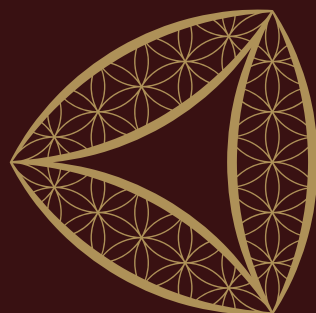




Steiner & Kovarik

PRAGUE CHOCOLATE

OBCHODNÍ PREZENTACE

KDO JSME

Vítejte v čokoládovém světě Steiner & Kovarik, luxusní čokoládové značky, kterou v roce 2011 založili Silvie Steinerová a Petr Kovařík. Spojení nejen jejich jmen se stalo základem rodinné firmy Pražská čokoláda, která značku zaštiťuje a která působí na trhu již od roku 2005.

Není nad láskyplnou péči a tu ve Steiner & Kovarik věnujeme všemu, co děláme; výběr surovin, tvoření designu, péči o zákazníky a zejména samotné výrobě.

Věříme v poctivost, originalitu, vzájemnou úctu a sílu lásky. Věříme, že vloženou energií formujeme nejen vzhled a chuť našich výrobků, ale i jejich energetický vliv.

Energie, kterou vkládáme do všeho, co děláme, se promítá do každého z našich výrobků. Stejně jako do kvality služeb, které poskytujeme našim zákazníkům. Péče a láska, s níž vše děláme, se odráží nejen v designu a lahodné, povznášející chuti našich produktů, ale i v energii, kterou zákazníci díky našim produktům získávají.

Obchody a partnerství

V současnosti provozujeme 7 obchodů v Praze a na pražském letišti a jeden obchod v Muskatu v Ománu, kde jsme i jediným zahraničním dodavatelem čokolády Ománského sultána.

Jsme partnery mezinárodní společnosti Lagardère, která provozuje duty-free na Pražském letišti a také mnoha pěťhvězdičkových hotelů.

Mimo jiné jsme hrdými partnery společností jako Havel & Partners, Mercedes, Volvo, Google, Unicorn Systems, Dell, Microsoft, Čeps, Roberto Coin a mnoha dalších.

Naše produkty můžete zakoupit v Německu, Japonsku, Rusku, Ománu, Španělsku a v malé míře i v dalších zemích.

Lichtenstein



Mercedes-Benz

 UNICORN

HAVEL & PARTNERS
ÚSPĚCH SPOJUJE



Steiner & Kovarik

PRAGUE CHOCOLATE



NÁŠ PŘÍBĚH

Značka Steiner & Kovarik se zrodila z lásky a vášně, když se v roce 2011 potkali Silvie Steinerová a Petr Kovářík. Spojení dvou srdcí, vizí a energií se stalo základem nejen rodinné firmy Pražská čokoláda, která značku zaštiťuje, ale i její filosofie a celkového působení.

Silvie Steinerová (Zakladatelka a designérka)

„Náš čokoládový příběh je moje vášeň i každodenní život se vším, co přináší i bere. Dává mi jedinečnou příležitost k seberealizaci. Mohu si plnit své sny a tvořit design jen a jen podle sebe. Tím, že produkty a jejich obaly mohu ztvárňovat s opravdovou láskou a péčí, dělám radost sobě i ostatním.

Jsem duší této společnosti.“

Petr Kovářík (Spoluzakladatel značky a generální ředitel)

„Od chvíle, kdy jsem se připojil ke společnosti Pražská čokoláda jako Silviin partner, se práce stala mým koníčkem. Před tím jsem 5 let pracoval jako zónový manažer ve společnosti Mazda Česká republika, kde jsem se naučil, že péče o zákazníky a vysoká kvalita produktů

a služeb jsou nepostradatelnými pilíři úspěšné společnosti. K těmto pilířům jsme se Silvií přidali ještě jeden – lásku ke všemu, co děláme.

V duchu této filosofie můžeme naše obchodní partnery těšit nejen pozitivními zprávami o růstu a ziscích společnosti, ale zejména radostí, s níž se businessu s čokoládou věnujeme.

Jsem „motorem“ a hnací silou společnosti.“

PRAGUE CHOCOLATE

FIREMNÍ HODNOTY

Autentická chuť a design

Značka Steiner & Kovarik je založena na tradici výroby nejvyšší kvality čokolády z pečlivě vybraných přírodních ingrediencí a také vyrobené z našich jedinečně formulovaných receptů. Naším cílem je působit radost čokoládou, kterou tvoříme s důrazem na autentický vkus a design. Tým našich chocolatérek zdokonalil umění kombinování lahodných chutí a tím zajistil, že si budete moci vychutnat čokoládu světové úrovně. Vyvinuli jsme také několik receptů z tradičních charakteristických ingrediencí, které společně vytvářejí jedinečnou a jemnou harmonii chutí.

Neustále se zlepšujeme

Naše mimořádná kvalita práce a zaměření na detail při výrobě skvělého čokoládového zážitku nezůstala bez povšimnutí. Naše výrobky jsou pravidelně oceňovány v mezinárodních soutěžích jako Great Taste Awards, kde jsme dokonce získali velmi prestižní označení „Great Taste Producer“, určené jen výrobcům, jejichž produkty byly oceňované několik let po sobě.

Jednou z nejuznávanějších soutěží mezinárodní úrovně je International Chocolate Awards, zaměřená na bean to bar čokoládu, kde se nám podařilo s naší jedinečnou Alunou uspět dokonce v celosvětovém měřítku, čímž jsme se stali jednou z nejvýše oceněných značek v České republice v této soutěži.



NAŠE VÝROBA

Nezávislost je naší významnou devizou

Plně si uvědomujeme všechny benefity vyplývající ze skutečnosti, že máme k dispozici vlastní výrobu. Naše čokoládová manufaktura je situována na dvou místech v České republice. První část výroby se nachází na Moravě, druhá v Praze, srdci Evropy. Díky vlastní výrobě a dohledu nad ní jsme schopni plně kontrolovat kvalitu všech našich produktů.

Ve Steiner & Kovarik pevně věříme v nezávislost, jako jedinou cestu, na které si můžeme dovolit jakoukoli výzvu v tom, co děláme. Z toho důvodu jsme založili svou vlastní výrobu, situovanou v srdci Čech, v magické Praze. Díky tomuto kroku jsme schopni efektivně řídit celý proces výroby a zajistit kontrolu kvality.

Abychom zabezpečili dokonalý proces výroby bean to bar čokolády, musíme si být jisti pečlivým výběrem těch nejlepších čokoládových bobů, díky čemuž jsme schopni vyvíjet originální receptury, splňující všechna měřítka pro vytvoření mistrovského díla v podobě perfektní tabulky čokolády.

Kromě toho vám také pomůžeme odhalit vaši skutečnou hodnotu a zdůraznit své podnikání tím, že nabízíme naši výrobní kapacitu a kreativní schopnosti potenciálním kupujícím obchodním partnerům (B2B). Mezi naše významné klienty v Čechách patří Čeps, Unicorn Systems, Havel & Partners, Metrostav, Porsche, Dell a Microsoft, Google a mnoho dalších, v Německu jsou našimi klienty například E.O.N, Orangerie, Jordan atd., v Ománu byl naším rozhodně nejvýznamnějším klientem Jeho Veličenstvo sultán Qaboos a nyní i nový sultán Haitham bin Tariq Al Said, pro kterého dodáváme kromě jiného unikátní datlové pralinky.

Naše produkce v číslech

- 700 kg dražé / den
- 700 ks čokoládových tabulek / den
- 1000 ks pralinek ruční výroby / den
- 80 tun konečného výrobku / rok
- Pro vývoj nových produktů je k dispozici specializovaná technoložka



NAŠE PRODUKTY

Čokoláda podmanivé chuti

Steiner a Kovarik nabízí širokou škálu vynikajících čokoládových výrobků, které uspokojí chuť opravdu kohokoli. Toto je umožněno pečlivým výběrem kvalitních přírodních ingrediencí špičkové kvality, které jsou pak smíchány s konečnou přesností a dokonalostí získanou z našich receptů, čímž vzniká jedinečná jemná chuťová tyčinka. Přijďte a objevte celou řadu luxusních konfekcí dokonale upravených pro vás.

Mandaly – Když chcete darovat více než čokoládu. S tímto záměrem souvisí i spojení mimořádně lahodné chuti čokolády této řady s jedinečným, otevřeným designem jejích obalů. Odkazuje k naší touze být otevření novým zkušenostem, pozitivnímu myšlení a v neposlední řadě i neobyčejnému čokoládovému dobrodružství.

Posvátná geometrie – Protože věříme v sílu posvátné geometrie, přenesli jsme ji pro vás do obalů této edice. Věříme v jejich sílu rozkmitat pozitivní vibrace ve vašem těle. Pokud se uvolníte a dáte volný průchod svému vnímání, otevřete svou mysl, abyste pocítili sílu a krásu vesmíru.

Aluna bean to bar – Rozšiřte své úrovně vědomí s naší jedinečnou a originální chutí čokoládových bobů a kokosového cukru formulované tak, aby povznesla vaši gastronomii na vyšší úroveň. Nízký glykemický index kokosového cukru dělá z této tabulky velmi zdravou čokoládu. Navíc u všech těchto ingrediencí najdete certifikát původu.

Pražské motivy – Elegantní suvenýr s pikantní chutí dokonale navržený tak, aby vyhovoval stále rostoucím potřebám čokoládových nadšenců. Jak jsme zvládli výrobu tohoto turisticky orientovaného produktu je možno posoudit z nadšení turistů, kteří si opětovně žádají čokoládu Steiner a Kovarik na našem e-shopu.

Mrazem sušené ovoce v čokoládě – Křupavé plody ukryté v sametově jemné čokoládové krustě jsou dokonalou lahůdkou nejen pro milovníky čokolády, ale i pro milovníky ovoce. Krémové na povrchu a smyslně podmanivé uvnitř, tyto lehké a zdravé cukrovinky budou ve vašich ústech zvolna tát a připravovat vaše chuťové pohárky na okamžik, kdy je zalije osvěžující a slastné ovocné opojení.



NAŠE AMBICE A ASPIRACE

Naše ambice

Naší ambicí je obnovit jméno Česka ve světě čokolády s odkazem na 1. republiku, kdy bylo Česko třetím největším zpracovatelem kakaové hmoty. Kakao otevírá vědomí a my skrze naši čokoládu navyšujeme potenciál transformace a možností. Samotná energie radosti, kterou zažíváme, když jíme lahodnou čokoládu, rozšiřuje naši vědomost.

Naše mise

Věříme, že energie a péče, kterou vkládáme do všeho, co děláme, se promítá do každého z našich výrobků. Stejně jako do kvality služeb, které poskytujeme našim zákazníkům. Věříme také, že úsilí a láska, s níž vše děláme, se odráží nejen v designu a lahodné, povznášející chuti našich produktů, ale i v energii, kterou zákazníci díky našim produktům získávají.

Naším cílem je rozšířit prvotřídní pražské čokoládové produkty do celého světa. K dosažení takového cíle plánujeme prodávat čokolády Steiner & Kovarik na mezinárodních letištích a otevřít obchody v 30 nejlukrativnějších zemích.

Trváme na kvalitních, často organických ingrediencích a jsme certifikovanou Bio výrobou. Abychom potvrdili celý náš proces výroby, pracujeme na ISO certifikaci. Používáme co nejvíce zdraví prospěšné suroviny, i proto plánujeme mít vyšší kontrolu nad původem ingrediencí tím, že zvýšíme procento bean to bar čokolády, dokud nebude zaujímat cca 50% naší produkce čokolády a stále zvyšujeme podíl superpotravin.

V současné době provozujeme 3 podnikové prodejny a kavárnu v centru Prahy, 2 prodejny na letišti a značkovou prodejnu v Maskatu v Ománu. Jsme partnerem společnosti Lagardère, která provozuje duty-free obchody na pražském letišti, spolupracujeme s pětihvězdičkovými hotely.

Produkty Steiner & Kovarik mají výhradní zastoupení v Německu, distribuci v Japonsku, Arménii, Rusku, Španělsku a Dubaji.



BYZNYS POTENCIÁL

Čokoládový byznys celosvětově

- Přes 100 miliard USD činí celosvětové tržby za prodej čokolády, přičemž zhruba jedna třetina z nich pochází z Evropy
- Na maloobchodní úrovni se ročně po celém světě spotřebuje přes 7,3 milionu metrických tun cukrovinek čokolády. (Statista)
- 75% světové čokolády se dnes produkuje v Africe. Pobřeží slonoviny je dnes hlavním pěstitelem suroviny pro průmyslovou čokoládu, následují Ghana a Indonésie.
- Občané Švýcarska jsou největšími konzumenty čokolády na světě, přičemž každý člověk sní ročně asi 8,8 kg. (Statista)
- Spojené státy mají dnes na svědomí osmnáctiprocentní podíl spotřeby čokolády ve světě. (Statista)
- S hodnotou přes 100 miliónů dolarů v roce 2017 je dnes čokoládová cukrovinka nejvýraznější „snack“ kategorií na světě. Počítá se s 20% veškerého prodeje občerstvení. (Euromonitor)
- Mezi jídly se konzumuje 66% čokoládových výrobků, které lidé denně snědí. Je to také nejoblíbenější příchuť v severní Americe, kdy 52% respondentů ji preferuje ve srovnání s ovocnými příchutěmi nebo vanilkou. (World Atlas of Chocolate)
- Spojené státy jsou dnes nejvyšším dovozcem čokoládových výrobků na světě a celkově jde o položky v hodnotě dvou miliard dolarů. Němci dovážejí zhruba stejnou částku, stejně jako Francie. 10 nejlepších dovozců tohoto průmyslu představuje 53% celkového trhu. (FAO)
- Přestože Německo žádné kakaové boby neprodukuje, vyváží každý rok zhruba čtyři miliardy dolarů čokoládových výrobků. Belgie ročně exportuje v průměru 2,5 miliardy dolarů. Francie, Nizozemsko a Itálie vyvázejí asi 1,5 miliardy dolarů i na čokoládové výrobky. (FAO)
- 16 z 20 zemí, které dnes konzumují nejvíce čokolády na světě, se nachází v Evropě. 85% těchto produktů se dováží z Afriky. (World Atlas of Chocolate)
- V posledních letech roste zájem e-commerce o prodej čokolády, internetoví prodejci zažívají od roku 2012 díky dynamické povaze tohoto produktu **30procentní růst příjmů**. (Euromonitor)

Z uvedených údajů vyplývá, že trh s kakaem a čokoládovými produkty neustále a konstantně roste. Byznys v této komoditě má na základě současných predikcí exponenciálně stoupající potenciál.

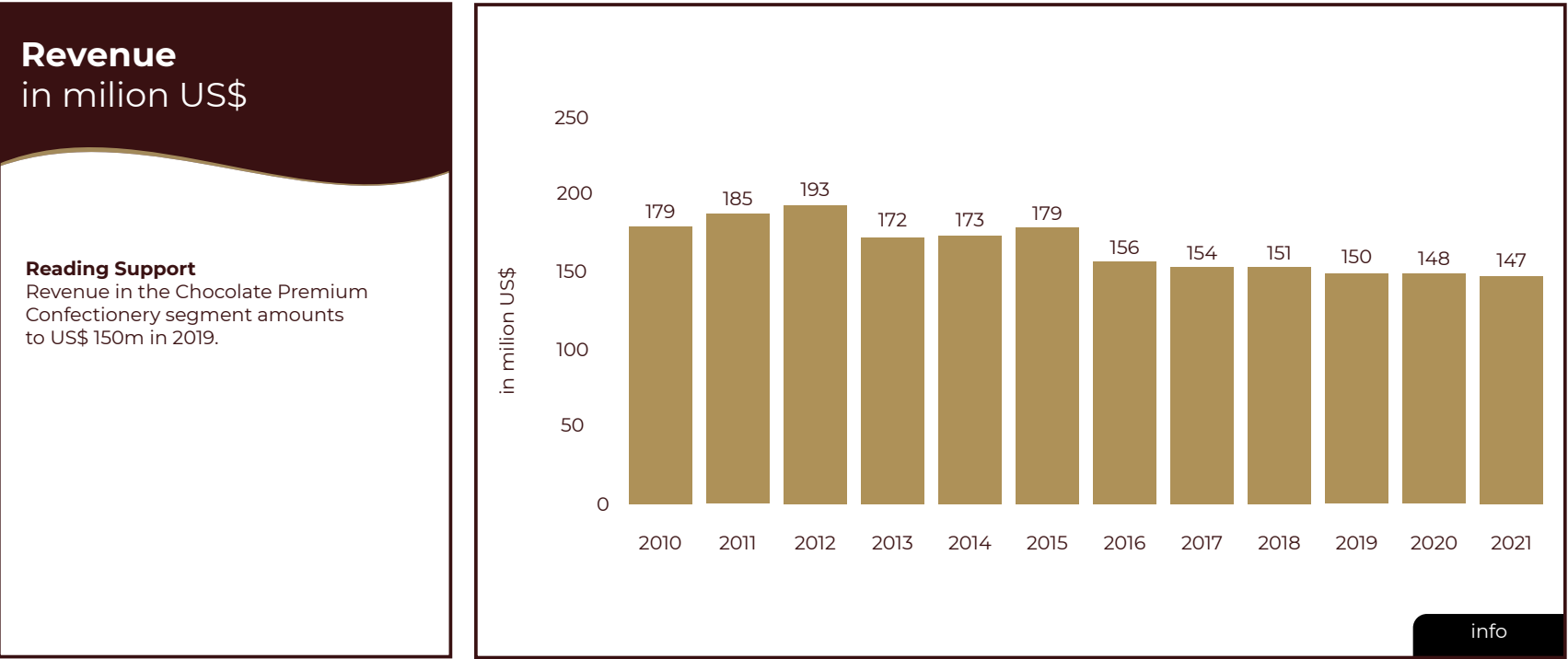
NAŠE ZKUŠENOST V ČESKÉ REPUBLICE

V roce 2019 činil maloobchodní prodej čokoládových * výrobků v Česku přibližně 435 tisíc amerických dolarů. Velká čtyřka (Mars, Nestlé, Mondelez, Ferrero) se dělí o 80% českého čokoládového trhu. Naše část zabírá 1% koláčové mapy. Prémiový čokoládový trh se v Česku teprve pomalu rozvíjí. Náš podíl činí 3% z tohoto prémiového ** trhu. Steiner & Kovarik patří k lídrům v luxusní čokoládové výrobě a je jednička na trhu ve výrobě dražé (obalovaných plodů v čokoládě), zároveň disponuje nejširším portfoliem výrobků na daném trhu.

Za rok 2019 jsme prodali 730 tisíc produktů., z toho 420 tisíc balení dražé, což znamená 73% celkového obratu.

*bez bílé čokolády

**Za prémiovou čokoládu se považuje také Lindt, některé produkty od Nestlé atd.



STRATEGIE

Prodejní kanály

- ◆ Specializované obchody – Mezinárodně oceněné produkty
- ◆ Premiové obchodní domy – VIP sekce či „shop in shop“
- ◆ Letištní duty - free
- ◆ Maloobchody – vlastní obchody či franšíza
- ◆ Online prodej – silný B2C kanál
- ◆ B2B
 - Zakázková výroba (firemní dárky, dárky pro partnery, klienty atd.)
 - Distribuční kanál FMCG
 - Privátní značka

Náš příslib

- ◆ Vysoce kvalitní produkty (vyrobené v České republice)
- ◆ B2C vzorky k první objednávce, následná podpora (zvýhodněné ochutnávky)
- ◆ Marketingová podpora - Vyvinutý marketing (strategie, on-line, POS materiály atd.)
- ◆ Přiravený e-shop
- ◆ Obchodní podpora (15 let zkušeností na trhu)
- ◆ Vývoj nových produktů (5-6 produktů / rok)
- ◆ Privátní značka (přizpůsobeno potřebám daného trhu)
- ◆ Franšízový systém
- ◆ Sofistikované prodejní techniky a školení



KOHO HLEDÁME

Náš hlavní zájem je spolupracovat s vyspělým obchodním partnerem, s bohatými zkušenostmi včetně:

- ♦ Funkční obchodní kanál/y
- ♦ Zkušenosti s lokálním trhem
- ♦ Schopnost a vůle vytvořit funkční tým
- ♦ Ochota investovat do:
 - Distribuce
 - Tým cca 4 lidí
 - Marketing
 - Pořízení zásob
 - Maloobchod (franšíza)
 - Vybudování obchodu či shop in shop
 - Marketing
 - Uvedení produktů na trh
 - Vytvoření odpovídajícího týmu

Náš je produkt bezkonkurenční, přijďte a buďte součástí týmu..



STÁLE VÁHÁTE?

Česká rodinná společnost s širokou nabídkou prvotřídních čokoládových produktů

- Ruční výroba
- Vysoce kvalitní suroviny
- Označení „Great Taste Producer“
- Přizpůsobení produktů a příchutí potřebám trhu
- Specializovaná obchodní podpora
- Upřímnost a péče

Propojení

- Obchodně orientovaný partner se zkušenostmi na lokálním trhu
- Osobnost, která souzní s naší filosofií
- Milovník čokolády

Milujeme, co děláme. Děláme, co milujeme.



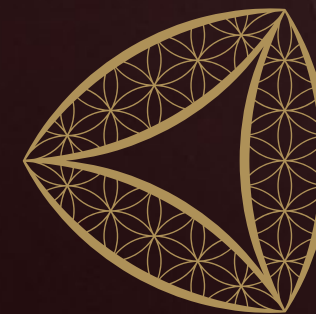
KONTAKT

Petr Kovarik

Owner
PRAŽSKÁ ČOKOLÁDA, s. r. o.

Tel.: +420 774 350 608

E-mail: petr.kovarik@prazskacokolada.cz



Steiner & Kovarik

PRAGUE CHOCOLATE

