



LINDT & SPRÜNGLI



Seit 1949



Globale Ikone.

Ein bisher noch nie dagewesenes Geschmackserlebnis zu kreieren, das die Konsumentinnen und Konsumenten rundum verzaubert. Mit diesem Auftrag machten sich die Lindt Maîtres Chocolatiers einst ans Werk. Damals noch nicht ahnend, dass sie mit ihrer Rezeptur den Grundstein zu einer einzigartigen Erfolgsgeschichte legen würden. Seit nunmehr einem Dreivierteljahrhundert sorgt Lindor Schokolade für süsse Glücksmomente bei Geniesserinnen und Genießern in aller Welt und lässt sie dank der unvergleichlich zartschmelzenden Füllung jedes Mal aufs Neue förmlich dahinschmelzen. Die meisterhafte Rezeptur ist bis zum heutigen Tag nahezu unverändert geblieben und ein gut gehütetes Geheimnis. Sie hat wesentlichen Anteil am sagenhaften Erfolg der Premium-Marke, die gleichermaßen für die hohe Handwerkskunst der Lindt Maîtres Chocolatiers und die kompromisslose Qualität in bester Schweizer Tradition steht. Beides zeichnet Lindt & Sprüngli seit Gründung aus.

Diese Attribute waren und sind es, die die Lindor Schokolade zur perfekten Türöffnerin für die Erschließung der Märkte rund um die Erdkugel machen. So ist das Lindor Sortiment heute globaler Bestseller im Markenportfolio

von Lindt & Sprüngli und steht stellvertretend für die Internationalität unseres traditionsreichen Unternehmens. Ihre Universalität beweist Lindor ebenso in der Vielfalt der Darreichungsformen und der Geschmacksvarianten, die regional und saisonal an die Präferenzen der Konsumenten angepasst werden. 1949 in klassischer Tafelform lanciert, kam rund zwei Jahrzehnte später im wahrsten Sinne des Wortes die Kugel ins Rollen. Heute werden jährlich rund sieben Milliarden Lindor Kugeln in über 30 Geschmacksvarianten produziert, wobei die ikonische rote Kugel aus Vollmilchschokolade über die Hälfte des Gesamtumsatzes des Sortiments ausmacht.

Zum ikonischen Status, den Lindor über die Generationen erlangt hat, haben neben der Premium-Qualität und dem unvergleichlichen Produkterlebnis auch die Exzellenz des Marketings und der unermüdliche Aufbau des Markenwerts beigetragen. Dies manifestiert sich in einem unverwechselbaren Erscheinungsbild des Produkts und der Werbung, die immer am Puls der Zeit geblieben sind. Bevor wir die Erfolgsgeschichte nun in derselben Konsistenz weiterschreiben, halten wir einen Genussmoment inne und zelebrieren die weltweite Beliebtheit von Lindor.

Innovation durch Tradition.

Urs Liechi, was fasziniert Sie an der Lindor Kugel?

Die Verpackung. Das Auswickeln erzeugt Spannung und Vorfreude auf die sensationelle Schokolade mit dem kühlen Schmelz. Und die enorme Aromenvielfalt. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Was treibt die Innovation stärker an? Die Konsumenten oder die Technologie?

Technologisch ist alles möglich. Für uns als traditionsreiches Unternehmen ist aber entscheidend, die Konsumenten zu begeistern mit Rezepturen, die einer Mehrheit zusagen. Jedes neue Produkt beginnt mit Befragungen in den erfolgreichsten Märkten. Die Rezepturen entwickeln wir aufgrund der daraus resultierenden Präferenzen und testen sie in denselben Märkten.

Ist in Sachen Schokolade nicht schon alles erfunden?

Mit unseren fast 180 Jahren Schokoladenerfahrung wollen wir immer noch

besser werden und wollen das Beste für die Konsumenten. Qualität ist dabei das höchste Gebot.

Könnte dereinst künstliche Intelligenz die Lindt Maîtres Chocolatiers ersetzen?

Leidenschaft, Kreativität und Sensorik werden wohl immer menschliche Eigenschaften bleiben.

Was war Ihr grösstes Glücksmoment als Lindt Maître Chocolatier?

Von den vielen Freudenmomenten, die ich da nennen könnte, ist es die einzigartige Leistung des Lindt Entwicklungsteams, wenn wir neue Kreationen entstehen lassen. So jüngst wieder bei der Entwicklung der 14 neuen Lindt Connaisseurs Pralinés mit einer Perfektion bis ins kleinste Detail. Begegnet einem dann die fertige Kollektion im Handel, erfüllt einen das mit Stolz, einen Beitrag zu einem solchen Meisterwerk geleistet zu haben.

Urs Liechti

Berufung

Über 20 Jahre Lindt Maître
Chocolatier bis zur
Pensionierung Ende 2023

Eigenschaften

Passion, Kreativität und
unbändige Neugier

Inspirationsquellen

Aromen aus aller Welt und
Formen, ob in der
Architektur oder der Natur

Wichtigste Innovation

3 grosse Praliné-
Überarbeitungen

Zukunftspläne

Mit Lindt & Sprüngli in
Verbindung bleiben und eine
Reise ohne Endtermin



Lindor

Rund um die Erdkugel.

Lindor Kugeln lassen weltweit die Herzen von Schokoladenliebhabern schmelzen. Zu ihrem globalen Erfolg trägt wesentlich die Fülle an Variationen bei, die sich an den geschmacklichen Vorlieben der verschiedenen Nationen orientiert.

Lindt ist bekannt für seine hochwertige Schokolade, die nach höchsten Schweizer Qualitätsstandards hergestellt wird. So auch Lindor. Mit der knackigen, feinen Schokoladenhülle und der zart-schmelzenden Füllung offenbart sich immer wieder ein magischer Moment nach jedem Biss in eine Lindor Kreation.

Erhältlich sind die Lindor Kugeln in über 30 Geschmacksrichtungen. Die Sortimentsvielfalt spiegelt die Schokoladenvorlieben in den unterschiedlichen Kulturkreisen wider. So ist Schokolade für die Engländerin untrennbar mit Pfefferminz verbunden. Der Schweizer favorisiert die klassische Milkschokolade. Die Amerikanerin ist verrückt nach Karamell. Der Japaner mag den Grüntee-Geschmack. Die Französin liebt hohen Kakaogehalt. Dem Australier steht der Sinn nach sommerlich-fruchtigem Genuss mit Mango. Für die Italienerin ist es die Haselnuss.



It's Magic!

Lindor Kugel in 3D erleben:

Mit dem Einsatz von Augmented Reality beweist die Marke Lindor auch 75 Jahre nach ihrer Lancierung Offenheit für Neues und macht die Lindor Kugeln in neuen Dimensionen erlebbar.



Jetzt scannen und entdecken

Herstellung.

Bis eine neue Lindor Praliné-Kreation soweit ist, dass sie in Produktion gehen kann, hat sie auf ihrem Weg zur Markteinführung schon eine ansehnliche Strecke zurückgelegt. Ganz am Anfang steht die Entwicklung der Rezeptur durch die Lindt Maîtres Chocolatiers und die Festlegung der Form. Die Meister ihres Handwerks tüfteln und testen, bis der Prototyp des Pralinés ihren hohen Ansprüchen in jeder Hinsicht genügt. Diese Stufe im Produktzyklus nimmt rund ein Drittel der gesamten Entwicklungszeit ein, die insgesamt zwei bis drei Jahre dauern kann. An dieser Stelle ist aber die Arbeit der Lindt Maîtres Chocolatiers längst nicht abgeschlossen. Wenn es darum geht, die Neukreation in die grosse Produktionslinie zu überführen, trifft Handwerk auf Technologie. Die unternehmenseigenen Prozesstechnologen arbeiten in dieser Phase eng mit den Produktentwicklern zusammen. Was beide vereint, ist ihr hoher Quali-

tätsanspruch und ihre Präzision. Denn die meisterhafte Handwerkskunst soll so für den Fertigungsprozess umgesetzt werden, dass die handwerkliche Anmutung beim Endprodukt bis hin zum kleinsten Dekorelement gewährleistet ist. Parallel dazu entsteht das dazu passende Verpackungsdesign.

Die hohen Anforderungen gelten ebenso für die Partner im Formen- und Anlagenbau, die in der Entwicklung eng mit Lindt & Sprüngli zusammenarbeiten. So erfordert das Erstellen der vielfältigen massgeschneiderten Formen für das Giessen der neuen Praliné-Kreationen höchste Genauigkeit und Zuverlässigkeit. Beide Eigenschaften sind ebenso unabdingbar für die Anlagen- und Systembauer, um den komplexen Fertigungsprozess optimal zu gestalten. Der Beitrag beider Partner im Produktzyklus ist unverzichtbar und die wertvolle Zusammenarbeit mit Lindt & Sprüngli seit vielen Jahren erprobt und bewährt.



Handwerk und Technologie komplementieren sich gegenseitig in der Herstellung der Lindt & Sprüngli Kreationen. Im Endprodukt spiegelt sich das perfekte Zusammenspiel unterschiedlichster Kompetenzen. Der gemeinsame Nenner ist der Anspruch auf Premium-Qualität in jeder Fertigungsstufe.

«Lindor ist heute eines der beliebtesten Pralinés der Welt.»

Urs Liechti, Leiter Produktentwicklung und Lindt Maître Chocolatier



Wer sich die Zahl von über sieben Milliarden Lindor Kugeln vor Augen hält, die jährlich die Produktionsstätten von Lindt & Sprüngli verlassen, könnte leicht eine Herstellung im Schnellverfahren vermuten. Doch weit gefehlt. Premium-Qualität braucht ihre Zeit. Nachdem nach der geheimen Rezeptur die Schokoladenmasse und die zartschmelzende Füllung hergestellt wurde, durchläuft jede der Kugeln einen fünfstufigen Formprozess für ihre Vollendung.

In der Produktion erfolgen diese Schritte nahezu in einem Durchgang. Der damit erzielte Effekt offenbart sich jedem, der eine Lindor Kugel auswickelt. Der Schokoladenduft, der einem dabei in

die Nase steigt, ist so frisch und intensiv, als stünde man mitten in der Schokoladenfabrik.

Obschon wohl in der Zeit, seit 1967 die ersten Lindor Kugeln vom Band liefen, bis heute viele Prozessschritte automatisiert wurden, spielt der Mensch immer noch eine wichtige Rolle – ob bei der Bedienung, bei der Überwachung und beim Unterhalt der Anlagen oder bei der visuellen Kontrolle bestimmter Qualitätsmerkmale. So tragen auch die Produktionsmitarbeitenden einen wichtigen Teil zum erfolgreichen Gelingen bei.



01 Giessen

Die Schokoladenhülle der Lindor Kugel begeistert Geniesserinnen und Geniesser durch ihren feinen Glanz und die Knackigkeit ihrer Textur. Das entscheidende Kriterium dafür ist die Temperatur der Schokolade bei der Herstellung. Die vorkristallisierte Masse wird aus Düsen genau portioniert in Formhalbschalen gefüllt. Verschlossen werden die Formschalen mit einem passenden Gegenstück. Die beiden Hälften schliessen magnetisch und bilden so die Kugelform. Die typische Hohlkugel von Lindor ergibt sich durch das sogenannte Schleudern der Schokoladenmasse. Dabei drehen sich die Formschalen um die eigene Achse und werden sanft gerüttelt.

02 Kühlen

Zum Abkühlen der Schokoladenmasse werden die weiterhin verschlossenen Formschalen in eine Kühlkammer weitertransportiert. Bei einer niedrigen Temperatur setzt sich der Kristal-

lisierungsprozess der Schokoladenmasse fort und sie erstarrt vollständig. Wenn die Formschalen aus der Kühlkammer kommen, wird die obere Hälfte abgehoben. Zum Vorschein kommen die fertigen Schokoladenhüllen, die eine kleine Öffnung aufweisen. Damit ist der aufwendigste Teil des Formprozesses abgeschlossen.

03 Füllen

Die Qualität der Schokoladenhüllen wird maschinell oder von einem Produktionsmitarbeitenden kontrolliert, bevor die Formschalen auf dem Transportband weiterlaufen. Im nächsten Schritt erhalten die Lindor Kugeln ihre unvergleichlich zartschmelzende Füllung. Punktgenau und blitzschnell füllen Düsen durch die feine Öffnung die flüssige Lindor Füllung exakt dosiert in die Hohlkugeln. Zuletzt werden die Hüllen mit einem kleinen Schokoladentupfer verschlossen.



04 Kühlung

Der Schokoladentupfer ist die einzige Erhebung auf der sonst komplett glatten Oberfläche der Lindor Kugel und bildet so ebenfalls ein charakteristisches Merkmal. Für den darauffolgenden Kühlungsprozess in einer grossen Kühlkammer bleiben die Kugeln weiterhin in den Formschalen. Die Kühlung dient dem Erkalten der Füllung und bereitet die fertigen Kugeln auf den nachfolgenden Verpackungsprozess vor.

Danach beschleunigt sich der Prozess exponentiell. Sobald die Kugeln auf dem Transportband die Kühlung verlassen, werden sie von Saugköpfen sanft aus den Formschalen gehoben und auf ein schmales Förderband gelegt, wo sie einzeln der Wickelmaschine zugeführt werden. All dies in hohem Takt.



05 Einwickeln

Das Auswickeln einer Lindor Kugel ist ein Genuss, für den sich Schokoladenliebhaberinnen und -liebhaber gerne Zeit lassen. Dass die Kugel gefühlt mit Lichtgeschwindigkeit eingewickelt wurde, stellt sich in einem solchen Moment wohl kaum jemand vor.

Greifarme, die an Drehschreiben angebracht sind, bringen die einzelnen Kugeln in Position, während von grossen Rollen das Wickelpapier abgerollt wird. Das Papier wird geschnitten, die Kugel damit eingewickelt und die beiden Enden des Papiers gedreht. Fertig ist die charakteristische Lindor Kugel.

Was in der technischen Umsetzung schon in Zeitlupe eindrücklich ist, ist erst recht imposant, wenn die Wickelmaschine auf Hochtouren läuft und alle Lindor Kugeln einwickelt. Ein Sensor prüft schliesslich die korrekte Wicklung, bevor die Lindor Kugeln endgültig den Herstellungsprozess verlassen und eine nächste Etappe auf dem Weg zu den Schokoladengeniesserinnen und -geniessern in aller Welt nehmen.

A close-up photograph of a red, textured ribbon that is twisted and looped. The ribbon is the central focus, set against a dark, almost black background. The lighting highlights the texture of the ribbon and the embossed text. The text 'IN LOVE WITH LINDOR' is printed in a light, sans-serif font along the length of the ribbon.

IN LOVE WITH LINDOR

Lindor ist der Inbegriff für die kleinen und grossen Glücksmomente im Leben. In den 75 Jahren ihres Bestehens hat sich die Marke kontinuierlich zu einer Lovebrand entwickelt, die zartschmelzenden Genuss und Glücksgefühl untrennbar verbindet.

Glücks- momente.

Sie lassen unser Herz aufgehen und zaubern ein Lächeln in unser Gesicht: die kleinen und grossen Momente des Glücks im Leben. Die Zeit scheint kurz stillzustehen. Ein freudiges, wohlige Empfinden macht sich in einem breit.

Es waren wohl genau solche Augenblicke der Glückseligkeit, die die Lindt Maîtres Chocolatiers vor Augen hatten, als sie die bis heute geheime und nahezu unveränderte Lindor Rezeptur kreierten. Wenn die cremige Füllung der zartschmelzenden Premium-Schokolade auf der Zunge zergeht, ist das Glücksgefühl perfekt.

Glück wird gerne mit Genuss in Verbindung gebracht. So individuell Genuss und Glücksempfinden sind, so universell ist das Verständnis der beiden Begriffe. Darum lag es für Lindt & Sprüngli auf der Hand, Lindor global als idealen Begleiter für die geniesserischen Glücksmomente im Leben zu positionieren. Da sind die Ich-Momente, der Wunsch also, sich eine kleine süsse Auszeit zu gönnen und das Hier und Jetzt zu geniessen.

Für einen Moment den anstrengenden und hektischen Alltag hinter sich zu lassen, sich bewusst Zeit für sich selbst zu nehmen und dies mit einem persönlichen Glücksmoment zu krönen.

Geteilte Freude ist doppelte Freude. Darum erfreut sich Lindor ebenso grosser Beliebtheit, wo immer Familie und Freunde zusammenkommen, gemeinsam feiern, lachen und ihre Verbundenheit zelebrieren. Genauso glücklich wie der Genuss von Lindor macht, macht das Schenken der exklusiven Schokoladenkreationen – und das gleichermaßen die Beschenkten wie diejenigen, die das Geschenk machen. Anlässe und Gelegenheiten dafür gibt es unzählige.

Ob es nun um den unvergleichlichen Genuss geht oder das persönliche Glücksempfinden: Beides zaubert ein Schokoladenlächeln auf die Gesichter der Menschen. Oder wie es der Unternehmenszweck von Lindt & Sprüngli ausdrückt: Die Welt mit Schokolade zu verzaubern.

*«Wir verzaubern
die Welt jeden Tag
mit Schokolade –
und das mit viel
Liebe zum Detail.»*



01

Das einzigartige Markenerlebnis.

Lindor ist in den 75 Jahren ihres Bestehens zu einer der führenden Marken von Lindt & Sprüngli aufgestiegen. Das Markenerlebnis hat Lindt & Sprüngli über Jahrzehnte aufgebaut, stets gepflegt und an den Bedürfnissen der Konsumenten ausgerichtet, und von jeher konsequent an den Bedürfnissen der Konsumenten ausgerichtet. Die Qualität des Markenerlebnisses ist massgebend dafür, dass die Konsumenten einer Marke treu bleiben oder – wie im Fall von Lindor – gar zu Fans werden. Die Bindung ist umso stärker, je stimmiger die Erlebnisse der Konsumenten an all den Punkten sind, an denen sie mit der Marke in Berührung kommen oder von der Marke berührt werden – ob in der Werbung, beim Einkauf im Geschäft wie beim Online-Shopping, beim Schenken oder Beschenktwerden genauso wie beim Genuss der Lindor Köstlichkeiten. Wichtige Faktoren sind dabei der Wiedererkennungswert, das Entstehen positiver Assoziationen und die Übereinstimmung mit den persönlichen Werten. Lindor steht seit jeher für Premium-Qualität, unvergleichlichen Genuss, Schweizer Handwerkskunst und ist die erste Wahl, wenn es darum geht, sich selbst ein Genussmoment zu gönnen oder ihn mit

anderen zu teilen. Zwei Elemente des Lindor Markenauftritts bestehen seit den Anfängen und stärken die Markenidentität: das typische Rot und die St. Galler Spitze im Logo, das saisonal um Herzen oder weihnachtliche Sterne ergänzt wird. Die luxuriöse St. Galler Spitze ist wie die Premium-Schokolade Sinnbild für hochwertige Schweizer Handwerkskunst. Bei Lindt & Sprüngli verkörpern sie seit über einem Vierteljahrhundert die Lindt Mâitres Chocolatiers. Als prägende Werbeikonen vermitteln sie weltweit ein einheitliches Markenimage. Die Vielfalt an Darreichungsformen von Lindor ist über die

Jahre gewachsen. Den Anfang machte 1949 die klassische Schokoladentafel. 20 Jahre später sorgte die Lindor Kugel für den Durchbruch der Marke. Heute ist Lindor ausserdem als Carrées und Schokoladenriegel erhältlich, saisonal auch in Form von Ostereiern, Weihnachtsbaumschmuck oder Schokoladenherzen. Die ausgeprägte Kultur des Schenkens, die mit Lindor

*«Es erfüllt uns mit Stolz,
dass wir mit Lindor rund
7 Milliarden Glücksmomente
für unsere Konsumenten
kreieren konnten.»*

Adalbert Lechner
CEO Lindt & Sprüngli Gruppe

verbunden ist, manifestiert sich in einer kontinuierlichen Entwicklung neuer Geschenkideen. Die edle Verpackung, gerne auch personalisiert, sorgt immer wieder für strahlende Gesichter.



Beschenkt zu werden, macht glücklich. Zu schenken ebenso. In den Augen der Frau spiegelt sich die Vorfreude. Die Spannung, womit sie ihr Mann gleich überraschen wird, ist greifbar. Das süsse Lindor Geschenk ist ein Zeichen seiner Liebe. Ein magischer Moment, der beide in seinen Bann zieht.

02

Die besondere Magie der Vorfreude.

Vorfreude gilt nicht ohne Grund als die schönste Freude. In gewisser Weise ist sie ein greifbares Gefühl, das Wünsche und Sehnsüchte aufleben lässt. Freuen wir uns auf etwas, denken wir oft und gerne daran. In Gedanken malen wir uns das zu Erwartende aus und geben uns unserer Fantasie hin. Vorfreude auszukosten heisst, sich Zeit zu geben. Würden wir ausschliesslich tun und bekommen, was uns unmittelbar Genuss verschafft, würden wir wohl an vielen Genüssen bald einmal die Freude verlieren, weil sie nichts Aussergewöhnliches mehr wären. Der Reiz des Unbekannten bei der Vorfreude motiviert, ermutigt, treibt uns an und bringt uns weiter.

Gründe für Vorfreude gibt es unzählige – auf grosse Ereignisse ebenso wie auf kleine Begegnungen und Erlebnisse. Damit verbunden ist oftmals die Vorfreude darauf, beschenkt zu werden. Lindor mit der zum Anlass passenden Botschaft zu schenken, erfreut die Beschenkten. Das süsse Geschenk wiederum kommt mit der Vorfreude auf den Genussmoment.

Schon früher stand Lindt & Sprüngli für «Die feine Art zu schenken». Die Freude über das Geschenk wird durch die persönliche Botschaft, die es transportiert, noch verstärkt. Ob die Schenkenden nun damit ihre Zuneigung gegenüber ihren Liebsten zum Ausdruck bringen. Ob damit gute Wünsche zum Geburtstag, zur bevorstehenden Pensionierung, zu einer bestandenen Prüfung oder zu einem neuen Job verbunden werden. Ob es sich um eine spontane kleine Geste handelt, um Danke zu sagen für die gute Zusammenarbeit, fürs Kinderhüten, für die Einladung zum Essen oder für die gute Nachbarschaft. Ob damit ein Zeichen des Mitgefühls und des Trosts gesetzt wird. Oder weil man dem Gegenüber damit einfach mal wieder sagen will, wie gern man sie oder ihn hat. Der Glücksmoment ist immer gegenseitig.



Freude am Schenken.

Das gemeinsame Feiern mit Familie, Verwandten und Freunden hat in allen Kulturen Tradition, auch wenn sich Anlässe und Gebräuche unterscheiden. Alle diese Fixpunkte im Jahreskalender haben die Eigenschaft, das Gefühl der Zusammengehörigkeit zu stärken. Für ein paar Stunden innezuhalten, sich Zeit füreinander zu nehmen, sich beim Abendessen gegenseitig über Erlebtes auszutauschen und gemeinsame Pläne zu schmieden, ist unbezahlbar.

Die Freude über das Zusammentreffen verbindet. Sich mit anderen freuen zu können und gemeinsam genussvolle Stunden zu verbringen, ist für alle eine Bereicherung. Gleichzeitig ist es ein perfekter Lindor Moment. Die erlesenen Schokoladenkreationen sind zu einem festen Bestandteil von Feiern im Familien- und Freundeskreis geworden. Allen voran die Lindor Box zum Teilen und Genießen als Ausdruck der gemeinsamen Leidenschaft für die süßen Glücksmomente im Leben.



Der Lindor Moment.

Wahrer Genuss berührt die Seele. Ein Genusserebnis ist umso intensiver, je mehr Sinneswahrnehmungen dabei entstehen. Der Genuss einer Lindor Kugel erfüllt diesen Anspruch in jeder Beziehung, werden doch alle fünf Sinne angeregt.

Es beginnt mit dem Knistern, wenn die Kugel ausgewickelt wird. Dabei wird der fantastische Schokoladenduft freigesetzt, der zu einem tiefen Einatmen animiert. Es folgt der Biss in die knackige Schokoladenhülle, die sich durch ihren feinen Glanz auszeichnet. Daraufhin offenbart sich eine sensorische Erfahrung der unvergleichlichen Art: Die unendlich zartschmelzende Füllung überrascht und begeistert Schokoladengeniesserinnen und -geniesser auf der ganzen Welt immer wieder aufs Neue. Das Rezept ist ein streng gehütetes Geheimnis. Der einzigartige Schmelz sorgt für den charakteristisch langanhaltenden Abgang. Ein Moment vollkommener Glückseligkeit, auf den ein Schokoladenlächeln folgt.

Premium-Erlebnis *Lindt Shop.*

Der Besuch in einem der weltweit rund 520 Shops macht die Marken Lindt, Caffarel, Ghirardelli oder Russell Stover für die Konsumentinnen und Konsumenten weit über die einzelnen Produkte hinaus erlebbar. Die Marken präsentieren sich an ihren attraktiven Standorten in 24 Ländern in einem Ambiente, das im Einklang mit ihrem Premium-Status steht.

In ihrer edlen Anmutung erinnern die Shops an den Auftritt, wie es Konsumentinnen und Konsumenten von Luxusmarken aus den Bereichen Kosmetik oder Uhren kennen. Diesen exklusiven Eindruck verstärkt das neue Shop-

Design der Lindt Shops zusätzlich. Es bringt damit den hohen Qualitätsanspruch und die Leidenschaft für Exzellenz von Lindt & Sprüngli über den gesamten Wertschöpfungsprozess hinweg zum Ausdruck.

Die Verfügbarkeit des gesamten Markensortiments an einem Ort, die kompetente Beratung durch die Chocolate Advisors, der Einblick in die Welt der Maîtres Chocolatiers und der Geschenkservice verbinden sich in den Shops zu einem einzigartigen Käuferlebnis. Die über 80 Millionen Besucher, die sich jedes Jahr davon

angezogen fühlen, wännen sich wahrhaftig im Schokoladenhimmel. Damit entsteht eine unvergleichliche Nähe zu den Konsumentinnen und Konsumenten, die die Markenbindung über alle Vertriebskanäle hinweg zusätzlich stärkt.

Das neue Shop-Konzept ist ebenso ein Abbild der konsequenten Ausrichtung an den Konsumentenbedürfnissen, die Lindt & Sprüngli auszeichnet. Das frühzeitige Aufnehmen von aktuellen Trends hält das traditionsreiche Markenportfolio relevant und ist Antrieb für einen kontinuierlichen Innovationsprozess.





Lindor Pick & Mix Vielfalt

Sich aus all den verschiedenen Geschmacksrichtungen die persönliche Mischung zusammenstellen zu können, begeistert Klein und Gross.



Lindt 

PRALINÉS HOCHFEIN

BIRTHDAY TOM HAPPY BIRTHDAY TOM HAPPY BIRTHDAY TOM HAPPY BIRTHDAY TOM

*Eine traditionsreiche Mischung
hochfeiner Pralines*

K L A S S I S C H E  A U S L E S E

Personalisierung

Mit einer persönlichen Botschaft oder dem Namen der Beschenkten werden Schokoladengeschenke einzigartig.



Lindt Maîtres Chocolatiers

Die persönliche Begegnung mit den engagierten Mitarbeitenden gehört zu den Highlights des Shop-Besuchs.



Geschenkkörbe

Design und Inhalt werden sorgfältig auf die jeweiligen Anlässe abgestimmt und machen das Schenken leicht.



Liebe zum Detail

Es sind die kleinen, feinen Details, die den edlen Gesamteindruck abrunden.

Lindor Geschichte.



1949

Lindor kommt erstmals als Schokoladentafel auf den Schweizer Markt



1957

Einführung des neuen Tafeldesigns mit St. Galler Spitze



1967

Die erste Lindor Kugel begeistert als Weihnachtsschmuck



1969

Die erfolgreiche Lindor Kugel wird ganzjährig hergestellt



1980er

Neue Lindor Rezepturen, wie die erste dunkle Lindor Kugel Surfin (1984) und Lindor weiss (1985), ergänzen das Sortiment



2000

Neue Produktrezepturen und -formate bereichern die Lindor Vielfalt



2005

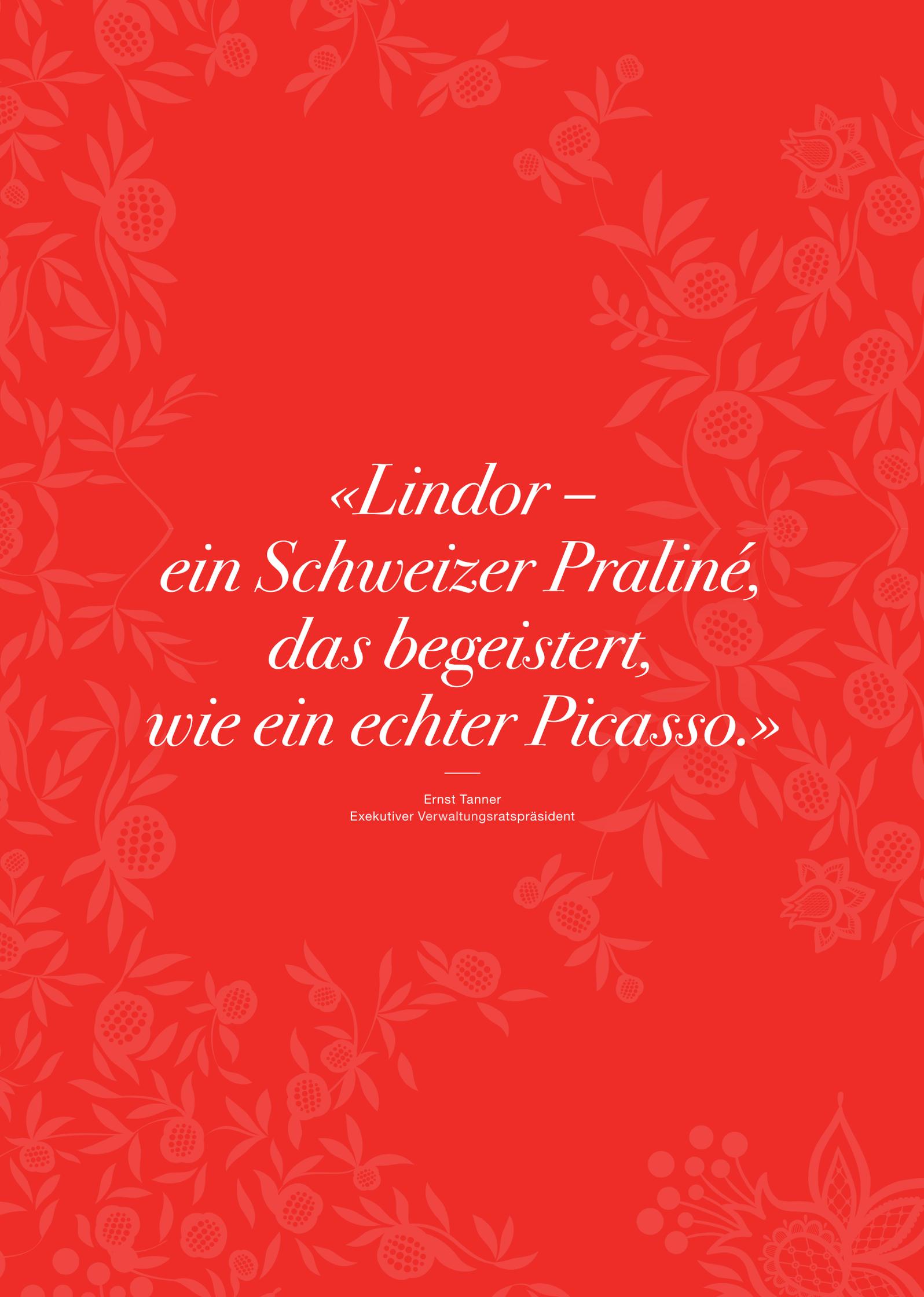
Der Lindor «Pouring Shot» als zentrales Erkennungszeichen wird geschaffen

2017

Das Lindor Design erhält ein Update und unterstreicht damit das klassische Rot sowie die zarte St. Galler Spitze noch mehr







*«Lindor –
ein Schweizer Praliné,
das begeistert,
wie ein echter Picasso.»*

Ernst Tanner
Exekutiver Verwaltungsratspräsident