



Schokoladenverkostung als Firmenevent

Kurzbeschreibung

Die Schokoladenverkostung als Firmenevent bietet Unternehmen eine besondere Möglichkeit, Teams oder Kunden in entspannter Atmosphäre zusammenzubringen. Ob digital, hybrid oder vor Ort – das Event verbindet Genuss, Fachwissen und gemeinsames Erleben und eignet sich für kleine Teams ebenso wie für große Gruppen. Die Verkostung ist kein Verkaufsseminar. Im Mittelpunkt stehen das bewusste Erleben von Schokolade, fachliche Hintergründe und der gemeinsame Austausch.



Veranstaltungsformate

Die Schokoladenverkostung als Firmenevent ist flexibel und kann an unterschiedliche Rahmenbedingungen angepasst werden.

Digital

Teilnahme der Mitarbeiter von zuhause oder vom Arbeitsplatz über gängige Videoplattformen wie Zoom oder MS Teams.

Hybrid

Ein Teil der Teilnehmer befindet sich gemeinsam vor Ort (z. B. Restaurant, Kantine oder Besprechungsraum), während andere digital zugeschaltet sind. Dieses Format eignet sich besonders für Firmenessen, Jahresabschlussfeiern oder Teamevents. Dieses Format ermöglicht ein gemeinsames Erlebnis vor Ort und gleichzeitig die Einbindung externer Teilnehmer.

Vor Ort

Durchführung direkt beim Unternehmen oder an einem geeigneten Veranstaltungsort (derzeit nur in Passau).

Gruppengröße und Dauer

Die Schokoladenverkostung eignet sich sowohl für kleine Teams als auch für größere Gruppen. Die Veranstaltung ist für Gruppen ab ca. 15 Teilnehmer bis zu etwa 500 Teilnehmer geeignet. Bei sehr großen Gruppen ist eine Aufteilung auf mehrere Termine möglich. Dauer: Die Dauer der Schokoladenverkostung beträgt ca. 2 Stunden.

Inhalte der Schokoladenverkostung

Die Schokoladenverkostung vermittelt Wissen, Genuss und Sinneserfahrung in ausgewogener Form. Verkostet werden ausgewählte hochwertige Schokoladen unter fachkundiger Anleitung.

Themenschwerpunkte der Verkostung sind unter anderem:

- Geschmacksunterschiede hochwertiger Schokoladen erkennen und einordnen
- Kakaoanbau, Rösten und Conchieren (begleitende Filmdokumentationen)
- Herstellung von Tafelschokoladen (begleitende Filmdokumentationen)
- Geschmack und Eigenschaften der rohen Kakaofrucht
- Inhaltsangaben bei Schokolade und deren Bedeutung

Verkostungspaket und Unterlagen



Jeder Teilnehmer erhält ein vorbereitetes Verkostungspaket für die Schokoladenverkostung. Das Paket wird speziell für das Firmenevent zusammengestellt und ermöglicht ein gemeinsames Verkostungserlebnis, unabhängig vom Veranstaltungsformat.

- Schokoladenschatztruhe mit verschiedenen hochwertigen Schokoladenstückchen
- Kakaofruchtsamen zur Verkostung
- Getrocknete Heuschrecke
- Würfelzucker
- Informationsmaterial

Nach dem Seminar erhalten die Teilnehmer per E-Mail eine Teilnahmebestätigung sowie eine Zusammenfassung der Inhalte als PDF-Datei. Allergene (auch in Spuren): Nüsse, Schalenfrüchte, Gluten, Lupine, Milch, Soja, Sulfite.

Ablauf und technische Hinweise

Die Schokoladenverkostung wird live durchgeführt und moderiert. Am Ende der Veranstaltung, nachdem alle Fragen beantwortet wurden, logge ich mich aus dem Webinar aus. Das Team kann sich im Anschluss weiterhin intern austauschen. Die Durchführung erfolgt über gängige Videoplattformen wie Zoom, MS Teams oder vergleichbare Systeme. Der Zugangscode wird vom Auftraggeber bereitgestellt. Bei Software- oder Hardwareproblemen der Teilnehmer kann leider kein technischer Support geleistet werden.

Versand und Datenschutz

Der Versand der Verkostungspakete erfolgt unter Berücksichtigung des Datenschutzes. Um die Wohnadressen der Mitarbeiter zu schützen, können alle Verkostungspakete gesammelt und versandfertig an das Unternehmen geliefert werden. Die interne Verteilung oder der Weiterversand erfolgt durch den Auftraggeber. Alternativ ist ein Einzelversand der Pakete an die Teilnehmer möglich. Versandkosten:

- Deutschland: ohne Zusatzkosten
- EU: zzgl. Versandkosten
- Außerhalb der EU: auf Anfrage

Terminplanung und Vorlaufzeit

Die Terminplanung erfolgt individuell in Abstimmung mit dem Auftraggeber. Für Firmenevents stehen mehrere Zeitfenster an Werktagen sowie am Wochenende zur Verfügung. Ein Termin gilt als verbindlich bestätigt, sobald eine schriftliche Terminbestätigung vorliegt. Um einen reibungslosen Ablauf und eine pünktliche Zustellung der Verkostungspakete zu gewährleisten, ist eine Vorlaufzeit von mindestens 10 Tagen erforderlich.

Kostenübersicht

Die Kosten für die Schokoladenverkostung als Firmenevent richten sich nach dem gewählten Veranstaltungsformat und der Anzahl der Teilnehmer. Richtpreis: 49,- Euro pro Person (brutto) inklusive Verkostungspaket und Versand innerhalb Deutschlands. Bei Versand innerhalb der EU fallen zusätzliche Versandkosten an. Versand außerhalb der EU erfolgt auf Anfrage. Für größere Gruppen, hybride Formate oder besondere Rahmenbedingungen erstelle ich gerne ein individuelles Angebot.

Kontakt und weitere Schritte

Gerne bespreche ich mit Ihnen die Möglichkeiten für Ihr Firmenevent und erstelle ein individuelles Angebot. Bei Fragen zu Ablauf, Gruppengröße, Terminen oder Veranstaltungsformaten berate ich Sie persönlich.

Frank Simon

Konditormeister & Chocolatier

Telefon: 0160 98 02 97 01

E-Mail: info@simon-ontour.de

