



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Kurzporträt der Confiserie Sprüngli

LEIDENSCHAFTLICHES HANDWERK FÜR EXKLUSIVE GAUMENFREUDEN

Die Confiserie Sprüngli bringt mit ihren vollendeten Kreationen täglich Kundinnen und Kunden aus aller Welt ins Schwärmen. Das traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen zählt heute mit seinem erlesenen Sortiment zu den renommiertesten Confiseries Europas. Die Produkte aus dem Hause Sprüngli stehen nicht nur für beste Qualität, sondern auch für einmalige Frische und Natürlichkeit. Ein exklusiver Genuss – seit bald 175 Jahren.

Wer kennt sie nicht, die weltberühmten Luxemburgerli. Es ist ein unvergleichlicher Genuss, eine dieser wunderbar leichten Köstlichkeiten auf der Zunge zergehen zu lassen. Die zarten Makrönchen mit feinsten Füllungen sind nicht nur zum Wahrzeichen für Sprüngli, sondern für ganz Zürich geworden. Dorthin hat ein junger Luxemburger Confiseur diese Spezialität vor über 50 Jahren auf Anregung von Richard Sprüngli gebracht, und seither wurde das Rezept immer weiter verfeinert. Und natürlich sind laufend neue Aromen und Füllungen dazugekommen. Die Luxemburgerli werden auch heute noch mit viel Handarbeit täglich frisch hergestellt. Dabei werden ausschliesslich natürliche Zutaten ohne Konservierungsmittel oder künstliche Farbstoffe verwendet. Die wichtigsten Rohstoffe wie Rahm, Butter und Eier stammen von einheimischen Produzenten. Die Erfolgsgeschichte der Luxemburgerli zeigt, wie Sprüngli Tradition mit Innovation verbindet, um den Kundinnen und Kunden aus aller Welt täglich Freude zu bereiten.

Traditionelles Handwerk mit neuen Ideen kombiniert

Das täglich frische Angebot der Confiserie Sprüngli umfasst neben den einzigartigen Luxemburgerli zahlreiche unwiderstehliche Praliné- und Tortenkreationen, viele saisonale Spezialitäten und Geschenkkideen für jede Gelegenheit. Besonders beliebt sind die Truffles du Jour, die frischesten Truffles der Welt, die täglich frisch von Hand hergestellt werden. Und mit den Grand-Cru-Kreationen aus edelsten Cacao-Sorten werden auch die Liebhaber dunkler Chocolate verwöhnt. Das Rezept von Sprüngli heisst höchste Qualität – von den Rohstoffen und der Verarbeitung über die Verpackung bis zur Präsentation im Laden und der Beratung beim Verkauf. Im Zentrum steht immer das perfekte Produkt. In der Produktion werden handwerkliche Traditionen mit modernsten Methoden kombiniert. Die Produkte werden in Dietikon bei Zürich unter Einsatz von viel Handarbeit aus besten natürlichen Rohstoffen unter einwandfreien hygienischen Bedingungen hergestellt und ausschliesslich in den eigenen Filialen verkauft. Sprüngli betreibt 19 Verkaufsstellen. Davon befinden sich 14 in und um Zürich und die übrigen in Bern, Basel, Winterthur und Zug. Immer beliebter wird der Einkauf per Internet, wo man im Online-Shop des Unternehmens zahlreiche Produkte einfach und bequem zu sich nach Hause oder ins Büro bestellen kann. Darüber hinaus hält die Confiserie Sprüngli für Private wie für Firmen für jeden Anlass viele originelle Ideen bereit und freut sich, auch spezielle Wünsche realisieren zu können.

Vom Zürcher Paradeplatz aus die Welt erobert

Die Geschichte des Unternehmens beginnt 1836 mit der Eröffnung der Confiserie Sprüngli & Sohn an der Marktgasse in Zürich durch David Sprüngli. Ab 1845 gehört Sprüngli zu den Pionieren der Schweizer Schokoladeproduzenten und ist massgeblich daran beteiligt, den noch heute bestehenden Ruf der Schweizer Schokolade als beste weltweit zu begründen. 1859 sicherten sich David Sprüngli und sein Sohn Rudolf am noch wenig frequentierten Zürcher Paradeplatz eine Liegenschaft, weil sie hofften, dass hier der Bahnhof gebaut würde. Dies war dann zwar nicht der Fall, was der Familie Sprüngli schlaflose Nächte bescherte, doch bald setzte rund um den Platz eine rege Bautätigkeit ein, und er entwickelte sich zusammen mit der daran vorbeiführenden Bahnhofstrasse zu einer der renommiertesten Einkaufsmeilen der Welt. Die Confiserie Sprüngli nimmt darin heute mit ihrem Verkaufsgeschäft und den dazugehörigen Restaurant, Café und Bar eine vorrangige Stellung ein.

In sechster Generation mit Leib und Seele dabei

Seit 1994 wird der unabhängige Familienbetrieb in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt. Die beiden Brüder sind Neffen von Richard Sprüngli, der das Unternehmen in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts während 40 Jahren erfolgreich geführt und geprägt hat. In jüngster Vergangenheit hat das Unternehmen nicht nur das Sortiment auf neue Essgewohnheiten ausgerichtet, den Auftritt modernisiert und das Verkaufsnetz in der Schweiz gezielt weiter ausgebaut, sondern auch die Rezepte verfeinert und ein Schwergewicht auf Qualitätssicherung und Nachhaltigkeit gelegt. Damit stellt die Confiserie Sprüngli sicher, dass ihre Produkte jeden Tag den höchsten Qualitätsansprüchen genügen.

Stand: März 2010

Confiserie Sprüngli AG Bahnhofstrasse 21 CH-8022 Zürich
Telefon +41 44 224 46 46 Telefax +41 44 224 47 35
www.spruengli.ch

Sprüngli