



MEDIENMITTEILUNG

Basler Confiserie Brändli schliesst sich als dritte Manufaktur der Groupe Haute Chocolaterie SA an

Noiraigne/Basel, 15. April 2024 – Die Westschweizer Groupe Haute Chocolaterie SA vereint unter ihrem Dach die beiden Manufakturen Jacot Chocolatier SA und Du Rhône Chocolatier SA, welche für erlesene handgemachte Produkte aus edelster Schokolade stehen. Die Basler Confiserie Brändli hat sich der Gruppe per 1. April 2024 als dritte Manufaktur angeschlossen. Ziel der Groupe Haute Chocolaterie SA ist es, über ein eigenes Filialnetz in den grössten Schweizer Städten und touristisch bedeutenden Ortschaften qualitativ hochstehende Schokolade und verwandte Produkte herzustellen und zu vertreiben.

Die Groupe Haute Chocolaterie vereint unter ihrem Dach die beiden Manufakturen Jacot Chocolatier SA aus Noiraigne (NE) und Du Rhône Chocolatier SA aus Genf, welche für erlesene handgemachte Produkte aus edelster Schokolade stehen. Letzteres gilt ebenso für die Confiserie Brändli aus Basel, die per 1. April 2024 der Groupe Haute Chocolaterie SA beigetreten ist. «Brändli schaut auf eine lange Tradition zurück und steht für dieselben hohen qualitativen Ansprüche wie wir. Deshalb passt das Unternehmen perfekt zu unserer Gruppe», begründet Daniel Knöpfel, der bis nach seinem Studium in Basel und Umgebung gelebt hat und seit 2018 Geschäftsführer der Jacot Haute Chocolaterie ist, diesen Schritt. Die Confiserie Brändli wurde 1935 gegründet und war bisher im Besitz von Michael Grogg.

Michael Grogg übernahm im Jahr 1990 die Geschäftsleitung der Confiserie Brändli mit 11 Mitarbeitenden. Mit umsichtiger Hand führte er das Traditionshaus in die Moderne, zuerst als Angestellter, später als alleiniger Aktionär und Eigentümer. Im Jahr 2020 erweiterte er die Geschäftsleitung mit Annett Willimann und Fabien Hengy.

«Nach bald 40 Jahren fand ich es an der Zeit, meine Nachfolge proaktiv zu regeln», sagt Grogg. «Den Verkaufsprozess für unsere äusserst erfolgreiche und solide aufgestellte Confiserie Brändli habe ich mit viel Sorgfalt geführt. Mir war es ein grosses Anliegen, dass unsere traditions- und erfolgreiche Geschichte weitergelebt wird. Ich bin sicher, die Groupe Haute Chocolaterie und Brändli werden sich mit ihrem grossen Knowhow und hohen Qualitätsansprüchen gegenseitig bereichern.»

Für Mitarbeitende und Kundschaft ändert sich nichts

Beim bestehenden Sortiment der Confiserie Brändli ändert sich vorerst nichts. Es wird höchstens durch Produkte der beiden anderen Mitglieder der Haute Chocolaterie SA ergänzt. Auch die einzelnen Marken der Confiserie Brändli sollen unverändert bestehen bleiben. Die rund 60 Mitarbeitende werden gesamtheitlich übernommen. «Alle Marken werden weiterhin unabhängig voneinander und mit ihrer jeweiligen Tradition weitergeführt», erklären Daniel Knöpfel und Michael Grogg.

Die Groupe Haute Chocolaterie SA strebt Synergien beim Einkauf, beim Produktdesign und bei der Herstellung gewisser Produkte an. Ziel ist es, über ein eigenes Filialnetz in den grössten Schweizer Städten und touristisch bedeutenden Ortschaften qualitativ hochstehende Schokolade und verwandte Produkte zu entwickeln und zu vertreiben.

Über Groupe Haute Chocolaterie SA

Daniel Knöpfel vereint unter dem Dach seiner Groupe Haute Chocolaterie SA die beiden Manufakturen Jacot Chocolatier SA aus Noiraigue (NE) und Du Rhône Chocolatier SA (GE) mit insgesamt 30 Mitarbeitenden. Per 1. April 2024 hat sich die Basler Confiserie Brändli der Gruppe angeschlossen. Die Groupe Haute Chocolaterie SA möchte über ein eigenes Filialnetz in den grössten Schweizer Städten und touristisch bedeutenden Ortschaften qualitativ hochstehende Schokolade und verwandte Produkte entwickeln und vertreiben.

www.jacotchocolaterie.ch

<https://durhonechocolatier.ch/>