

TEAM-EVENT

Du planst einen Team-Event und suchst nach einem passenden Rahmenprogramm? Unser Atelier ist zwar zu klein um Workshops und Events bei uns anzubieten – aber wir kommen gerne zu dir!

Wir zeigen, was hinter Bean-to-Bar Schokolade steckt und worauf es bei guter Schokolade ankommt. Selbstverständlich wird dein Team auch selbst Hand anlegen!

Dauer: 90 bis 120min

Personen: max. 30-35 Personen

Mögliches Programm

Wir richten uns beim Ablauf und Inhalt individuell deinen Bedürfnissen und den Rahmenbedingungen an. Mögliche Programmbestandteile sind:

- Rösten von Kakao
- Herstellung von Xocolatl
- Degustation von Schokoladen, Kakao, Kakaobier und Kakaoschalen-Tee
- Impuls zum Thema soziale und ökologische Nachhaltigkeit beim Kakao
- Schoggi-Quiz

Das Giessen von Schokolade ist bei einem externen Team-Event leider nicht möglich, dazu bräuchten wir zu viele Gerätschaften...

Preis

bis 8 Pers. CHF 60.- je Teilnehmer
Mindestbetrag CHF 300.-

8-20 Pers. CHF 45.- je Teilnehmer
Mindestbetrag CHF 600.-

ab 20 Pers. CHF 35.- je Teilnehmer
Mindestbetrag CHF 900.-

Persönliche Beratung

Du hast Fragen? Keine Sorge, wir beraten dich gerne und völlig unverbindlich. Ruf uns an, schreibe eine E-Mail oder kontaktiere uns per WhatsApp.

Kontaktperson: Nicolas Barmettler

☎ 077 971 40 67 ✉ schoggi@chani.ch

