

Update zur aktuellen Liefersituation

Bochum/Herford, 25. März 2021

Sehr geehrte Kunden, liebe Schokoladen-Fans von VIVANI, iChoc und Lacoa,

Die anhaltenden Lieferschwierigkeiten bei vielen unserer Schokoladen sind weiterhin auf die Diskrepanz zwischen einer seit Monaten anhaltend sehr hohen Nachfrage auf der einen und einer noch nicht entsprechend erhöhten Produktionskapazität auf der anderen Seite zurückzuführen.

Inzwischen produzieren wir Mengen auf Rekordniveau, auch die vormals bereits beschriebene neue Eintafel- und Verpackungsanlage funktioniert in diesem Kontext zunehmend besser. Allerdings ist aufgrund der weiterhin extrem hohen Auftragseingänge und – offenstände in Folge der vielerorts leeren Läger und Regale auch in den nächsten Wochen noch davon auszugehen, dass die produzierten Bestände in kürzerer Zeit abgerufen werden als sie wieder nachproduziert werden können. Wir erwarten, dass wir dieses Schema mit der Durchführung der nächsten 2-3 großvolumigen Produktionszyklen durchbrechen und somit zu einer Normalisierung der Liefersituation kommen können.

Für diese Zwischenzeit müssen wir Sie leider hier und da noch um Geduld bitten, bitte entschuldigen Sie die entstandenen Unannehmlichkeiten!

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Mit schokoladigen Grüßen



Andreas Meyer
Geschäftsführer



Christoph Kampschulte
Leitung Vertrieb

EcoFinia GmbH

Diebrocker Str. 17
D - 32051 Herford
Phone +49 (0) 52 21 - 9 10 0
Fax +49 (0) 52 21 - 9 10 148
Fax (Export) +49 (0) 52 21 - 9 10 150

Bankverbindung

Sparkasse Herford
BLZ 494 501 20
Konto Nr. 166 75
IBAN DE66 4945 0120 0000 0166 75
BIC WLAH DE44XXX

Amtsgericht

Bad Oeynhausen HRB 5604
USt-Id DE 813 545 500

Geschäftsführer / Managing Directors

Andreas N. Meyer / Cord Budde

E-Mail info@vivani.de
Internet www.vivani-schokolade.de

Stellungnahme zur aktuellen Liefersituation

Bochum/Herford, im Februar 2021

Sehr geehrte Kunden, liebe Schokoladen-Fans von VIVANI, iChoc und Lacoa,

wir von der EcoFinia GmbH möchten uns bei Ihnen für die aktuell schwierige Liefersituation unserer Produkte entschuldigen und Ihnen dazu folgende Erläuterungen geben:

Bereits im Jahr 2019 konnten wir Schokoladen in einer bis dahin nicht da gewesenen Menge verkaufen. Dies brachte uns bereits damals an den Rand unserer Produktions- und Lagerkapazitäten, weswegen dann auch vorausschauende Maßnahmen eingeleitet wurden, diese Situation zu verbessern: Ein neues Lager ging im April 2020 in Betrieb, und eine neue, leistungsfähigere Schokoladen-Eintafelanlage wurde für die Inbetriebnahme im Spätsommer 2020 bestellt. Dann kam die Corona-Pandemie im Frühjahr 2020 über uns, mit allen Ihnen bekannten Konsequenzen. Auch der Schokoladen-Konsum erreicht seitdem ungeahnte Höhen. Wir erleben auf der Nachfrageseite einen Zuwachs von bis zu 40%, bei manchen Artikeln sogar mehr. Auf der anderen Seite sorgten hohe Krankenstände, vor allem zu Beginn der sog. ersten und zweiten „Welle“ (März/April und Oktober/November 2020) für Personalengpässe, die, zusammen mit den erhöhten Hygienemaßnahmen im Betrieb, für Kapazitätseinbußen von phasenweise ca. 25-30% sorgten.

Die benötigten Kapazitätssteigerungen können v.a. durch die erwähnte neue, vollautomatische Eintafelanlage erreicht werden. Diese ist seit Herbst 2020 in Betrieb; eine solche Anlage arbeitet allerdings hochkomplex, zig verschiedene Sorten und Formen werden damit hergestellt und jedes Produkt und jede Rezeptur erfordert entsprechende Maßnahmen der optimalen Einstellung und Feinjustierung. Diese Prozesse nehmen allerdings eine Zeit in Anspruch, die wir aktuell aufgrund der hohen Nachfrage nicht haben. Die Konsequenz ist, dass viele Artikel regelmäßig im Bestand leer laufen. Dies wird auch dadurch verschärft, dass die Betriebsabläufe und Produktionsplanung kaum Spielraum für kurzfristigen Produktionswechsel bieten, sondern einem festen, erforderlichen Schema folgen, bei dem jeder Artikel nur ca. alle 3-4 Wochen nachproduziert wird. Insofern können wir auf kurzfristige Out-of-Stock-Situationen auch nur sehr bedingt reagieren. Frisch produzierte Artikel sind aufgrund der Bestellvolumen und des Auftragsstaus meist schon nach wenigen Tagen ausverkauft.

Dennoch können wir vorsichtig optimistisch davon ausgehen, dass sich nun die Prozesse immer besser einspielen, die Kapazitäten deutlich steigen werden und sich im Laufe des Frühjahrs die Lieferfähigkeit verbessern und normalisieren wird. Wir versichern Ihnen, dass alle Beteiligten fieberhaft an einer Verbesserung der Situation arbeiten und wir bald wieder zur in 20 Jahren gewohnten Zuverlässigkeit zurückkehren werden. Bis dahin müssen wir Sie aber leider weiterhin noch um Geduld und Verständnis bitten. - Vielen Dank dafür!

Wir versichern Ihnen, dass die aktuell knappe Ware nach dem Grundsatz der Gleichbehandlung gem. der Verfügbarkeit an unsere Kunden verteilt wird.

Mit schokoladigen Grüßen



Andreas Meyer
Geschäftsführer



Christoph Kampschulte
Leitung Vertrieb