war sie ein Jahr in der Hotellerie, um dort gastronomische Erfahrungen zu sammeln. Nach zwei weiteren Jahren ist sie wieder in die Heimat und hat ihren Betriebswirt des deutschen Handwerks absolviert.

Ich glaube, was hier schon mal spannender ist, wie vielleicht in anderen Cafés, dass drei Generationen aufeinanderprallen. Wir haben verschiedene Einflüsse, eben auch durch die kulturellen Unterschiede, da bspw. mein Bruder mit einer Japanerin verheiratet ist. Wir haben dadurch jetzt einige japanische Produkte mit aufgenommen. Mein Bruder war in Frankreich und ich war in München. Dadurch sind einige Stilrichtungen mit eingeschlagen in den Betrieb sowie das offen sein für Neues.

Wir sind drei Familien bzw. drei Altersklassen, die aufeinandertreffen und wir versuchen das so gut wie möglich zu verbinden.

Welche Art von Atmosphäre und Ambiente möchten Sie in Ihrem Café schaffen und wie erreichen Sie das?

Wir versuchen das Familiäre hier in den Fokus zu rücken, dass sich einfach jeder wohlfühlt. Man kann nicht jeden Geschmack treffen, das ist ganz klar. Es gibt sicherlich einige Leute, die sagen, wir sind bisschen altbacken. Dann gibt es aber auch die ältere Generation, die sagt, wir sind zu modern. Da gibt es immer Meinungsverschiedenheiten, aber wir versuchen, es so familiär wie möglich zu gestalten. Auch im Umgang mit den Mitarbeitern, beziehungsweise wie die Mitarbeiter geschult werden, um mit den Kunden umzugehen. Das man sich bei uns einfach wohlfühlt im Wohlfühlambiente.

Bieten Sie besondere Veranstaltungen oder Aktivitäten in Ihrem Geschäft an, um Kunden anzulocken?

Wir haben Seminare, die wir anbieten, wie bspw. Pralinen-Seminare und Schokoladen-Seminare sowie saisonale Spezialgeschenke. Geschenke, die wir verpacken, um sie zu verkaufen, zu speziellen Anlässen wie Muttertag. Da machen wir ein bisschen Werbung, aber große Werbeaktionen wie Werbebanner oder andere Aktionen machen wir nicht.

**„Wir lieben unser Handwerk –
Ich verspreche Ihnen, das
werden Sie schmecken!“**

- Ihr Konditormeister Andreas Vogel -



Das sind wir
- die Konditorei | Chocolaterie | Café Vogel -
und unsere drei Generationen



Interview mit Caroline Vogel

Woher beziehen Sie Ihre Kaffeebohnen und um welche Art handelt es sich?

Wir haben verschiedene Kaffeebohnen, hauptsächlich von Darboven. Darboven ist in Hamburg und dort ist einer der größten Kaffeeumschlagsorte weltweit wegen der sehr großen Silos. Wir haben verschiedene Sorten Arabica, Espressobohnen, normale Filterkaffeebohnen und entkoffeinierte Bohnen.



Wie wichtig ist Ihnen Nachhaltigkeit in Ihrem Café und welche Maßnahmen ergreifen Sie, um umweltfreundlich zu sein?

Das ist immer schwierig mit der Nachhaltigkeit. Die Sichtweise ist immer begrenzt auf das, was im eigenen Land oder von den Firmen preisgegeben wird. Dadurch das wir es nicht selbst herstellen können, ist das immer schwierig, da müssen wir auch ein bisschen, wie der Verbraucher, letztendlich das glauben was draufsteht.



Bei Schokoladen ist es nochmal ein bisschen anders, weil das ein bisschen enger mit Valrhona in Zusammenarbeit ist, da mein Bruder Botschafter von Valrhona ist. Daher haben wir engen Kontakt.

Kaffee ist immer so die Frage. Es ist bekannt, dass viel Kinderarbeit noch auf den Plantagen herrscht. Darboven möchte in der Hinsicht nachhaltiger arbeiten oder arbeitet schon nachhaltiger um einiges wie manch andere Hersteller. Letztendlich müssen wir aber das glauben, was überall draufsteht.

Welche Auswirkungen der Covid-19-Pandemie wirkten sich auf Ihren Familienbetrieb aus und gab es Einbußen im Gewinn?

Den Café Bereich mussten wir tatsächlich schließen, also den gastronomischen Bereich hier oben komplett. Wir durften aber den Verkaufsraum offenlassen, weil wir dadurch, dass wir Brot und Brötchen selbst backen, in das Notfallsystem reingerutscht sind und dadurch Grundversorger geworden sind. Da die Grundversorger nicht unter der Woche zu haben durften, haben wir den Ruhetag Montags abgeschafft. Daher haben wir einfach alle weiter gemacht.

Wir können Gott sei Dank sagen, dass uns der Umkreis hier und die freien Kunden uns gut unterstützt haben. Wir haben Einbußen gemacht, aber die hielten sich doch mehr im Rahmen als wir erwartet hatten, so dass wir Gott sei Dank keinen an Bord verloren haben und alle Mitarbeiter durch die schwere Zeit begleiten konnten.

Was sind Ihre Pläne für die Zukunft Ihres Cafés und welche Veränderungen oder Erweiterungen planen Sie? Was war die letzte große Veränderung, die Ihr Unternehmen gemacht hat?

Langfristig wollen wir so stabil wie möglich bleiben. Wir wollen uns in einigen Bereichen ein bisschen weiter ausbauen.

Wo genau die Reise hingeht, wissen wir auch noch nicht so genau. Wir haben einige Pläne, die wir so noch nicht ausgereift haben und sagen das sind potenzielle Ideen, wosicherlich noch was kommen wird. Aber so ganz einig und sicher sind wir uns da noch nicht.

Wir haben oben die Chocolaterie gebaut, also einen reinen Raum nur für Schokoladenarbeiten und Pralinen. Das wir uns da

noch ein bisschen besser aufstellen können. Wir haben jetzt 32 Tafelschokoladen im Angebot und im Rezeptbuch an die 80 Pralinensorten, die wir machen können. Da wollen wir auf jeden Fall noch ein bisschen was erobern.

Ihre Torte

- Aus unserer Konditorei -
Herzlichen Glückwunsch zu ihren süßen Plänen.

Wir in der Konditorei Vogel sind Ihre renommierten Spezialisten für individuelle Hochzeitstorten in Mittelhessen.

Ihre Konditormeister

Andreas & Felix Vogel



Social Media Beitrag

Allgemeines:

Im Social-Media-Plan, welcher weiter oben visualisiert wurde, wird der Social-Media-Auftritt der Konditorei | Chocolaterie | Café Vogel geplant. Die gesamte Öffentlichkeitsarbeit im Bereich Social Media wird auf den Plattformen Facebook und Instagram stattfinden. Die Social Media Accounts des Unternehmens auf beiden Plattformen existieren real bereits und haben daher schon einige Mitverfolger und Follower. Auf Instagram hat das Unternehmen 2.155 Follower (Stand: 13.07.2023) und auf der Plattform Facebook hat die Seite insgesamt 2.281 Gefällt mir - Angaben sowie 2.374 Follower (Stand: 13.07.2023). Der Post fungiert auf beiden Plattformen als Beitragspost, so bleibt dieser länger lesbar und verschwindet nicht nach 24 Stunden wie ein Story-Beitrag. Außerdem bietet die Beitragspost-Funktion auch die Möglichkeit Beiträge anzupinnen, so dass diese vor allen anderen Beiträgen zu finden sind, auch wenn der gepostete Beitrag schon Monate her ist.

Wie im obigen Plan bereits erläutert, werden beide Beiträge parallel auf beiden Plattformen am Releasetag gepostet. Diese Posts sollen die Erscheinung des neuen Kundenmagazins hervorheben und damit die Aufmerksamkeit auf dessen wecken. Dabei ist das Ziel neue Abonnierten für das Magazin zu gewinnen sowie neue Gäste für die Konditorei | Chocolaterie | Café Vogel zu gewinnen. Des Weiteren soll dadurch auch die Öffentlichkeitsarbeit gestärkt werden.

Im Post wird das Kundenmagazin als Mockups visualisiert sowie einen Einblick in das Magazin um die Neugier zu wecken. In der Beitragsbeschreibung wird informiert, dass das Magazin ab diesem Tag erhältlich ist. Zusätzlich wird die Aufmachergeschichte angeteasert um die Neugierde auf das Magazin zusätzlich noch einmal zu verstärken.

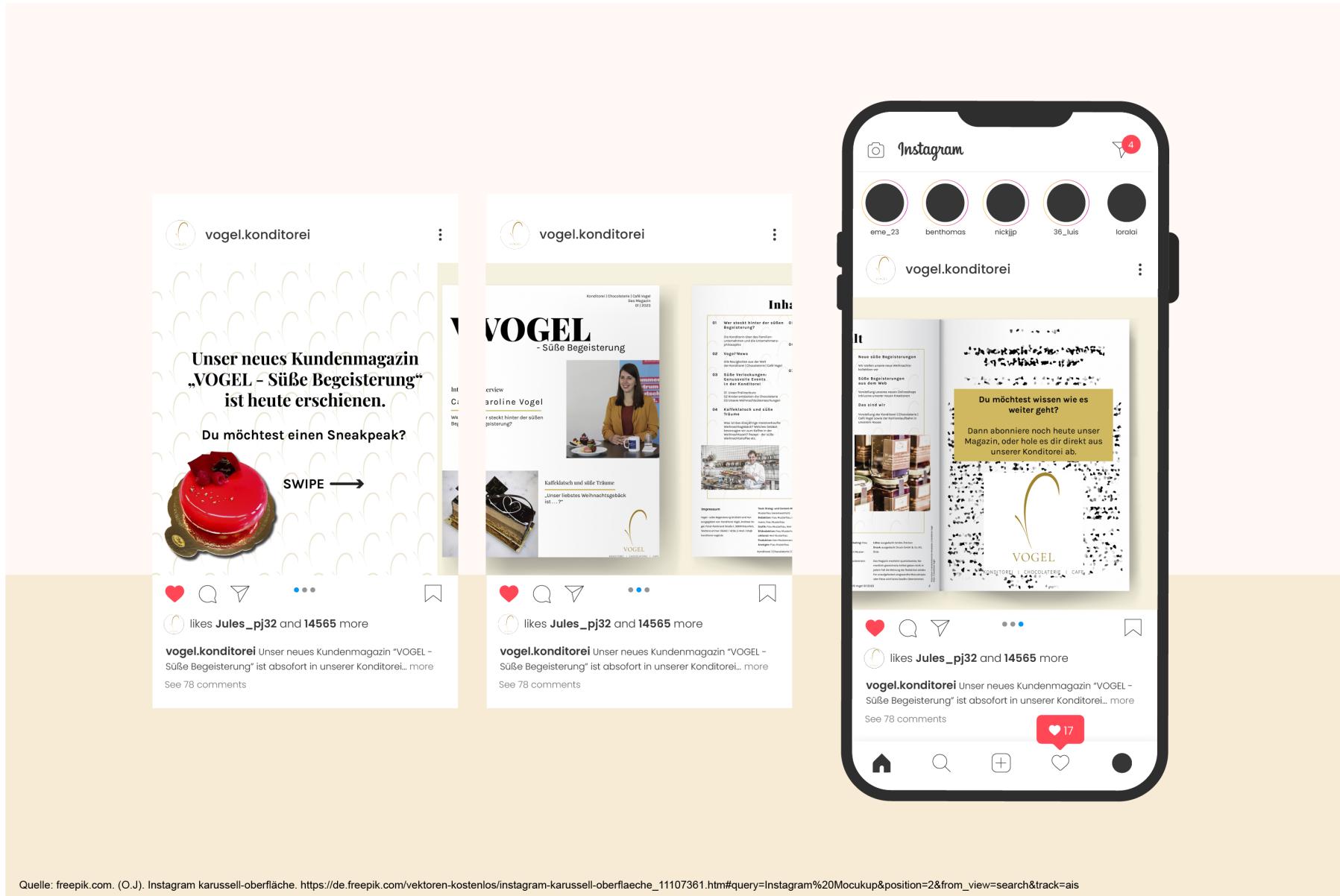
Textbeitrag:

Unser neues Kundenmagazin „VOGEL - Süße Begeisterung“ ist ab sofort in unserer Konditorei | Chocolaterie | Café Vogel erhältlich und abbonierbar. Lest in unserem neuen Kundenmagazin das Interview mit Caroline Vogel, die Tochter unseres bekannten Konditormeister Andreas Vogel.

#café #konditorei #patisserie #handwerk #magazin #chocolaterie #kundenmagazin

Social Media Beitrag

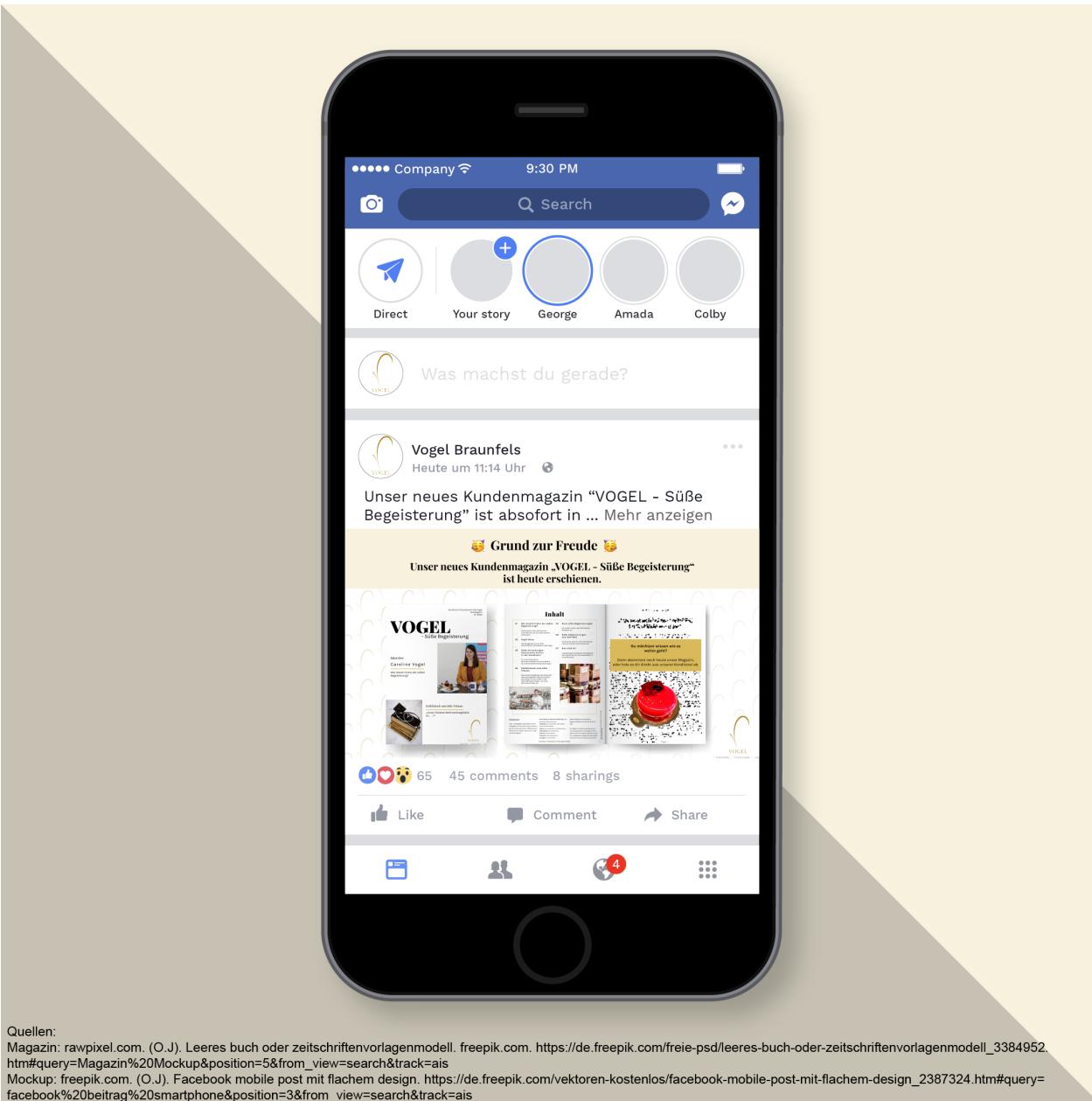
Instagram



Quelle: freepik.com. (O.J). Instagram karussell-oberfläche. https://de.freepik.com/vektoren-kostenlos/instagram-karussell-oberflaeche_11107361.htm#query=Instagram%20Mocukup&position=2&from_view=search&track=aia

Social Media Beitrag

Facebook



Quellen:

Magazin: rawpixel.com. (O.J.). Leeres buch oder zeitschriftenvorlagenmodell. freepik.com. https://de.freepik.com/freie-psd/leeres-buch-oder-zeitschriftenvorlagenmodell_3384952.htm#query=Magazin%20Mockup&position=5&from_view=search&track=ais

Mockup: freepik.com. (O.J.). Facebook mobile post mit flachem design. https://de.freepik.com/vektoren-kostenlos/facebook-mobile-post-mit-flachem-design_2387324.htm#query=facebook%20beitrag%20smartphone&position=3&from_view=search&track=ais