



Kleine Gesten. Grosse Wirkung.

Schokoladenlösungen für Ihr Hotel.



**Aeschbach
Chocolatier**



Inhaltsverzeichnis

Kleine Gesten. Grosse Wirkung.	5
Ihr Mehrwert mit Aeschbach Chocolatier.	6
Das sind wir. Aeschbach Chocolatier.	8
Huusschoggi im Säckli Ein Moment, der den Aufenthalt prägt.	10-11
Pralinés-Schachtel Das kleine Willkommensritual auf dem Kopfkissen.	12-13
Napolitains & Lunches Die genussvolle Begleitung zum Kaffee.	14-15
Individuelle Lösungen für Ihr Hotel.	16-17
Verantwortung, die Genuss begleitet. Was wir für Nachhaltigkeit tun.	18
ChocoWelt Erlebnisswelt für Klein & Gross - 363 Tage im Jahr.	20-21
Kontakt	23



Kleine Gesten. Grosse Wirkung.

Gäste erinnern sich selten an einzelne Leistungen – sondern an das Gefühl eines Aufenthalts. An das, was selbstverständlich wirkt und gerade deshalb besonders ist.

**An den ersten Eindruck.
An kleine Gesten zwischendurch.
An den Moment des Abschieds.**

Es sind diese kleinen Details, die einen Aufenthalt tragen und aus guter Gastfreundschaft ein bleibendes Erlebnis machen. Schokolade ist dabei ein stiller, aber wirkungsvoller Teil dieser Momente. Sie braucht keine grosse Bühne. Und genau deshalb funktioniert sie: als Zeichen von Aufmerksamkeit, das einfach da ist, wenn es zählt. Unaufdringlich platziert wird sie Teil des Gästeerlebnisses und bleibt oft länger in Erinnerung als der Moment selbst.

Ihr Mehrwert mit Aeschbach Chocolatier.



Für Ihre Gäste

- Vom ersten Moment an fühlen sie sich willkommen.
- Besondere Gesten zeigen Wertschätzung – ohne viele Worte.
- Es sind oft die kleinen Details, die weit über den Aufenthalt hinaus noch in Erinnerung bleiben.



Für Ihr Hotel

- Ihr Konzept wird durch einen genussvollen Akzent sichtbar ergänzt.
- Die Wirkung ist stilvoll, ohne zusätzlichen Aufwand.
- Ihre Handschrift zeigt sich in den kleinen Momenten.



Für die Zusammenarbeit

- Persönliche Beratung und einen unkomplizierten Austausch.
- Einfach in der Umsetzung und reibungslos in den Alltag integrierbar.
- Verlässlich – in der Lieferung wie in der Zusammenarbeit.



A close-up photograph of a hand with a gold ring pointing at a small white plate with a gold rim. The plate contains several assorted chocolates: a round dark chocolate with a small brown decoration, a round white chocolate with orange stripes, a dark chocolate with a textured, cracked surface, and a round white chocolate with a grey dusting. In the background, another plate with a round chocolate and a glass of red wine are visible.

Das sind wir. Aeschbach Chocolatier.

Seit 1972 steht Aeschbach Chocolatier für traditionsreiche Schweizer Handwerkskunst. In unserer Manufaktur, im Herzen der Schweiz, kreieren wir hochwertige Schokoladen-Spezialitäten für Hotels und Gastgeber. Unser Ziel ist es, Gastfreundschaft mit besonderen Genussmomenten sichtbar zu unterstreichen.

Was unsere Zusammenarbeit prägt:

- Handwerkliche Kompetenz und persönliche Beratung
- Verlässlichkeit in Qualität, Lieferung und Service
- Praxisnahe, zukunftsorientierte Lösungen für die Hotellerie
- Wertschätzung auf Augenhöhe
- Begeisterung durch besondere Schokoladenerlebnisse

Unser Anspruch:

Genuss, der bleibt – als stille Geste im Gästeelebnis.

Mehr unter www.aeschbach-chocolatier.ch

Ein Moment, der den Aufenthalt prägt.

Huusschoggi-Säckli

Der erste Eindruck entsteht in wenigen Sekunden – beim Ankommen im Hotel, beim Betreten der Lobby und im ersten Kontakt mit der Atmosphäre und dem Team. Gerade dieser Moment prägt, wie Gäste den gesamten Aufenthalt wahrnehmen und ob sie sich willkommen und aufgehoben fühlen.

Eine hochwertige Schokoladengeste im richtigen Augenblick unterstützt genau diesen ersten Eindruck und vermittelt Wertschätzung. Subtil, persönlich und ganz selbstverständlich.



Einsatzmöglichkeiten

- Rezeption
- Gästeempfang
- Ankunft im Haus



Mehrwert für Ihr Hotel

- Schafft Orientierung und Wertschätzung beim Ankommen
- Verstärkt das Gefühl von echter Gastfreundschaft
- Unterstützt ein positives und stimmiges Ankommen im Haus



Personalisierungsmöglichkeiten

Kleber oder Reiter sind vollflächig personalisierbar mit Logo, Claim oder Ihrer Designwelt.

Kleber oder Reiter
vollflächig
personalisierbar.



Das kleine Willkommensritual auf dem Kopfkissen.

Pralinés-Schachtel

Eine sorgfältig platzierte Schokolade auf dem Kopfkissen begleitet die Ankunft oder den Turndown-Service mit einer dezenten Geste der Wertschätzung und Ruhe.

Sie fügt sich unaufdringlich ins Zimmer ein und macht Gastfreundschaft genau dort spürbar, wo Gäste ankommen, abschalten und zur Ruhe kommen.



Einsatzmöglichkeiten

- Anreise
- Turndown-Service
- Gästezimmer



Mehrwert für Ihr Hotel

Setzt einen wertschätzenden ersten Akzent und macht Gastlichkeit sofort spürbar.



Personalisierungsmöglichkeiten

Pralinés-Schachtel ist vollflächig personalisierbar mit Ihrem Design, Logo oder Ihrer Markenwelt.

So flexibel wie
Ihr Hotel: Über 100
Sorten zur Auswahl





Unsere Kaffischöggelis
gibt es in sechs
verschiedenen Grössen.

Die feine Begleitung zum Kaffee.

Napolitains & Lunches

Nach dem Aufenthalt im Zimmer begleitet das «Kaffischöggeli» den nächsten Genussmoment im Haus – beim Kaffee in der Lobby, im Restaurant oder während eines Gesprächs.

Eine kleine, bewusst eingesetzte Aufmerksamkeit, die sich nahtlos in den Hotel- & Gastronomiealltag integriert und die Qualität des Hauses subtil weiterträgt.



Einsatzmöglichkeiten

- Kaffee & Restaurant
- Lobby & Empfang
- Seminare & Events
- Gästezimmer



Mehrwert für Ihr Hotel

- Veredelt bestehende Genussmomente im Alltag
- Schafft eine dezente, positive Aufmerksamkeit beim Gast
- Stärkt die wahrgenommene Qualität des Hauses



Personalisierungsmöglichkeiten

Wickel ist vollflächig personalisierbar mit Ihrem Design, Logo oder Markenwelt.

Alles aus einer Hand - flexibel kombinierbar.

Passend zu Ihrem Hotel.

Kaffischöggeli

- Kaffee-Begleiter im Service
- Ergänzung zur Zimmer-Minibar
- Genusspause im Seminarbereich
- Snack für unterwegs



Pralinés & Truffles

- Welcome-Goodie bei der Anreise
- Zimmer-Amenity & Turndown-Service
- Restaurant- & Bankett-Präsente
- Give-Aways für besondere Anlässe

Why Nut?-Snack

- Snack für Meetings
- Kaffeepause für Seminare
- Give-Away im Businessbereich



Saisonale Hohlkörper

- Saisonale Tisch- & Buffetdekorationen
- Dessert-Highlights für Events & Bankette
- Dekoration für Lobby & Empfang
- Geschenkartikel im Hotelshop



Couverture

- Basis für Desserts in der Hotelküche
- Zutaten für eigene Patisserie-Kreationen
- Verwendung für Dessert-angebote im Restaurant

Verantwortung, die Genuss begleitet.

Nachhaltigkeit verstehen wir als Haltung, die unser tägliches Handeln prägt. Sie zeigt sich in der Auswahl unserer Rohstoffe, in der Entwicklung unserer Rezepturen und mit der Herstellung in der Schweiz, wo wir bewusst Entscheidungen im Sinne von Qualität, Verantwortung und Langlebigkeit treffen.

Unser Anspruch ist es, Schokolade zu schaffen, die höchsten Genuss bietet und gleichzeitig den Erwartungen einer modernen und verantwortungsbewussten Hotellerie gerecht wird.



Unser Engagement

- Verzicht auf Palmfett und Soja-Lecithin
- Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe
- Hergestellt in der Schweiz mit Schweizer Milch & Zucker
- Handwerkliche Herstellung mit modernem Qualitätsanspruch
- Kontinuierliche Weiterentwicklung unserer Prozesse



Rainforest Alliance

Unseren Kakao beziehen wir fast ausschliesslich von Rainforest Alliance zertifizierten Farmen. Das Siegel der Rainforest Alliance steht für Farmer*innen und Unternehmen, die sich für eine Welt einsetzen, in der Mensch und Natur gemeinsam wachsen können.



ChocoWelt

Das Erlebnis hinter der Schokolade.

Die ChocoWelt in Root bei Luzern lädt dazu ein, die faszinierende und genussvolle Welt der Schokolade mit allen Sinnen zu entdecken. Vom ersten Blick in die Produktion bis zum Gestalten einer persönlichen Schokoladentafel.

Ob als Ergänzung zum Hotelaufenthalt, als gemeinsames Erlebnis im Rahmen eines Events oder als inspirierender Ausflug – die ChocoWelt macht Schokolade zu einer Erinnerung.

Highlights

- Gestaltung einer eigenen Schoggi-Tafel.
- Degustation von zahlreichen Schoggi-Sorten.
- Erlebnisreise von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade.
- Einblicke in das Handwerk unserer Schoggi-Spezialist*innen.
- Spannende Wissensspiele rund um die Welt der Schokolade.

Öffnungszeiten

Täglich geöffnet von 10.00–17.00 Uhr (Letzter Einlass ist um 16.00 Uhr), 363 Tage im Jahr geöffnet. Am 25. Dezember und 1. Januar geschlossen.

Kooperation mit Ihrem Hotel

Möchten Sie Ihren Gästen ein exklusives Erlebnispaket anbieten? Dann melden Sie sich ganz unverbindlich bei uns für ein individuelles Angebot für Ihr Hotel.

Weitere Informationen über unsere ChocoWelt finden Sie unter www.aeschbach-chocolatier.ch



Gemeinsam Gästerlebnisse mit Genuss gestalten.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Gästewelt weiterdenken und mit kleinen, wirkungsvollen Details bereichern – vom ersten Moment der Ankunft bis zu Erinnerungen, die über den Aufenthalt hinaus bleiben.

Wir freuen uns darauf, mit Ihnen individuelle Lösungen für Ihr Hotel zu entwickeln und Gastfreundschaft sichtbar zu einem Erlebnis zu machen.

Kleine Gesten. Grosse Wirkung. Gemeinsam umgesetzt.

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches Gespräch oder eine unverbindliche Beratung. Gemeinsam finden wir eine passende Schokoladenlösung für Ihr Haus.

Aeschbach Chocolatier AG

ChocoDromo 1
6037 Root-Luzern
041 747 33 33
verkauf@aesbach-chocolatier.ch
www.aeschbach-chocolatier.ch

Scannen
Sie mich!



<https://qrco.de/AC-Hotel>

Aeschbach Chocolatier AG
ChocoDromo 1 | 6037 Root-Luzern

041 747 33 33
verkauf@aeschbach-chocolatier.ch
www.aeschbach-chocolatier.ch