

Das Schokoladen- museum Leitbild





Hans Imhoff bei der
Eröffnung des Schoko-
ladenmuseums

PRÄAMBEL

Hans Imhoff (1922-2007), Schokoladenfabrikant aus Leidenschaft, hatte lange Zeit einen Traum:

Er träumte von einem Schokoladenmuseum mit einem Brunnen, in dem unaufhörlich Schokolade sprudelt. 1972 übernahm Hans Imhoff die Stollwerck-Fabrik in der Kölner Südstadt. Dort entdeckte er zufällig zum Abtransport bereitgestellte Container mit kaputten Maschinen, Verpackungsmaterialien und alten Akten-Schrott. Sofort war ihm klar, dass er einen Schatz gefunden hatte. Diesen ließ er untersuchen, aufarbeiten und restaurieren, der Grundstock für ein Museum war gelegt.

Bis zur Eröffnung des Schokoladenmuseums zogen aber noch viele Jahre ins Land. Zeit, die Hans Imhoff nutzte, um die Kultur- und Industriegeschichte der Schokolade erforschen zu lassen. In dieser Zeit baute er seine Sammlung auf und erweiterte sie stetig. Nachdem seine Frau Gerburg Klara Imhoff im Jahr 1992 mit dem alten Hauptzollamt im Kölner Rheinauhafen den besten Standort für das Schokoladenmuseum gefunden hatte, konnte Kölns neues Wahrzeichen entstehen. Am 31. Oktober 1993 wurde das Schokoladenmuseum nach nur 13-monatiger Bauzeit eröffnet.

Es wurde zu einem nie für möglich gehaltenen Erfolg der deutschen Museumsgeschichte.

Es ist mit rund 600.000 Besuchern im Jahr eine der meistbesuchten kulturellen Institutionen in Köln.

Auf mehr als 4000 m² befindet sich die umfangreichste Darstellung der Geschichte und Gegenwart des Kakaos und der Schokolade weltweit. Hier wird die Vielfalt der 5000jährigen Kulturgeschichte des Kakaos, aber auch die moderne Schokoladenherstellung von der Kakaobohne bis zur Praline gezeigt. Auf den Besucher warten ein begehbares Tropenhaus, naturkundliche Informationen zum Kakao, Exponate der präkolumbischen Kulturen Mittelamerikas, eine bedeutende Porzellan- und Silbersammlung aus dem Barock sowie zahlreiche alte Maschinen aus der Zeit der Industrialisierung. In einer gläsernen Schokoladenfabrik und im Schokoladenatelier kann der Besucher erleben, wie Schokoladenprodukte industriell, aber auch ganz individuell von Hand hergestellt werden.

Und: Dort steht ein 3 Meter hoher Schokoladenbrunnen, in dem ständig 200 kg leckere Schokolade zum Probieren sprudeln. Der Traum von Hans Imhoff ist Wirklichkeit geworden!

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Freunde und Partner des Schokoladenmuseums,

2018 wird das Schokoladenmuseum 25 Jahre alt und wir sind sehr stolz auf seine großartige Entwicklung. Im Januar 2016 haben wir gemeinsam die Geschäftsführung übernommen und freuen uns darauf, diese Erfolgsgeschichte fortzuführen. Erfolgreiches Handeln setzt nicht nur hohen Arbeitseinsatz und Engagement aller Beteiligten voraus, sondern bedarf auch des gemeinsamen Handelns in eine Zielrichtung. Nur wenn wir alle das gleiche Ziel vor Augen haben, können wir gemeinsam an dessen Verwirklichung arbeiten. Eine wesentliche Hilfe ist das folgende Leitbild, das wir gemeinsam mit unserem Team und

unseren Partnern entwickelt haben. Es dient uns nun als Orientierung in der täglichen Arbeit. Es ist Richtlinie für unser Denken und Handeln; es prägt das Verhältnis zu unseren Besuchern, Lieferanten und der Öffentlichkeit.

Wir begeistern für Schokolade!

**„Wir im Schokoladenmuseum“ –
daran arbeiten wir mit aller Kraft.**

Herzliche Grüße

Ihre
Annette Imhoff
Christian Unterberg-Imhoff



„Wir begeistern für Schokolade!“

Das Schokoladenmuseum Köln ist und bleibt einer der wichtigsten kulturellen Anziehungspunkte für alle Kölner und Touristen von nah und fern. Wir bleiben auch in Zukunft eines der erfolgreichsten Museen Deutschlands.

Wir begeistern unsere Besucher für das Schokoladenmuseum und lassen sie die Geschichte und Gegenwart von Kakao und Schokolade ganz persönlich erleben.

Wir vermitteln unseren Besuchern unsere Leidenschaft für die Vielfalt und Einzigartigkeit von Schokolade.

Wir im Schokoladenmuseum begeistern jeden unserer Besucher.

Wir im Schokoladenmuseum streben nach wirtschaftlichem Erfolg und erhalten uns unsere Unabhängigkeit.

Wir im Schokoladenmuseum machen unser umfangreiches Wissen über die Geschichte und Gegenwart von Kakao und Schokolade für unsere Besucher erlebbar.

Wir im Schokoladenmuseum verwöhnen die Sinne unserer Besucher.

Wir im Schokoladenmuseum stellen mit handwerklichem Geschick und fachlichem Können vielfältige Schokoladenprodukte selbst her.

Wir im Schokoladenmuseum bieten über unsere Ausstellung hinaus vielfältige zusätzliche Angebote.

Wir im Schokoladenmuseum erhalten, erforschen und erweitern unsere Sammlung.

Wir im Schokoladenmuseum übernehmen gesellschaftliche Verantwortung, insbesondere für das Thema Nachhaltigkeit.

Wir im Schokoladenmuseum sind innovativ und streben immer wieder nach Verbesserung des Erreichten.

Wir im Schokoladenmuseum sind engagiert und arbeiten als Team.

Wir im Schokoladenmuseum kommunizieren intern und extern aktiv und transparent.



Der Besuch im Schokoladenmuseum soll für unsere Gäste ein ganz besonderes Erlebnis sein!

Für die Schaffung eines einzigartigen Gesamtkonzepts kooperieren wir mit einem internationalen Schokoladenproduzenten aus dem Premiumsegment. Zudem haben wir kompetente Partner in den Bereichen Shop und Gastronomie.

Den hohen Anspruch, den wir an unsere Ausstellungen und unsere vielseitigen Angebote haben, stellen wir auch an unsere Partner. Sie treiben durch immer wieder neue Impulse die Attraktivität des Schokoladenmuseums voran.

Unser Konzept entwickeln wir stetig gemeinschaftlich weiter und bieten unseren Partnern dabei eine attraktive Plattform für ihre Angebote. Grundlage für die auf lange Sicht angelegten Kooperationen sind Professionalität, Offenheit und gegenseitiges Verständnis.

Unsere Besucher, Gäste und Kunden sollen in allen Bereichen des Museums Schokolade auf ganz besondere Weise erleben können.

Wir haben starke Partner, die unsere Ziele unterstützen:



Die Leidenschaft der
Mâitre Chocolatiers
zum Anfassen!

HUSSEL
Confiserie

Wir machen das Leben
jeden Tag ein wenig
schokoladiger!

CHOCOLAT
GRAND CAFE

Wir verlängern
den Genuss!

Seit über 170 Jahren steht Lindt für Schweizer Chokoladekultur.



Berühmt wurde die Marke Lindt durch den feinen Schmelz. Diesen erreicht man, indem man die Schokoladenmasse bis zu 72 Stunden conchiert. Das Conchiervorgang wurde von Rodolphe Lindt erfunden und ist bis heute die bahnbrechende Erfindung in der Schokoladenherstellung. Nur allerfeinste Rohstoffe werden verwandt und mit sehr viel Liebe zum Detail veredelt. Moderne Technologie auf der einen und immer noch ein Höchstmaß an Handarbeit auf der anderen Seite führen letztlich zu den bekannten Lindt Qualitätsprodukten. Diese Leidenschaft der Maître Chocolatiers möchte Lindt im Schokoladenmuseum vermitteln und anfassbar machen.

Die letzte Vitrine der Ausstellung ist zu gleich die erste Vitrine im Café.



Die Vitrine mit erlesenen Kuchen Spezialitäten. Das CHOCOLAT Grand Café bietet ein einzigartiges Schokoladenerlebnis. Hier wird der Besucher sogleich eingeladen, von den exklusiven und in Handarbeit hergestellten Torten und Kuchen zu probieren. Dabei gibt es sowohl für den Gourmet als auch für die Familie ein entsprechendes Angebot. Wer bei uns zu Gast ist, feiert oder tagt, erlebt ein auf das Schokoladenmuseum speziell abgestimmtes gastronomisches Konzept, das sich abhebt und die Angebote der Partner aufgreift.

Die Hussel Confiserie ist für uns der Handelspartner mit Tradition und Kompetenz.



Gemeinsam verfolgen wir das Ziel, unseren Besuchern ein außergewöhnliches Erlebnis – von der Schokoladen-Entstehung bis zum Schokoladen-Einkauf zu bieten. Der Shop des Schokoladenmuseums besticht hierbei durch ein umfangreiches, hochwertiges und außergewöhnliches Sortiment. Hier findet der Schokoladenliebhaber Artikel und Produkte, die es selbst in gut sortierten Fachgeschäften und Warenhäusern nur selten gibt und bildet damit den genussvollen Abschluss des Museums-Besuchs. Der Shop alleine ist einen Besuch im Schokoladenmuseum wert!





Schokoladenmuseum Köln GmbH

Am Schokoladenmuseum 1a,
50678 Köln

Telefon: 0221 931 888-10
service@schokoladenmuseum.de

www.schokoladenmuseum.de