

Online-Event

Online Schokoladen-Tasting (ganze Tafeln)

Das leckerste Teamevent für Unternehmen! In diesem unterhaltsamen Online-Event machen wir Euch zu echten Schoko-Profis und verkosten gemeinsam...



Programm-Idee

In unserem virtuellen Schoko-Tasting machen wir Euch zu echten Schoko-Profis und gehen gemeinsam mit Euch auf eine spannende Genussreise. Wir schicken Euch im Vorfeld die Tasting-Materialien zu, das heißt: ausgewählte (komplette) Schokoladentafeln und ein Tasting-Heftchen sowie ein Überraschungs-Kakaosnack. Im Rahmen der Verkostung führen wir Euch als zertifizierte Schoko-Expert:innen in die Welt der feinen und nachhaltigen Schokolade. Wir versorgen Euch mit reichlich Hintergrundwissen sowie Tipps und Tricks, wie Ihr Schokolade richtig genießen könnt. Gewappnet mit neuem Wissen verkosten wir gemeinsam die Schokoladen, blicken hinter die Kulissen der Hersteller:innen und besprechen die spannenden Aromen und neuen Eindrücke.

Paket-Nummer: 0523158

Region:	📍	Gesamt-Deutschland
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Teilnehmer:	👤	10 - 300 Teilnehmer
Dauer:	🕒	1.5 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	Deutsch, Englisch
Preis zzgl. MwSt:	💰	ab 49,00 € p.P.

Beschreibung

Inhaltlicher Ablauf:

Grundsätzlich gilt: Je nach individueller Absprache können individuelle Anpassungen für Euch und Euer Firmenevent vorgenommen werden.

Online-Event

Online Schokoladen-Tasting (ganze Tafeln)

Das leckerste Teamevent für Unternehmen! In diesem unterhaltsamen Online-Event machen wir Euch zu echten Schoko-Profis und verkosten gemeinsam...

Damit Ihr eine ungefähre Vorstellung bekommt, stellen wir Euch hier einen beispielhaften Ablauf eines Events vor:

Das schokoladige Event-Highlight ist alles andere als eine Frontal-Präsentation: Umfragen, Quizzies und Q&A-Sessions machen das Tasting zu einem interaktiven Schoko-Erlebnis.

Im Rahmen des deutsch- oder englischsprachigen Events erfahrt Ihr:

- Wie Schokolade hergestellt wird und welche Rolle Nachhaltigkeit hierbei spielt;
 - Was feine Schokolade von Supermarktschokolade unterscheidet;
 - Worauf Ihr bei der Schokoverkostung achten solltet;
 - Welche anderen Genussmittel sich mit Schokolade kombinieren lassen;
 - Mit welchen Techniken Ihr Aromen besonders gut schmecken könnt.
 - Gewappnet mit dem neuen Wissen verkosten wir gemeinsam die Schokoladen, blicken hinter die Kulissen der einzelnen Hersteller:innen und entdecken und diskutieren die spannenden Aromen und neuen Eindrücke.
- Kurz gesagt: Wir nehmen Euch mit auf eine ganz besondere, schokoladige Geschmacksexkursion!

Häufig gestellte Fragen:

Werden nur Schokoladenstücke verkostet?

Wir verschicken komplette Schokoladentafeln. Also die, die ihr auch in unserem Shop findet. Bei der Verkostung selbst probieren wir gemeinsam Schokoladenstücke, sodass i.d.R. Schokolade nach dem Event übrig bleibt für den späteren Schokogenuss. Aber hier bleibt es natürlich jeder teilnehmenden Person überlassen, wie viel Schokolade während des Tastings verkostet wird :)

Gibt es eine Mindestanzahl für das Schoko-Tasting?

Die Gruppe sollte mindestens 10 Personen umfassen. Dennoch können wir unter bestimmten Umständen auch eine Ausnahme machen und für eine kleinere Teilnehmerzahl ein schokoladiges Event ausrichten. Kontaktiert uns am besten direkt.

Wie viele Personen können maximal an dem Event teilnehmen?

Hier sind keine Grenzen gesetzt. Vor allem bei online Tastings können wir auch sehr große Veranstaltungen organisieren. Wir haben bereits Tastings mit mehreren hundert Teilnehmer:innen in einer Session veranstaltet.

Verschickt Ihr auch ins Ausland?

Wir können die Tasting-Pakete weltweit an die individuellen Teilnehmenden verschicken. Das Ziel des Events soll es sein, trotz physischer Distanz ein gemeinsames (köstliches) Erlebnis zu schaffen, daher sollen alle Personen eingeschlossen werden und in den Genuss der Edelschokoladen kommen.

Kann man die Tasting-Boxen personalisieren?

Wir bieten diverse Personalisierungsmöglichkeiten an: ob persönliches Anschreiben, Hinzugabe eines Flyers oder Give-Aways, Grußkarte oder Packaging mit Firmenlogo - in Absprache mit Euch gestalten wir ein ganz persönliches Schoko-Erlebnis!

Was ist, wenn es unter den Teilnehmer:innen mit Allergikern gibt?

Das ist in unserem Fall kein Problem. Die von uns verwendeten Edelschokoladen bestehen ausschließlich aus Kakaomasse und Rohrzucker und beinhalten keine weiteren Zutaten.

Ist das Event alkoholfrei?

Ja, die von uns verschickten Schokoladen sind ausschließlich "pure" Schokoladen und enthalten neben Kakaomasse und Rohrzucker keine weiteren Zusätze.

Sind die zu verkostenden Schokoladen vegan?

Ja, alle von uns verschickten Schokoladen sind von Natur aus vegan. Die versendeten Schokoladenprodukte bestehen ausschließlich aus Kakao(masse) und Rohrzucker und enthalten keine weiteren Zusätze.

Sind die Schokoladen laktosefrei?

Ja, alle von uns verschickten Schokoladen sind von Natur aus laktosefrei. Die versendeten Schokoladenprodukte bestehen ausschließlich aus Kakao(masse) und Rohrzucker und enthalten keine weiteren Zusätze.

Online-Event

Online Schokoladen-Tasting (ganze Tafeln)

Das leckerste Teamevent für Unternehmen! In diesem unterhaltsamen Online-Event machen wir Euch zu echten Schoko-Profis und verkosten gemeinsam...

Technik

- | | | |
|---|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Die meisten Plattformen | <input checked="" type="checkbox"/> Mobile Phone | <input checked="" type="checkbox"/> PC |
| <input checked="" type="checkbox"/> Android | <input checked="" type="checkbox"/> IOS | <input checked="" type="checkbox"/> Windows |
| <input checked="" type="checkbox"/> Linux | <input checked="" type="checkbox"/> MacOS | <input checked="" type="checkbox"/> Zoom |
| <input checked="" type="checkbox"/> MS Teams | <input checked="" type="checkbox"/> Cisco WebEx | <input type="checkbox"/> EventMobi |
| <input checked="" type="checkbox"/> Google Meet | <input checked="" type="checkbox"/> Hopin | <input type="checkbox"/> Plazz |
| <input checked="" type="checkbox"/> Wonder | <input type="checkbox"/> Download notwendig | <input checked="" type="checkbox"/> Download nicht notwendig |

Service

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> CO2 ausweisbar | <input type="checkbox"/> CO2 Kompensation | <input checked="" type="checkbox"/> mit Moderator |
| <input type="checkbox"/> ohne Moderator | <input type="checkbox"/> eigener Moderator | <input type="checkbox"/> kein Support |
| <input type="checkbox"/> mit Support | <input type="checkbox"/> ohne Warenversand | <input checked="" type="checkbox"/> mit Warenversand |

Interaktion

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> niedriges Level | <input checked="" type="checkbox"/> mittleres Level | <input type="checkbox"/> hohes Level |
| <input type="checkbox"/> jeder für sich | <input type="checkbox"/> in Teams | <input checked="" type="checkbox"/> alle zusammen |

Empfohlene Browser

Die Angaben beziehen sich auf die jeweils aktuellste Version des Browsers. Frühere Versionen können ebenfalls funktionsfähig sein. Wir empfehlen, das vorher mit dem Anbieter abzustimmen.

- | | | |
|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Apple Safari | <input checked="" type="checkbox"/> Brave | <input checked="" type="checkbox"/> Google Chrome |
| <input checked="" type="checkbox"/> Microsoft Edge | <input checked="" type="checkbox"/> Microsoft Internet Explorer | <input checked="" type="checkbox"/> Mozilla Firefox |
| <input checked="" type="checkbox"/> Opera | <input type="checkbox"/> Tor Browser | <input type="checkbox"/> Vivaldi |

Wichtige Hinweise

Eckdaten zu dem virtuellen Schoko-Tasting:

- Die Mindest-Vorlaufzeit vor dem Event inkl. Vorbereitung und Versand der Tasting-Sets an die Teilnehmenden beträgt ca. 12-14 Tage.
- Wählt Euer Paket: Wir bieten unsere Tastings in unterschiedlichen Größen ein. Ihr könnt den Umfang bestimmen (ob z.B. mit 3 oder 5 zu verkostenden Schokoladen).
- Wählt den Zeitrahmen: Ihr entscheidet über die Länge des geplanten Events. I.d.R. dauern unsere Veranstaltungen zwischen 60 und 90 Minuten - wir können das Tasting aber auch ganz individuell für Euch konzipieren.

Jetzt heißt es: Entspannen und zurücklehnen. Wir kümmern uns nun um den Rest. Das heißt wir bereiten die Tasting-Pakete vor, kümmern um uns den Versand und halten Euch auf dem Laufenden bezüglich der Zustellung an die Teilnehmer:innen.

Die Moderation des Online-Events erfolgt durch eine zertifizierte Schoko-Expert:in. Bei der Konferenz-Plattform richten wir uns ganz nach Euch: ob Zoom, MS Teams oder Google Hangout - wir können unser Tasting ganz flexibel anbieten.

Leistungen inkl.

- **Moderation des Events**
Das Tasting wird moderiert von einer zertifizierten Schoko-Expert:in
- **Tasting-Sets**
Die Tasting-Sets beinhalten komplette Schokoladentafeln, die wir gemeinsam im Tasting verkosten, sowie Tasting-Unterlagen. Die Pakete sind liebevoll gestaltet, mit Füllmaterial und Seidenpapier.
- **Versand der Pakete**
Wir verschicken die Tasting-Sets an die individuellen Teilnehmer:innen, auch international.
- **Persönliche Beratung**
Persönliche Beratung bei der Eventplanung. Mit mehr als 1.000 durchgeführten Schoko-Tastings teilen wir gerne mit euch unsere Erfahrungen und Best-Praxis-Beispiele.

Online-Event

Online Schokoladen-Tasting (ganze Tafeln)

Das leckerste Teamevent für Unternehmen! In diesem unterhaltsamen Online-Event machen wir Euch zu echten Schoko-Profis und verkosten gemeinsam...

Zusatzleistungen

- Personalisierungsoptionen
Personalisierung der Sets, z.B. durch Sticker oder Bauchbinden mit Eurem Firmenlogo
Preis: auf Anfrage
- Individuelles Anschreiben an die Teilnehmenden
Preis: auf Anfrage
- Eigenes Anmeldetool für Ihre Teilnehmer:innen möglich
So müsst Ihr Euch nicht darum kümmern, Adressen einzusammeln.
Preis: auf Anfrage
- Ihr könnt die Tasting-Pakete mit weiteren Produkten erweitern
z.B. mit einer Trinkschokolade, einen zur Schokolade abgestimmten Rotwein oder Kakaosnacks.
Preis: auf Anfrage

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0523158

