

Honold

SEIT 1905



WORKSHOPS & EVENTS

UNSER ANGEBOT

Schokoladen-Workshop	4
Betriebsbesichtigung mit Degustation	5
Kindergeburtstag	6
Apéro Angebote	7
Fragen und Buchungen	8



HERZLICH WILLKOMMEN

Entdecken Sie die Welt der Chakra Couverture und erleben Sie Handwerk in seiner reinsten Form bei der Confiserie Honold. Unser exklusiver **Schokoladen Workshop**, geleitet von erfahrenen Chocolatiers, bietet Ihnen eine einzigartige Gelegenheit, nicht nur dabei, sondern mittendrin zu sein. In der Manufaktur in Küsnacht öffnen wir die Türen für kleine Gruppen von Schokoladenliebhabern.

Auch die Kinder und Jugendlichen kommen nicht zu kurz. Wir bieten spezielle **Kindergeburtstage** in der magischen Atmosphäre unserer Confiserie in Küsnacht. Erste Erfahrungen mit flüssiger Schokolade versprechen ein unvergessliches Erlebnis und garantieren Freude und leuchtende Augen.

Haben Sie sich schon gewundert, was bei uns hinter den Kulissen geschieht? Dann ist eine **Betriebsführung** genau das Richtige. Besichtigen Sie unsere Produktionsstätte in Küsnacht, wo Sie Zeuge des sorgfältigen Handwerks werden, das in jede einzelne unserer süßen Kunstwerke einfließt. Diese Führung vermittelt ein umfassendes Verständnis unserer Leidenschaft und Hingabe.

Nach den süßen Entdeckungen und Kreationen rundet ein ausgelassener Apéro das Erlebnis ab. Dieser gesellige Ausklang fördert die Gruppendynamik und verbindet das Team auf einzigartige Weise. Währenddessen verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit einer Auswahl an köstlichen Honold Spezialitäten, darunter feine Party-Brioches und exquisite kleine Canapés.

Die Kombination aus Workshop, Degustation, Betriebsführung und Apéro verspricht ein vollständiges Eintauchen in die Welt der Confiserie Honold – eine Welt, in der Tradition auf Moderne trifft und jeder Besuch zu einem unvergleichlichen Erlebnis wird. Wir freuen uns auf Sie.

SCHOKOLADEN-WORKSHOP

Erleben Sie das traditionelle Handwerk hautnah und lassen Sie sich von den Düften und Geschmäckern zu Ihrer eigenen Schokoladen-Kreation inspirieren.

Ablauf

1. Begrüssung, Vorstellung Confiserie Honold, Einkleidung und Ablage von Ihren persönlichen Utensilien (Jacken, Taschen, Schmuck, etc.)
2. Betriebsführung
3. Einführung in die Arbeitsabläufe der Confiserie
4. Produkte selbst herstellen
5. Einpacken der selbstgemachten Produkte im Atelier
6. Degustation Pralinés & Truffes im Atelier
7. Verabschiedung

Optionen

a) EXKLUSIV	b) DELUXE
Programm Herstellung von 2 Tafeln & Überziehen von Pralinés	Programm Herstellung von 2 Tafeln, Überziehen von Pralinés & Gianduja-Figuren
Dauer des Events: 2h (Variiert je nach Degustation & Apéro)	Dauer des Events: 2.5h (Variiert je nach Degustation & Apéro)
Preise: 1 – 10 Personen: CHF 1000.- Jede weitere Person + CHF 90.-	Preise: Deluxe: 1 – 10 Personen: CHF 1150.- Jede weitere Person + CHF 105.-
Teilnehmeranzahl: Maximal 20 Personen	Teilnehmeranzahl: Maximal 20 Personen

Sperrzeiten für die Durchführung von Events: 6 Wochen vor Ostern & 12 Wochen vor den Festtagen

Apéro: Alle Schokoladen-Workshops können auf Wunsch mit Apéro durchgeführt werden.

Besondere Workshop Programme: Tierformen giessen & Pralinés überziehen (Maximal 15 Personen)

Exklusiv für Unternehmen: Pralinés mit Siegelstempel und Firmenlogo kreieren

BETRIEBSBESICHTIGUNG MIT DEGUSTATION

Gerne öffnen wir unsere Türen für Sie und gewähren Ihnen einen exklusiven Einblick in unsere Produktion in Küsnacht. Lernen Sie die Confiserie Honold mit ihrer über 100-jährigen Tradition kennen und degustieren Sie handgefertigte Honold-Spezialitäten.

Ablauf

1. Begrüssung & Vorstellung Honold
2. Einkleiden (Ablegen der persönlichen Gegenstände, inklusive Schmuck)
3. Führung durch die Produktion
4. Degustation von Pralinés & Truffes im Atelier
5. Give-Away
6. Verabschiedung

Weitere Informationen

Dauer des Events: 1h – 1.5h

Preise: 1 – 5 Personen: CHF 250.- / jede weitere Person: + CHF 50.-

Teilnehmeranzahl: Maximal 10 Personen pro Gruppe

KINDERGEBURTSTAG

Der perfekte Geburtstag für kleine «Schoggi-Tiger/innen». Unser Schokoladen-Work-Shop für Kinder ab 8 Jahren eignet sich bestens für eine Geburtstagsparty. Während zwei Stunden können die Kinder in die Welt der Schokolade eintauchen.

Ablauf

1. Begrüssung & Einkleiden
2. In der Confiserie
 - a. Schokoladentafel giessen
 - b. Gianduja Figuren herstellen
 - c. Gugelhopf überziehen & dekorieren
3. Verpacken der selbthergestellten Produkte im Atelier
4. Gugelhopf essen und «Happy Birthday» singen
5. Verabschiedung

Weitere Informationen

Dauer des Events: 2h

Preise: 1 – 10 Personen: CHF 900.- / jedes weitere Kind + CHF 85.-

Teilnehmeranzahl: Maximal 15 Kinder (Mindestalter 8 Jahre)

Sperrzeiten für die Durchführung von Events: 6 Wochen vor Ostern & 12 Wochen vor den Festtagen

Betreuung der Kinder: Ein bis zwei Elternteile/erwachsene Betreuungspersonen sind verpflichtet am gesamten Programm teilzunehmen und die Verantwortung für alle Kinder zu übernehmen

APÉRO ANGEBOTE

Alle Workshops können auf Wunsch mit einem Apéro durchgeführt werden. Hierfür bieten wir zwei Optionen. Unser Bestellbüro freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme unter +41 44 211 52 58.

HONOLD APÉRO	APÉRO RICHE
1 x Party Brioches 1 Apéroplatte ½ Canapés Salzmandeln Flûtes à la Fleur de Sel Parmesanplätzchen 1 x Pinot Grigio à 7.5dl 1 x Ruggeri Prosecco à 7.5dl Lokal Wasser 37 mit und ohne Kohlensäure Preis bis 10 Personen: CHF 328.- Jede weitere Person: CHF 32.80	1 x Party Brioches 1 Apéroplatte ½ Canapés 1 x Mini-Quiches-Platte 1 x Apéro Choux-Platte Saisonale Suppe Salzmandeln Flûtes à la Fleur de Sel Parmesanplätzchen 2 x Pinot Grigio à 7.5dl 2 x Ruggeri Prosecco à 7.5dl 1 x di Sipio Montepulciano d’Abruzzo à 7.5dl Frisch gepresster Orangensaft Lokal Wasser 37 mit und ohne Kohlensäure Preis bis 10 Personen: CHF 652.- Jede weitere Person: CHF 65.20

* Weitere Getränke werden mit dem Preis nach Konsumation verrechnet

FRAGEN & BUCHUNGEN

Wir freuen uns, gemeinsam ein unvergessliches Genuss-Erlebnis zu schaffen.

Buchung: Gerne nehmen wir Ihre Buchung via Telefon oder Mail entgegen.
Telefon +41 44 211 52 58 | Mail: info@honold.ch

Durchführungsort: Confiserie Honold Produktion, Obere Heslibachstrasse 9, 8700 Küsnacht

Anreise: Auto: Parkplätze sind vorhanden | ÖV: Bahnhof Küsnacht

VERHALTENSKODEX WORKSHOPS & EVENTS

Als Lebensmittelproduzent unterstehen wir dem Lebensmittelgesetz. Wir bitten Sie daher, die folgenden Regeln einzuhalten:

- Es gelten folgende Hygienevorschriften:
 - Tragen Sie die ausgehändigte Schutzkleidung, inklusive Haarnetz
 - Tragen Sie keinen Schmuck, Armbänder und Uhren (Eheringe sind erlaubt)
 - Piercings müssen abgedeckt werden
 - Waschen und desinfizieren Sie Ihre Hände gründlich
- Saubere Fotokameras und desinfizierte Smartphones dürfen mit in die Produktionsräume genommen werden. Bitte fragen Sie vor dem Aufnehmen eines Fotos bei der Workshop Leitung und den anderen Teilnehmenden nach, ob es in Ordnung ist, wenn sie auf Fotos abgebildet sind.
- Die Produktionsräume dürfen nur in Begleitung eines Honold-Mitarbeitenden betreten werden.
- Lebensmittel oder Getränke von extern dürfen nicht in die Produktionsräume gebracht werden.
- Produkte und Anlageteile, welche in direktem Kontakt zu Produkten sind, dürfen nicht berührt werden.
- Es gilt ein striktes Rauchverbot in allen Räumlichkeiten.
- Wir gehen davon aus, dass Sie gesund sind. Sollten Sie sich nicht wohl fühlen oder unter Folgendem leiden, teilen Sie dies bitte umgehend der Workshop Leitung mit:
 - Magen-Darm-Beschwerden
 - Fieber
 - Husten
- Bitte melden Sie sich nach dem Besuch bei der Workshop Leitung ab.
- Die Verantwortung für Ihre Sicherheit, Ihr Handeln und allfällig entstandene Schäden in unseren Räumlichkeiten liegt zu jedem Zeitpunkt bei Ihnen. Die Versicherung unterliegt den Besuchern.

ERGÄNZUNG FÜR WORKSHOPS & EVENTS MIT KINDERN

Zusätzlich zu den oben genannten Hygiene- und Verhaltensvorschriften, gilt Folgendes für Workshops und Events mit Kindern und minderjährigen Personen:

- Die Confiserie Honold AG und die Leitung des Workshops trägt zu keinem Zeitpunkt die Verantwortung für die Kinder und Jugendlichen und deren Handeln. Sollte ein Schaden entstehen liegt dieser in der Verantwortung der Eltern / Sorgerechtsperson, der Lehrperson oder verantwortliche erwachsene Begleitperson.
- Mindestens ein Elternteil / Sorgerechtsperson, Lehrperson oder erwachsene Person, welche den Event für die Kinder organisiert hat, muss während des gesamten Workshops anwesend sein. Die Verantwortung für die Betreuung und Sicherheit der Kinder und Jugendlichen tragen die Eltern / Sorgerechtsperson, Lehrpersonen oder beauftragte erwachsene Begleitperson.

Herzlichen Dank für das Einhalten von diesem Verhaltenskodex.

Ort, Datum: _____ Name & Unterschrift Organisator/in: _____