CONFISERIE SPRÜNGLI
Tradition seit 1836

Medienmitteilung
Zürich, 25. Juni 2021

NEUERÖFFNUNG SPRÜNGLI-VERKAUFSGESCHÄFT IM BAHNHOF BASEL SBB

Rückkehr der beliebten Confiserie im umgebauten Westflügel des Basler Bahnhofs

Am 25. Juni 2021 eröffnet die Confiserie Sprüngli ein neues Verkaufsgeschäft im umgebauten Westflügel des Bahnhofs Basel SBB. Damit kehrt die Zürcher Confiserie an neuem Standort an den Basler Bahnhof zurück. Ausgerichtet auf die Bedürfnisse von Bahnhofbesuchenden sowie Pendlerinnen und Pendlern, bietet das neue Sprüngli-Verkaufsgeschäft neben ikonischen Sprüngli-Klassikern auch ein Selbstbedienungskonzept für schnelle und frische Verpflegung. Bekannt für seinen exzellenten, persönlichen Service, bietet Sprüngli als Pionier der Grand Cru-Schokolade in der Schweiz seiner Kundschaft am Bahnhof Basel neben Pralinés, Truffes und Luxemburgerli auch die sehr beliebten Bruchschokoladen im Offenverkauf. An der Sprüngli-Chocolathèque werden die frischen Schokoladen in einer exquisiten Sortenvielfalt von Hand gebrochen und nach Kundenwunsch individuell zusammengestellt – ein weiterer Genuss der Haute Chocolaterie von Sprüngli.

Das neue Sprüngli-Verkaufsgeschäft im Bahnhof Basel öffnet seine Türen am Freitag, 25. Juni 2021, im Zuge der Wiedereröffnung des umgebauten Bahnhof-Westflügels. Damit kehrt die Confiserie an neuem Standort an den Basler Bahnhof zurück. Für den Haut Chocolatier ist es eine freudige Rückkehr an den Bahnhof Basel SBB, denn bis Juli 2019 empfing Sprüngli seine Kundschaft in der Passerelle. Das neue Verkaufsgeschäft lädt im gewohnt eleganten, doch modernisierten Ambiente mit exquisiten Materialien und stilvollen, klaren Linien beim Mobiliar zum genussvollen

Confiserie-Erlebnis ein. Grosszügige Vitrinen rücken die exklusiven Köstlichkeiten in den Mittelpunkt und erlauben eine verführerische Präsentation der Auslage.

Frische Bruchschokoladen werden an der Sprüngli-Chocolathèque sorgfältig von Hand gebrochen und individuell nach Kundenwunsch zusammengestellt, ganz dem exzellenten, persönlichen Service bei Sprüngli entsprechend. Als Pionier der Grand Cru-Schokolade in der Schweiz erweitert Sprüngli sein Sortiment an traditionellen Bruchschokoladen mit dem Offenverkauf an der Chocolathèque und saisonal wechselnden Kreationen. Eine verführerische Auswahl an frischen Grand Cru- und Milch-Bruchschokoladen zeugt einmal mehr von der handwerklichen Schokoladentradition, die bei Haut Chocolatier Sprüngli seit 1836 gepflegt wird.

Die Lage am Bahnhof stellt sicher, dass die Kundschaft aus den Kantonen Basel-Stadt und Basel-Land, Touristinnen und Touristen sowie Pendlerinnen und Pendler hier ihre Lieblings-Köstlichkeiten von Sprüngli finden – von feinsten, tagesfrischen Truffes du Jour über verführerische Pralinés bis hin zu den luftig-leichten Luxemburgerli, die nach eigenem Geschmack zusammengestellt werden können. Das wiedereröffnete Sprüngli-Verkaufsgeschäft ergänzt die bestehende Präsenz am Barfüsserplatz in der Basler City und Sprüngli bietet damit Basler Schokoladenkennern wieder an zwei Standorten exzellenten Service und unübertroffenen Genuss.

Nebst dem vielfältigen Angebot an Schokolade können sich die Besucherinnen und Besucher selbstständig und schnell mit Kaffee oder Verpflegung für unterwegs versorgen. Das Selbstverpflegungsangebot beinhaltet fruchtige Birchermüesli, knackige Salate und feine Sandwiches mit frisch gebackenem Brot.

Wie gewohnt setzt die Confiserie Sprüngli bei allen Produkten auf natürliche Zutaten bester Qualität, absolute Frische und leidenschaftliches Handwerk

Folgen Sie uns auf Instagram: **@confiseriespruengli**
#Sprüngli #SprüngliSindWir #BaselSindWir

CONFISERIE SPRÜNGLI
Tradition seit 1836

Aktuelle Öffnungszeiten des Sprüngli-Verkaufsgeschäfts
Montag bis Freitag: 7.00–19.00 Uhr
Samstag und Sonntag: 8.00–18.00 Uhr

Bahnhof Basel SBB, Erdgeschoss, Westflügel, Centralbahnstrasse 14, 4051 Basel

Über Sprüngli-Schokolade

Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz entdeckt Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Mit ausgesuchten Partnern achtet Sprüngli vor Ort auf das Schonen der natürlichen Ressourcen, den sensiblen Umgang mit der Natur, faire Produktionsbedingungen und Entlohnung der Kakaobauern. Die von Sprüngli verwendeten Kakaobohnen stammen von Kakaobäumen an ausgewählten Lagen in Venezuela, Ecuador, Bolivien, Kuba und Madagaskar. Die Früchte werden zum idealen Zeitpunkt von Kleinbauern schonend von Hand geerntet und mit Sorgfalt verarbeitet. Die sortenreine Auslese der ursprünglichen Edelkakaobohnen, kombiniert mit dem intensiven Geschmack feingliedriger Aromen, macht die Sprüngli Grand Cru-Schokolade zu einer raren Kostbarkeit – purer, authentischer Genuss in höchster Qualität.

Über das Schweizer Familienunternehmen

Das traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen wird in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt. Die in gewerblicher Tradition mit viel Handarbeit in Dietikon hergestellten Produkte werden in 26 eigenen Geschäften in der Schweiz verkauft. Diese befinden sich in und um Zürich, in Baden, Basel, Bern, St. Gallen, Winterthur, Zug und Genf. Insgesamt ergänzen fünf Gastronomiebetriebe, von der Café-Bar bis zum legendären Restaurant am Paradeplatz, das Angebot. Ausserhalb der Schweiz ist die Confiserie Sprüngli in der «The Dubai Mall» in Dubai vertreten und seit 2018 mit einer exklusiven Boutique & Café in Abu Dhabi.

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

Confiserie Sprüngli AG
PR & Communications
Frau Bianca Sameli
T +41 44 224 47 33
media@spruengli.ch
www.spruengli.ch

Sprüngli