



**chani**  
BEAN-TO-BAR



---

# GASTRONOMIE & WIEDERVERKAUF

Erhalte eine Übersicht über unsere Produkte, die für den Wiederverkauf geeignet sind und welche Optionen wir Gastro-Betrieben anbieten.

[www.chani.ch/reseller](http://www.chani.ch/reseller)

Genuss mit gutem Gewissen

# HANDEL & GASTRO

Unsere Schokoladenprodukte bieten wir interessierten Partnern zum Wiederverkauf an. Ob du ein kleines Dorf-Café betreibst, mit edlen Weinen handelst oder ein Feinkost-Geschäft führst – solange du unsere Philosophie von Natürlichkeit, Genuss und Qualität teilst, arbeiten wir gerne mit dir zusammen.

Es gibt gute Gründe, eine Auswahl unserer Produkte im Sortiment aufzunehmen:



## Steigende Nachfrage

Wachsendes Bewusstsein für Qualität, Gesundheit und Nachhaltigkeit steigert die Nachfrage nach hochwertigen, handwerklich hergestellten Produkten.



## Einzigartige Schokolade

Biete deinen Kunden eine echte Alternative zu industrieller Schokolade und lass sie etwas entdecken, das sie nicht überall finden.



## Unkomplizierte Zusammenarbeit

Du kannst mit einer ersten Bestellung beginnen und beobachten, wie die Rückmeldungen der KundInnen sind.



## Faire Konditionen

Als Wiederverkäufer / Gastro-Betrieb erhältst du vergünstigte Einkaufspreise und profitierst von weiteren Vorteilen.



## 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](mailto:schoggi@chani.ch)

## mehrWERT

### Deine zusätzlichen Vorteile:

- Erwähnung auf unserer Webseite
- Beiträge auf Social Media
- Vorstellung im Newsletter

### Auf Anfrage möglich:

- Gastbeitrag für unseren Newsletter
- Gastbeitrag für unseren Blog
- Schulung deiner Mitarbeitenden
- Schoggi-Degu vor Ort für deine Kunden (z.B. vor Ostern/Weihnachten)

# WICHTIGE INFOS

## Bestellmengen

Es gibt keine Mindestbestellmengen je Artikel. Ausgenommen sind die Produkte für die Gastronomie (z.B. Schokoladenspäne), welche jeweils eine Mindestbestellmenge von 1kg haben.

## Haltbarkeit

Die Haltbarkeitsdaten der Produkte wird jeweils auf der aktuellen *Preisliste für Wiederverkäufer* ausgewiesen.

## Verfügbarkeit

Wir stellen unsere Schokoladen handwerklich und frisch her, weshalb nicht immer alle Produkte jederzeit verfügbar sind (insbesondere im Sommer).

Grundsätzlich gelten folgende Lieferfristen:

- 3-5 Arbeitstage für übliche Bestellmengen
- 1-2 Wochen für grössere Bestellmengen oder Spezialwünsche (z.B. spezielle Trinkschokolade).

## Versandkosten

Der Versandkostenanteil beträgt CHF 15.- und entfällt ab CHF 200.- Bestellwert (kostenloser Versand/Lieferung).

## Zahlung

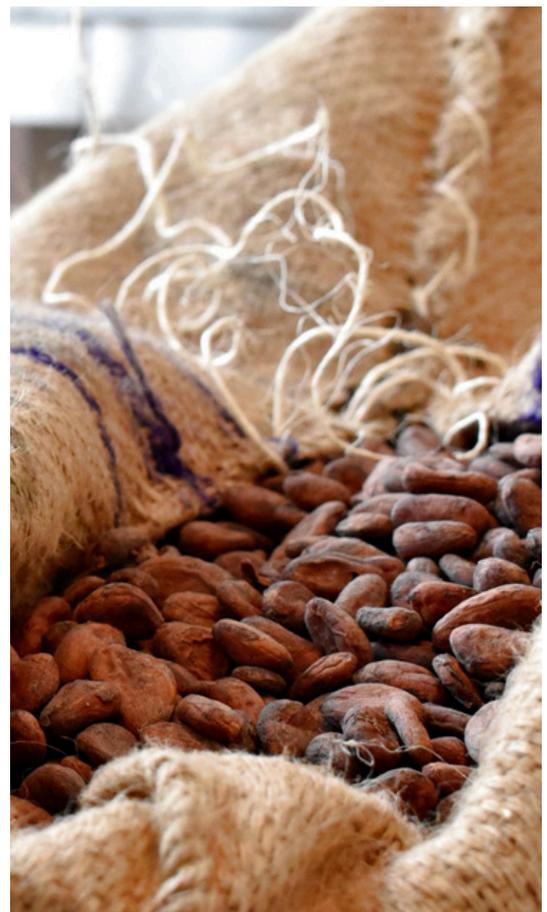
Die Rechnungsstellung erfolgt digital und das Zahlungsziel beträgt 3 Wochen ab Lieferung. Weitere Zahlungsarten (Twint, Kreditkarte, etc.) sind auf Anfrage möglich.

## EAN-Codes

Bisher verwenden wir einzig für die Schokoladentaler (RonTaler / Luzerner Taler) die EAN-Codes auf der Verpackung. Alle weiteren Produkte haben zum aktuellen Zeitpunkt noch keinen Strichcode.

## Lagerung

Vor Wärme, direktem Sonnenlicht und Feuchtigkeit geschützt lagern. Ideal sind konstante Temperaturen zwischen 15-22°C bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von max. 65%.



# PRODUKTE

## Trinkschokolade

Schokoladenspäne zur Zubereitung von Speciality Hot Chocolate am Milchschaumer der Kaffeemaschine.

**Schokolade:** Nicaragua O'Payo Classico 66%

**Zutaten:** Kakao BIO, Rohrohrzucker BIO, Kakaobutter BIO

**Zubereitung:** 20-25g Schokoladenspäne mit 2dl Milch aufschäumen

Weitere Schokoladen, wie z.B. Schokolade mit Chili oder weisse Schokolade sind auf Anfrage erhältlich.

*Bei der ersten Bestellung schenken wir dir eine praktische Refill-Dose im Wert von CHF 10.-*

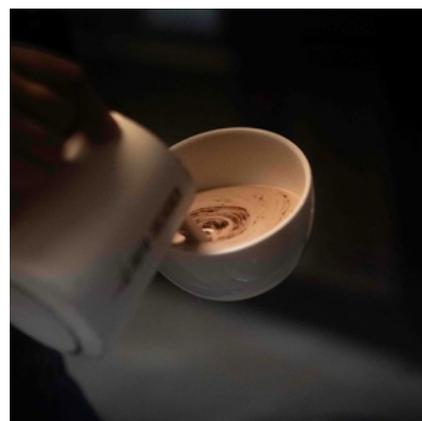


### Preise

Einkaufspreise für Gastro-Betriebe:

Produkt	Preis / 100g
Trinkschokolade	CHF 5.00
Schoggi-Haselnuss-Aufstrich	CHF 3.50
Kakaoschalen-Tee	CHF 2.00

Mindestbestellmenge: jeweils 1kg



## Schoggi-Haselnuss-Aufstrich

Aufstrich aus gerösteten Haselnüssen und Edelkakao aus Peru, gemahlen im Granitstein-Melangeur.

**Zutaten:** Haselnüsse 58%, Rohrohrzucker BIO, Kakao BIO 17%, Rapsöl

Der Aufstrich wird auf Bestellung frisch hergestellt und in einem neutralen Grossbehälter (PP) geliefert.



## Kakaoschalen-Tee

Ein Aufguss mit Kakaoschalen riecht herrlich nach Schokolade und hat einen eigenen, unvergleichlichen Geschmack.

**Zutaten:** Geröstete Kakaoschalen BIO

**Zubereitung:** 1 TL bis 1 EL Kakaoschalen in ein Teesieb geben, mit 2dl heissem Wasser aufgiessen und für 7-12min ziehen lassen.

Kann mit Honig, Milch, Rohrzucker und Gewürzen verfeinert werden.





---

# KONTAKTIERE UNS

Wir sind bereit, dich zu begeistern.

[www.chani.ch](http://www.chani.ch)

