chocofactory

KATALOG

2025

1 chocofactory

4 Pralinés

6 Schokoladentafeln

8 Spezialitäten

10 High Protein

12 Exclusive Line

14 HUG

16 Wernli

18 DAR-VIDA

20 Event Gutscheine

22 Partner

24 Allgemeine Geschäftsbedingungen

ÜBER CHOCOFACTORY

Die chocofactory ist eine kaufmännische Praxisfirma, die im Auftrag des SECO und der Dienststelle WAS (Wirtschaft Arbeit und Soziales) des Kantons Luzern Berufspraktikum- und Weiterbildungsprogramme für stellensuchende kaufmännische Berufsleute anbietet.

Zusätzlich bietet die chocofactory Arbeitsplätze für Belastbarkeits- und Arbeitstrainings für Menschen mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen auf dem Weg zurück in den Arbeitsprozess an. Auch stellensuchenden Personen, welche längere Zeit vom Arbeitsmarkt weg sind unterstützt die chocofactory bei der Wiedereingliederung. Sie arbeitet mit den Eingliederungsfachpersonen der Invalidenversicherung sowie den sozialen Institutionen der Zentralschweiz zusammen.

Als Praxisfirma handeln wir in einem geschlossenen Netzwerk mit Produkten und Dienstleistungen im Verbund mit weiteren Praxisfirmen in der Schweiz und im Ausland. Alle Geschäftsprozesse werden KMU identisch und nach modernsten Unternehmensgrundsätzen abgewickelt. Durch integrierte Weiterbildung (Fach- und Persönlichkeitsentwicklung) werden Stellensuchende für den Arbeitsmarkt gerüstet. Ein intensives Bewerbungscoaching unterstützt die Stellensuche. Die Programmteilnehmenden arbeiten mit MS Office und Abacus. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, sich mit Software Adobe CS und weiteren Programmen vertraut zu machen.

chocofactory

Stiftung
Fondazione
Fondation
SAG
Bessere Chancen für Ihre Zukunft

PRALINÉS

Du!
Bruchsch
PRALINÉS!

Blechdose Luzern (18 Stk.)

Exklusive Blechdose mit Luzern-Motiv, mit 18 erlesenen Pralinés und Truffes, verziert mit saisonaler Dekoration.

Artikel Nummer AE25001 CHF 45.-

Aeschbach Pralinen sind ein Symbol für exquisite Schweizer Confiserie und herausragende Handwerkskunst. Mit über Generationen gewachsener Expertise kreiert Aeschbach edle Pralinés, die durch ihre Qualität und raffinierten Aromen begeistern. Die Auswahl hochwertiger Zutaten und die präzise Verarbeitung machen jede Pralinés zu einem kleinen Meisterwerk. Perfekt für festliche Gelegenheiten, als gehobenes Geschenk oder zum persönlichen Verwöhnen – Aeschbach Pralinés veredeln jeden Moment und lassen Geniesserherzen höherschlagen.

Elegance Pralinés & Truffes

Edle Schachtel mit 12 erlesene Pralinés und Truffes. Enthält Alkohol.

Artikel Nummer AE25002 CHF 30.-

Florentiner assortiert (8 Stk.)

Acht feinste Schokoladenrondellen, überzogen mit dunkler und Vollmilchschokolade.

Artikel Nummer AE25003 CHF 17.-

Schmetterlingsschachtel (4 Stk.)

Motivschachtel Schmetterling gefüllt mit assortierten Pralinés & Truffes

Artikel Nummer AE25004 CHF 10.-

SCHOKOLADENTAFELN

Aeschbach Schokoladentafeln stehen für feinste Schweizer Schokoladenkunst und höchste Qualität. Hergestellt aus erlesenen Zutaten und nach traditionellen Rezepten, überzeugen die Tafeln mit einem vollmundigen Geschmack und zartschmelzender Textur. Aeschbach bietet eine breite Auswahl an Sorten – von klassischer Milchschokolade bis zu kreativen Kombinationen mit Nüssen, Früchten oder Karamell. Perfekt für Geniesser und als Geschenk.

Flachtafel Bianca

Exklusive Schokoladentafel aus weisser Schokolade mit zartem Schmelz. 100g

Artikel Nummer AE25008 CHF 10.-

Flachtafel 100% Edelkakao vegan

Exklusive Schokoladentafel in edler dunkler Schokolade mit 100% Kakaoanteil. 100g

Artikel Nummer AE25010 CHF 10.-

Tafel Milch 37% Kakao

Schokoladentafel geschöpft aus Milchschokolade mit 37% Kakaoanteil. 100g

Artikel Nummer AE25005 CHF 8.-

Tafel Weiss mit Zitronenfüllung

Schokoladentafel mit einer cremig frischen Zitronennote. 100g

Artikel Nummer AE25006 CHF 9.-

Tafel Weiss mit Himbeerfüllung

Schokoladentafel mit einer cremig frischen Himbeernote. 100g

Artikel Nummer AE25007 CHF 9.-

SPEZIALITÄTEN

Aeschbach-Spezialitäten stehen für höchste Schweizer Handwerkskunst und exklusive Qualität. Das Sortiment umfasst eine Vielzahl an Schokoladenkreationen, die aus erlesenen Zutaten mit Leidenschaft gefertigt werden. Aeschbach vereint traditionelle Rezepturen mit innovativen Akzenten und bietet Genussmomente für jede Gelegenheit – sei es zum Kaffee, als Geschenk oder für besondere Anlässe.

Brotaufstricht Schokolade & Haselnuss

Cremiger Brotaufstrich aus Milchschokolade mit feinem Haselnussgeschmack. 200g

Artikel Nummer AE25014 CHF 10.-

Glückskäfer

Liebevoll gestaltete Glückskäfer aus feinster Schweizer Milchschokolade.

Artikel Nummer AE25013 CHF 14.-

2er Pack «Why Nut?» Beerenmix

2er Pack «Why Nut?» Beerenmix in zarter Milchschokolade.

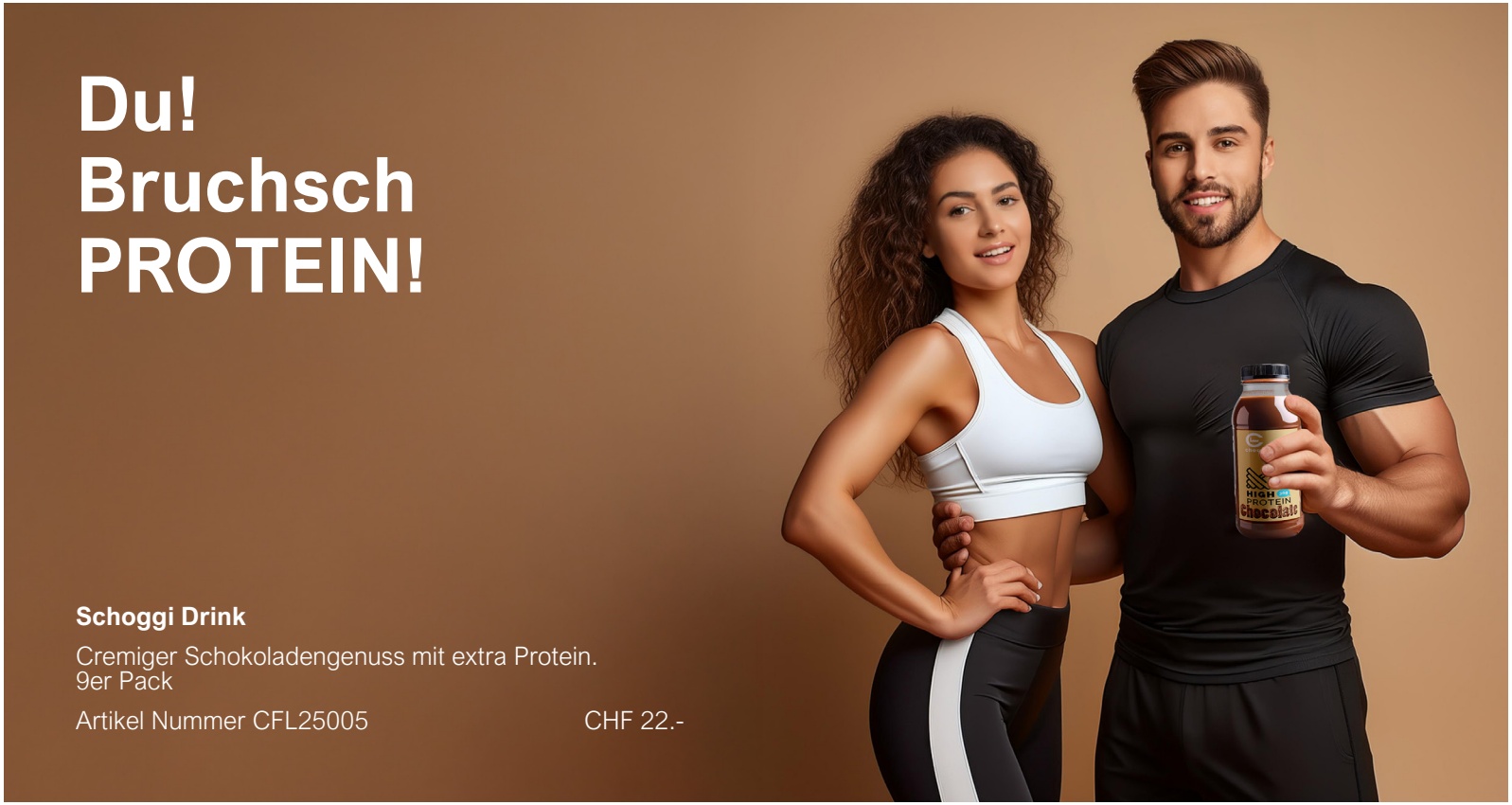
Artikel Nummer AE25015 CHF 20.-

2er Pack Blüten

Die 2er Packung enthält 4 Ginblüten und 8 Kirschblüten, Enthält Alkohol.

Artikel Nummer AE25012 CHF 30.-

HIGH PROTEIN



Unsere Hausmarke HIGH PROTEIN by CHOCOFACTORY wurde speziell für Sportler entwickelt und kombiniert köstlichen Schokoladengenuss mit einem hohen Proteingehalt. HIGH PROTEIN unterstützt den Muskelaufbau und die Regeneration und eignet sich ideal als Snack nach dem Training oder für unterwegs. Die Linie ist in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich und bietet eine perfekte Balance aus Nährstoffen und Genuss – ohne Kompromisse bei der Qualität.

Protein Minis Milk Choco

Köstliche Würfel aus zarter Milchschokolade mit extra Protein. 2 Packungen

Artikel Nummer CFL25003 CHF 8.-

Protein Minis Cookies

Köstliche Würfel mit Cookie-Geschmack und extra Protein. 2 Packungen

Artikel Nummer CFL25002 CHF 8.-

Protein Minis Salted Caramel

Köstliche Würfel mit Salted-Caramel-Geschmack und extra Protein. 2 Packungen

Artikel Nummer CFL25004 CHF 8.-

Power Haselnussriegel (55g)

Power Haselnussriegel: Knackige Haselnüsse und feine Schokolade. 10 Packungen

Artikel Nummer CFL25001 CHF 30.-

Protein Cheesecake

Fertigmischung für einen cremigen Kuchen mit extra Protein.

Artikel Nummer CFL25007 CHF 10.-

Power Starter Set

Eine Auswahl unserer besten Proteinprodukte. Ein Produkt pro Sorte

Artikel Nummer CFL25006 CHF 28.-

EXCLUSIVE LINE

EXCLUSIVE LINE Produkte stehen für luxuriöse Schokoladenkreationen auf höchstem Niveau. Auf Kundenwunsch werden Pralinés mit essbarem Gold, Edelsteinen oder integriertem Schmuck gefertigt, wodurch jede Kreation zu einem einzigartigen Kunstwerk wird. Diese exklusiven Pralinés verbinden edlen Geschmack mit aussergewöhnlichem Design und sind das perfekte Geschenk für besondere Anlässe oder als Ausdruck purer Eleganz und Individualität.

Starterset

Feine, handgemachte Praline mit essbarem Goldstaub.

Artikel Nummer CFL25008 CHF 250.-

Eventset

Handgemachte Praline mit essbarem Blattgold und Füllung nach Wahl.

Artikel Nummer CFL25009 CHF 500.-

XL Exklusiveset

XL-Praline mit Cremefüllung und edlem 18-Karat-Collier, in luxuriöser Box.

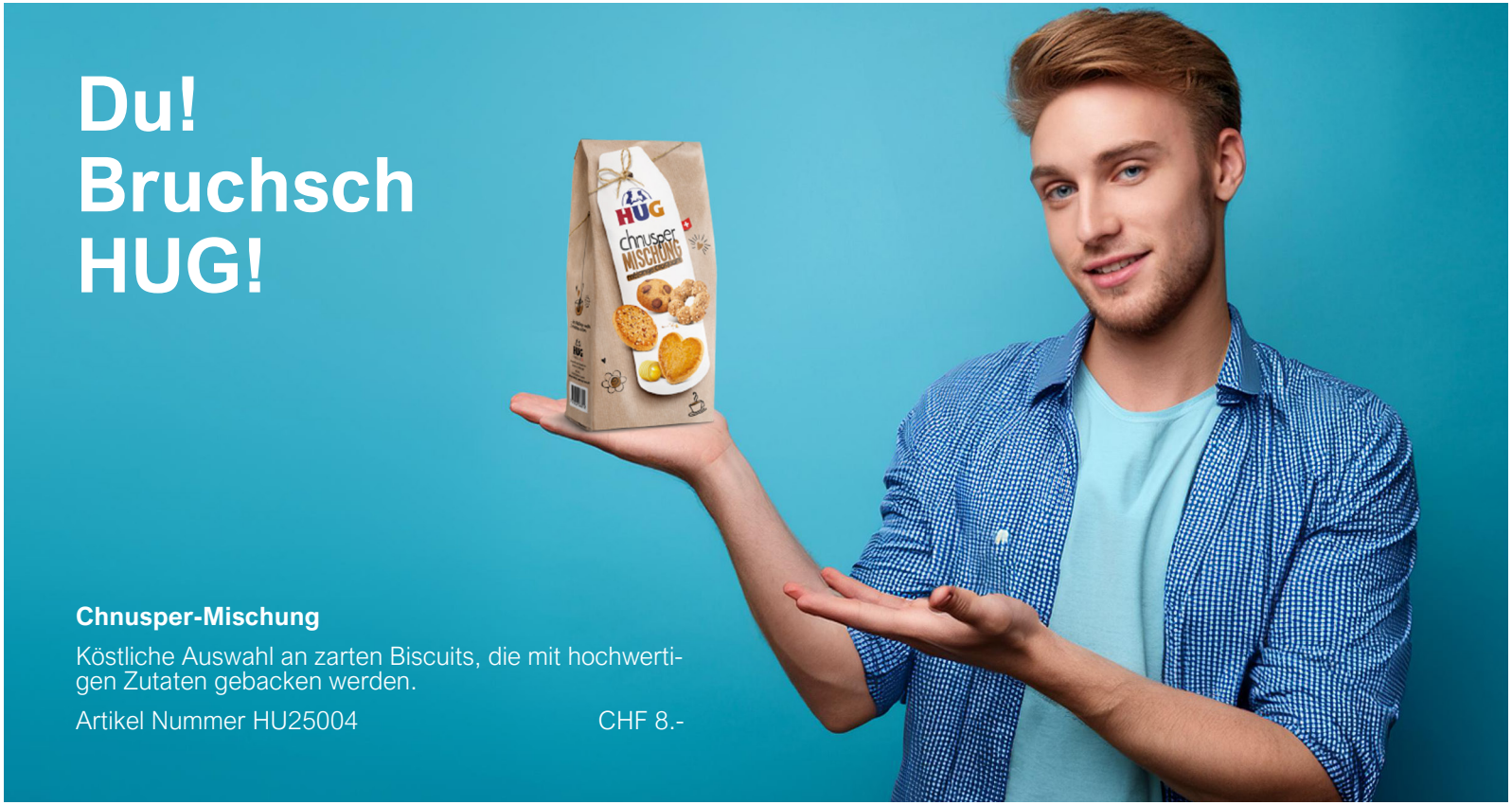
Artikel Nummer CFL25011 CHF 2500.-

Verlobungsset

Praline mit Verlobungsring in Geschenkbox, mit Gravurtext auf Wunsch gefertigt.

Artikel Nummer CFL25012 CHF 5000.-

HUG



HUG Backwaren stehen für Schweizer Traditionshandwerk und hochwertige Qualität seit 1877. Das Sortiment umfasst ein vielfältiges Angebot an Biscuits, Tartelettes und anderen feinen Backwaren, die aus sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt werden. HUG verbindet traditionellen Geschmack mit modernen Rezepturen und bietet Produkte für jeden Anlass – ob zum Kaffee, als Dessert oder für kreative Backideen.

Brätzeli Classic

Knusprig-dünne Schweizer Waffelspezialität mit feiner Butter.

Artikel Nummer HU25002 CHF 8.-

Meringues Classic

Leichtes, knuspriges Schaumgebäck – zart süss und himmlisch luftig.

Artikel Nummer HU25005 CHF 10.-

Willisauer Ringli

Guetzli mit feinem Honiggeschmack und knuspriger Konsistenz.

Artikel Nummer HU25001 CHF 6.-

HUG 2er Package

Willisauerringli und Stängeli – zarte, traditionelle Guetzli.

Artikel Nummer HU25003 CHF 12.-

WERNLI

Wernli Biscuits vereinen traditionelle Schweizer Backkunst mit hochwertigen Zutaten und feinstem Geschmack. Die Produktpalette umfasst eine Vielzahl von köstlichen Waffeln und Biscuitsspezialitäten, die ideal für Genussmomente im Alltag oder zum Teilen mit anderen sind. Mit ihrer perfekten Mischung aus Tradition und Innovation stehen Wernli Produkte für Qualität, Authentizität und Genuss pur.

Chocoly

Knusprige Biscuits mit einer feinen Schokoladecrème-Füllung.

Artikel Nummer WE25002 CHF 5.-

Japonais

Knusprige Japonais mit zartem Baiser und feinster Nussnote.

Artikel Nummer WE25004 CHF 5.-

Choco Petit Beurre

Knusprige Butterkekse mit einem feinen Schokoladenplättli.

Artikel Nummer WE25005 CHF 6.-

Butterherzli

Zarte Butterkekse in Herzform, mit feinem Buttergeschmack.

Artikel Nummer WE25003 CHF 5.-

Capucine

Zarte Kekse mit einer feinen Schokoladenfüllung.

Artikel Nummer WE25006 CHF 6.-

Jura Waffeln Original

Knusprige Waffeln gefüllt mit einer cremigen, zarten Füllung.

Artikel Nummer WE25007 CHF 6.-

DAR-VIDA

DAR-VIDA Produkte sind knusprige, ballaststoffreiche Snacks, die sich durch ihre gesunden und natürlichen Zutaten auszeichnen. Sie bestehen aus sorgfältig ausgewählten Vollkornmehlen, sind reich an wertvollen Nährstoffen und bieten langanhaltende Energie. Die Produkte gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Portionsgrössen, ideal für unterwegs oder als Zwischenmahlzeit. DAR-VIDA steht für Qualität, Tradition und gesunden Genuss.

Thym & Sel

Knusprige Cracker mit dem feinen Aroma von Thymian und Salz. 4 Packungen

Artikel Nummer DA25005 CHF 6.-

Sandwich

Cremiger Frischkäse mit einer harmonischen Kräutermischung. 3 Packungen

Artikel Nummer DA25004 CHF 7.-

Fromage

Knuspriger Cracker mit feinem Käsegeschmack. 4 Packungen

Artikel Nummer DA25001 CHF 6.-

Tomates & Basilio

Aromatische Kombination aus getrockneten Tomaten und Basilikum. 4 Packungen

Artikel Nummer DA25002 CHF 6.-

Olives

Knusprige Cracker mit dem fein würzigen Geschmack von Oliven. 4 Packungen

Artikel Nummer DA25003 CHF 6.-

Kombi DAR-VIDA

Vielseitige Auswahl knuspriger Cracker in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Artikel Nummer DA25007 CHF 27.-

EVENT GUTSCHEINE

CHOCOFACTORY EVENT GUTSCHEINE bieten unvergessliche Erlebnisse rund um Schokolade. Wählen Sie aus aussergewöhnlichen Aktivitäten wie einer Ballonfahrt mit Schokoladenwurf, einem spannenden Besuch in der Chocowelt bei Aeschbach, einem magischen Ausflug nach Disneyland oder einem gemütlichen Chocobrunch bei Aeschbach. Diese Gutscheine verbinden Genuss mit Erlebnis und sind das perfekte Geschenk für Schokoladenliebhaber und Abenteurer gleichermassen.

Chocobrunch bei Aeschbach

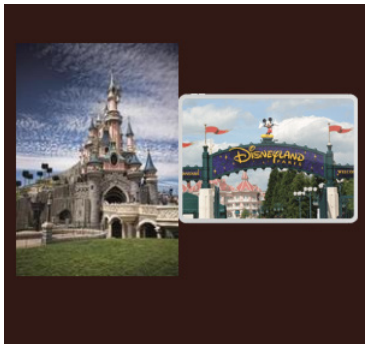
Erlebnis mit Schokolade, feinem Gebäck und köstlichen Leckereien. 1 Person

Artikel Nummer CFL25018 CHF 45.-

Heissluftballonfahrt mit Schoggiwurf

Individuelle Ballonfahrt mit Schoggiwurf, ein einmaliges Erlebnis! 2h bis zu 6 Gäste

Artikel Nummer CFL25013 CHF 1690.-



Disneyland Paris

Fun- und Schokoladenwochenende für die ganze Familie. Für 2 Erwachsene + 2 Kinder

Artikel Nummer CFL25014 CHF 2150.-

Chocowelt

Entdecken Sie Geschichte und Herstellung unserer Schokoladenspezialitäten.

Art.-Nr. CFL25015 - Erwachsener CHF 15.-
Art.-Nr. CFL25017 - Erw. AHV/IV CHF 13.-
Art.-Nr. CFL25016 - Kind CHF 8.-

PARTNER

Ein grosses Dankeschön geht an unsere drei Partner Aeschbach Chocolatier AG, PrintCenter Druck & Media AG und Hug AG. Dank der grosszügigen Bereitstellung von Bildmatrialien, Muster und Informationen, haben sie einen grossen Beitrag zur Erstellung des neuen Katalogs geleistet. Wir freuen uns sehr über die weitere gemeinsame Zusammenarbeit.

Die HUG AG beschäftigt an den Standorten Malters und Willisau rund 450 Mitarbeitende. HUG wurde 1877 als Bäckerei in Luzern gegründet und ist noch heute in der fünften Generation im Familienbesitz. «Mit Herz backen wir deine täglichen Genussmomente», sagen Anna Hug und Marianne Wüthrich Gross, welche das Unternehmen in Co-Leitung nach drei Grundsätzen führen: Herzlich, Unternehmerisch und Gewissenhaft – HUG eben.

Aeschbach Chocolatier steht seit 1972 für Schweizer Schokoladenkunst auf höchstem Niveau. Mit Leidenschaft und Handwerkskunst entstehen erlesene Pralinen, Tafelschokoladen und weitere Spezialitäten. Die Kombination aus Tradition, Innovation und besten Zutaten macht Aeschbach zu einer beliebten Marke für feinsten Schokoladengenuss.

Die PrintCenter Hergiswil AG ist ein führendes Druck- und Medienunternehmen in der Zentralschweiz. Es bietet hochwertige Druckerzeugnisse und Grafikdesign für Druck und Web an. Mit modernster Technologie und einem engagierten Team stehen Qualität und Zuverlässigkeit im Mittelpunkt. Der verantwortungsvolle Umgang mit Mensch und Umwelt steht ebenso im Fokus. Ob Werbematerialien oder Spezialanfertigungen wir sind Ihr erfahrener Partner für Druck und Kommunikation.

Bio

Der Begriff Bio (zu «Biologischer Landwirtschaft») ist ein durch die EG-Öko-Verordnung EU-weit und in der Schweiz geschützter Begriff. Gleiches gilt für die Bezeichnungen aus kontrolliert biologischem Anbau und Öko. Produkte, die als Bio bezeichnet werden, müssen ebenfalls den Kriterien der EG-Öko-Verordnung entsprechen, aber nicht zwingend mit EU-Bio-Siegel gekennzeichnet werden. Bio-Produkte müssen lebensmittelrechtliche Standards erfüllen, die über die konventionellen Produkte hinausgehen. Nur Betriebe, welche die Richtlinien vollständig befolgen, dürfen sich mit der Knospe schmücken. Strenge Kontrollen sind das Fundament der lückenlosen Knospe-Garantie.

Fairtrade

Das Fairtrade-Produktlabel steht für fair angebaute und gehandelte Produkte: Alle Zutaten eines Produktes, die unter Fairtrade-Bedingungen erhältlich sind, müssen Fairtrade-zertifiziert sein. Dies gilt auch für zusammengesetzte Produkte (z.B. Schokolade oder Glacés). Das ermöglicht den Kleinbauernkooperativen stabilere Preise sowie langfristige Handelsbeziehungen. Sowohl Bäuerinnen und Bauern als auch Beschäftigte auf Plantagen erhalten eine zusätzliche Fairtrade-Prämie für Gemeinschaftsprojekte. Die Standards enthalten darüber hinaus Kriterien zu demokratischen Organisationsstrukturen, Umweltschutz und sicheren Arbeitsbedingungen.

Vegan

Das V-Label ist eine international anerkannte und geschützte Marke zur Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte und Dienstleistungen. Für Verbraucher stellt es eine einfache und sichere Orientierungshilfe dar. Unternehmen schaffen mit dem V-Label Transparenz und Klarheit. Veganismus ist eine vorwiegend ethisch begründete Einstellung und Lebensweise, welche die Nutzung von Tieren und tierischer Produkte ablehnt.

UTZ

UTZ ist ein Programm und Gütesiegel für nachhaltigen Anbau. Der Begriff «UTZ» stammt aus der Maya-Sprache und bedeutet «gut». Nachhaltiger Anbau unterstützt Bauern, Arbeiter und deren Familien, ihre Ziele zu erreichen und leistet gleichzeitig einen Beitrag zum Schutz unserer natürlichen Ressourcen – jetzt und in der Zukunft.

AGB

1. Allgemeines

Die Geschäftsabwicklung und Lieferung erfolgt ausschliesslich zu den vorliegenden allgemei- nen Geschäftsbedingungen. Diese liegen sämtlichen Angeboten aus unserem aktuellen und gültigen Katalog oder unserem Internet-Shop zugrunde. Die nachfolgenden Bestimmungen entgegenstehender oder abweichender allgemeiner Geschäftsbedinungen finden keine Anwen- dung. Diese gelten ausschliesslich dann, wenn wir Kenntnis von abweichenden Bedingungen, wie Lieferung und Leistung, erhalten. Auch dann werden Leistungen vorbehaltlos ausgeführt.

2. Preise

Sämtliche Notierungen in Offerten und Preislisten der chocofactory verstehen sich rein netto in CHF, exkl. MwSt. von 2.6% oder 8.1%. Der Preis versteht sich ohne Transportkosten, da diese nach Aufwand und Gewicht berechnet werden. Die chocofactory behält sich das Recht vor, Preisänderungen jederzeit vorzunehmen.

Lieferkonditionen: Gültig für Kunden aus dem In - und Ausland.

EXP - Die Frachtpapiere stellen wir auf CPT (Fracht bezahlt) aus, welche wir Ihnen als Transportkosten ab unserem Lager in Rechnung stellen. Transport- und Zollkosten gehen zu Lasten des Käufers.

3. Zahlungsbedingungen

SCHWEIZER KUNDEN

Die Rechnung erfolgt mit der Lieferung an den Auftraggeber und ist innerhalb von 30 Tagen netto 20 Tagen, mit 2% Skonto zu bezahlen. Bei einem Bestellvolumen von CHF 501.- bis und mit CHF 1’000.- gewährt die chocofactory einen Rabatt von 2%, ab CHF 1’001.- einen Rabatt
von 5% auf die Artikelpreise. Die Rabatte an Grosshändler oder Wiederverkäufer werden von der chocofactory separat ausgehandelt. Mindestbestellwert beträgt CHF 50.- (bei Bestellungen unter CHF 50.- wird eine Bearbeitungsgebühr aufgerechnet, bis der Betrag erreicht ist).

AUSLÄNDISCHE KUNDEN (PREISE OHNE MWST.)

Die Rechnung erfolgt mit der Lieferung an den Auftraggeber und ist innerhalb von 45 Tagen netto, 30 Tagen 2% Skonto zu bezahlen. Bei einem Bestellvolumen von CHF 501.- bis und mit CHF 1’000.- gewährt die chocofactory einen Rabatt von 2%, ab CHF 1’001.- einen Rabatt von 5% auf die Artikelpreise. Mindestbestellwert beträgt auch hier CHF 50.- (Bei Bestellungen unter CHF 50.- wird eine Bearbeitungsgebühr aufgerechnet, bis der Betrag erreicht ist).

4. Lieferfrist

Die Lieferfrist beträgt in der Regel 12 Tage ab Bestellungseingang bei der chocofactory. Ist der Artikel vorrätig, wird er sofort ausgeliefert. Bei allfälliger Überschreitung der Lieferfrist wird die Kundschaft informiert und es wird ein neuer Liefertermin bekannt gegeben. Der Besteller ist nicht berechtigt, den Auftrag zu wiederrufen oder Schadenersatzansprüche geltend zu machen. Eine Auftrags-Annullation ist nur schriftlich und im gegenseitigen Einvernehmen gültig. Ereignisse höherer Gewalt rechtfertigen eine eventuelle Verzögerung oder Unterbrechung der Ausführungen der Bestellungen. Das geschieht ohne, dass dadurch dem Käufer ein Recht zum Rücktritt von der Bestellung oder irgendwelcher Schadenersatzforderungen ensteht.

Voraussetzung für die Lieferpflicht ist die Zahlungsfähigkeit des Bestellers. Die chocofactory ist auch nach erfolgter Auftragsbestätigung nicht verpflichtet die Lieferung auszuführen, wenn sich nachträglich die Zahlungsfähigkeit des Bestellers als zweifelhaft erweisen sollte. Der Besteller darf seine Vertragsrechte nicht ohne ausdrückliche und schriftliche Zustimmung der chocofactory auf Dritte übertragen. Bestellungen auf Abruf müssen eine Zeitangabe enthalten. Die Bestellung erlangt erst Gültigkeit, wenn der gewünschte Termin von der chocofactory bestätigt wurde.

5. Abrufbestellungen

Bestellungen auf Abruf müssen eine Zeitangabe enthalten. Die Bestellung erlangt erst Gültigkeit, wenn der gewünschte Termin von der chocofactory bestätigt wurde.

6. Reklamationen / Rücksendungen

Es können nur Artikel aus dem Katalog oder den Aktionen der chocofactory, in fabrikneuem Zustand und nach vorheriger schriftlicher Vereinbahrung innerhalb von 14 Tagen zurückgenommen werden. Die Ware ist unverzüglich an uns zurückzusenden. Allfällige Beanstandungen bezüglich Qualität und Vollständigkeit müssen umgehend, spätestens jedoch innerhalb 24 Stunden nach Erhalt der chocofactory mitgeteilt werden. Ansonsten gilt die Lieferung als angenommen. Die chocofactory haftet nicht für Schäden infolge unsachgemässer Lieferung oder Lagerung der Waren nach Übernahme durch den Kunden. Wir bemühen uns, unseren Kunden das zu bieten, was sie von uns erwarten: einwandfreie Ware, zuverlässige Lieferung und die Erfüllung Ihrer Wünsche. Sollte sich trotzdem ein Fehler eingeschlichen haben, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren. Wir sind gerne jederzeit für Sie da.

7. Abbildungen / Masse / Gewicht

Die Angaben im Katalog und in den Werbemitteln zu den Aktionen sind unverbindlich. Änderungen seitens der chocofactory bleiben jederzeit vorbehalten.

8. Garantie

Die Garantie der chocofactory gilt in schweizerischem und liechtensteinischem Hoheitsgebiet. Für Lieferungen ausserhalb dieses Gebietes werden auf Wunsch im gegenseitigen Einverständnis Sondervereinbahrungen getroffen. Die chocofactory garantiert erstklassige Qualitätsprodukte, welche den Anforderungen der schweizerischen Lebensmittelverordnung entsprechen. Fehlerhafte Produkte mit ästhetischen Fehler oder Verpackungsfehler sind unverzüglich unfrankiert zurückzusenden. Bedingung für den kostenlosen Ersatz ist die rechtzeitige Benachrichtigung über den eingetretenen Schaden, damit dessen Ursache von der chocofactory abgeklärt und Massnahmen zur Behebung getroffen werden. Ausser für die Ersatzlieferung übernehmen wir keine weiteren Verpflichtungen.

9. Transportschäden

Bei der Abholung unserer Erzeugnisse von Bahnstationen, bei der Post oder bei Entgegennahme nach dem Transport der Erzeugnisse, sind äusserlich erkennbare Schäden sofort der zuständigen Stelle zu melden.

Dies geschieht unter: info@chocofactory.ch Für die von der SBB und den Speditions- oder Postdiensten verursachten Transportschäden übernimmt die chocofactory keine Haftung.

10. Gültigkeit

Das Angebot im neuen Katalog ist gültig ab 1. Februar 2025, unter Vorbehalt allfälliger Änderungen.

11. Erfüllungsort

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist in Kriens, Kanton Luzern.

MEHRWERTSTEUER

Schokolade mit Alkohol

Nahrungsmittel und Zusatzstoffe nach dem Lebensmittelgesetz vom 9. Oktober 1992 (LMG) unterliegen dem reduzierten Mehrwertsteuersatz von derzeit 2.6% (Art. 25 Abs. 2 Bst. a Ziff. 2 MWSTG; https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2009/615/de). Nicht als Nahrungsmittellieferungen zum reduzierten Satz gelten u.a. alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 0.5 Volumenprozenten. Alkoholhaltige Lebensmittel wie bspw. Kirschstängeli fallen jedoch nicht darunter und gelten mehrwertsteuerrechtlich als dem reduzierten Satz unterliegende Nahrungsmittel.

Geschenksets

Wenn die Geschenkesets als Leistungskombination zu einem Gesamtentgelt (Pauschalpreis) angeboten werden, dann unterliegt das wahlweise entweder vollumfänglich dem Normalsatz von 8.1% oder aber dem Satz, der sich aufgrund der sog. 70 / 30%-Regel ergibt. Das heisst genauer, die verschiedenen durch die Pauschale abgegoltenen und zu unterschiedlichen Sätzen steuerbaren Gegenstände werden in der entsprechenden Rechung nicht separat ausgewiesen. Gemäss dieser Regel unterliegt das Gesamtentgelt demjenigen Steuersatz, der für die Leistungen gilt, die zusammen wertmässig mindestens 70% des Gesamtbetrages ausmachen..

IMPRESSUM

Bilder

Bilder mit freundlicher Genehmigung von Aeschbach Chocolatier AG und HUG AG.
Die übrigen Bilder im Katalog wurden mit Adobe Firefly erstellt.

Haftungsausschluss:

Alle Angaben in diesem Katalog wurden sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Fehler oder Irrtümer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Konzept / Layout / Gestaltung

Dastin Szymanski, Jochen Hellmuth, Antonio Santaniello

chocofactory

Stiftung
Fondazione
Fondation
SAG
Bessere Chancen für Ihre Zukunft

chocofactory
Ringstrasse 25
CH-6010 Kriens
Tel +41 41 555 40 00

Bestelladresse
info@chocofactory.ch

www.chocofactory.ch

www.instagram.com/chocofactorykriens

www.facebook.com/chocofactory.kriens

www.linkedin.com/in/chocofactory-kriens