

# INVITATION

mittwoch | 23. märz 2016



# GRUEZI IN DER CHOCOWELT VON AESCHBACH CHOCOLATIER

THE INTERNATIONAL CIRCLE freut sich, Sie herzlich zum März Event bei Aeschbach Chocolatier ins ChocoDromo einzuladen - Einerseits hochwertige Choco-Manufaktur, andererseits Erlebniswelt mit vielen süssen Verführungen! An diesem Abend werden wir gemeinsam Ihre ganz persönliche 200-Gramm Schokoladentafel kreieren. Im Anschluss werden wir einen interessanten Abend im Kreise unserer Clubmitglieder geniessen und Kontakte zu neuen Gästen in einem originellen und kultivierten Ambiente knüpfen.

Der INTERNATIONAL CIRCLE vernetzt in der Schweiz lebende Ausländer/innen mit Schweizer Bürger/innen. Mit ihrem persönlichen Label THE INTERNATIONAL CIRCLE kann die Gründerin ihre Vision umsetzen: Von einer Welt, in der sich Menschen über Grenzen hinweg wertschätzen lernen und gegenseitig bereichern. Mit modernem kosmopolitischem Espritentstehen so ganz unkompliziert die besten gesellschaftlichen, freundschaftlichen und geschäftlichen Kontakte.



Wir freuen uns auf einen geschmackvollen Abend voller Genuss!

Mit herzlichen Grüssen

*Barbara Stiemerling*

Ihre (und Eure) Barbara Stiemerling

## ANMELDUNG

Clubmitglieder: CHF 120 | Gäste auf Einladung mit Aufpreis  
Inklusive Welcome Drinks, Eintritt in die ChocoWelt mit ChocoWelt Plus, Aperitif Riche (Buffet), Cateringkosten. Die Miete für die Event Location & die Benutzung der Infrastruktur wird von Aeschbach Chocolatier AG gesponsert. | Dress Code: Smart Casual

Gerne erwarten wir Ihre Anmeldung bis zum 13.März an: [barbara.stiemerling@kfnmail.ch](mailto:barbara.stiemerling@kfnmail.ch) | T +41 (0) 79 360 29 62  
IBAN: CH42 0483 5002 1425 8000 1 - Konto-Nr. 21425-80-1 - Credit Suisse - BIC: CRESCHZZ80A

AGB: Der Betrag wird auch bei Abmeldung nach Anmeldefrist und bei Nichterscheinen erhoben.

# PROGRAMM

Datum	Mittwoch 23. März 2016
Zeit	Zeit 19 Uhr   Türöffnung 18.30 Uhr
Ort	Aeschbach Chocolatier AG ChocoDromo 1a   Hochwerzlen (Haltestelle Root D4) 6037 Root T +41 (0)41 747 33 33   <a href="http://www.chocowelt.ch">www.chocowelt.ch</a>
18.30 Uhr	Einlass & Registrierung am The International Circle Desk mit Welcome Drink im ChocoCafé (EG)
18.30 Uhr	Möglichkeit im ChocoLaden handgemachte Schokoladen- und Confiserie-Kreationen zu erwerben
19.15 Uhr	Begrüssung Barbara Stiemerling, Club Präsidentin und Markus Aeschbach, Inhaber aeschbach chocolatier
19.25 Uhr	Themenrundgang „Vom Kakaobaum zum Gaumen glück“ durch das ChocoDromo mit ChocoWelt Plus (Führungen zweier Gruppen: Deutsch und nach Bedarf Englisch)
19.30 Uhr	Teilnehmer/innen, die nicht am Rundgang teilnehmen, können sich derweil im ChocoBistro aufhalten
20.15 Uhr	Aperitif riche (Buffet mit kalten und warmen Häppchen, Süßes, Café) Im ChocoCafé: Stehtische fürs Networking und genügend bequeme Sitzgelegenheiten an Tischen
22.15 Uhr	Offizielles Programmende



Markus  
Aeschbach



www.gischtundglut.de

**GISCHT  
& GLUT**  
k o m m u n i k a t i o n

 **GECKOFOTO**.CH

**engelberger**   
beeindruckend.

Location Sponsor



**aeschbach**  
**CHOCOLATIER**  
www.chocolatier.ch

*Einzigartige ChocoWelt*

The International Circle  
presented by Barbara Stiemerling

CH- 6363 Obbürgen-Bürgenstock  
Kapellmatt 1  
barbara.stiemerling@kfnmail.ch  
T +41 (0) 79 360 29 62



# EXPOSÉ AESCHBACH CHOCOLATIER



Gegründet wurde Aeschbach Chocolatier im Jahr 1972 von Charles Aeschbach, einem gelernten Confiseur und ehemaligen Fachberater von Suchard. In Zug baute er einen Schopf zur Produktionsstätte um und begann den Betrieb mit zwei Angestellten. 1978 erfolgte die Verschiebung des Firmensitzes nach Cham. 2012 realisiert

te Aeschbach Chocolatier einen Neubau in Root / Luzern für seinen Firmensitz. Der Inhaber ist Markus Aeschbach, der Sohn von Charles, welcher die Firma übernommen und somit die Familientradition bewahrt hat.

Der Firmensitz in Root/Luzern zeichnet sich durch optimale Energieeffizienz und eine ausgezeichnete verkehrstechnische Lage aus. Er umfasst moderne Produktions- und Eventräumlichkeiten, ein ChocoCafé und ChocoBistro, einen ChocoLaden sowie die neue interaktive Ausstellung ChocoWelt - eine Erlebniswelt für Firmen, Touristen und Private.

Aus dem Herzen der Schweiz beliefert Aeschbach Chocolatier Firmenkunden, die Gastronomie und den Fachhandel mit individuellen Schokoladenkreationen und süßen Werbegeschenken.

Mit vier eigenen Geschäften in Root, Zug, Steinhausen und Zürich und einem Online-Shop bedient der Schokoladenspezialist auch Privatkunden.

Die Aeschbach Chocolatier AG beschäftigt rund 120 Mitarbeiter und betreibt zertifizierte Managementsysteme nach den Normen ISO 9001 (Qualitätssicherung) und ISO 22000 (Lebensmittelsicherheit).

Der berühmte Schweizer goldene Schoggitaler wird bei Aeschbach Chocolatier in Root LU produziert. In der neuen Erlebnis-Ausstellung „Vom Kakaobaum zum Gaumenglück“ dokumentieren Pro Natura und der Schweizer Heimatschutz auch die erfolgreiche Geschichte des bald 70-jährigen Schoggitalers.



aeschbach  
CHOCOLATIER

*Einzigartige ChocoWelt*

