Informacja prasowa Warszawa, 28 września 2020 r.

**W Warszawie powstaje Muzeum Prawdziwej Czekolady. Każdy może współtworzyć to miejsce i wygrać nawet 1000 zł!**

**Nadchodząca jesień zapowiada się słodko**! **W Warszawie przy ul. Marszałkowskiej 9/15 powstaje właśnie pierwsze w Polsce Muzeum Prawdziwej Czekolady, w którym znajdzie się wszystko to co, wiąże się z historią i wytwarzaniem czekolady. Inicjator, podwarszawska Manufaktura Czekolady Chocolate Story, ogłosił właśnie akcję pozyskiwania eksponatów. Każdy może współtworzyć muzeum, a na uczestników czekają zestawy czekolad i nagrody pieniężne w wysokości nawet do 1000 złotych! Szczegóły poniżej.**

Muzeum Prawdziwej Czekolady to inicjatywa podwarszawskiej Manufaktury Czekolady Chocolate Story, która od ponad 10 lat zajmuje się produkcją czekolad bean-to-bar – od ziarna kakaowca po tabliczkę czekolady. Krótkie składy, wysoka jakość ziaren kakaowca i rzemieślnicza produkcja to cechy „prawdziwej czekolady”, z której słynie manufaktura. Skąd pomysł na muzeum? – *Działalność edukacyjna oraz szerzenie idei prawdziwej czekolady* *to bardzo ważna część naszej pracy, którą do tej pory realizowaliśmy w czasie warsztatów czekoladowych. Pomysł na stworzenie Muzeum Prawdziwej Czekolady kiełkował w nas od samego momentu powstania naszej firmy. Chcemy zrzeszać ludzi podobnych do nas: pasjonatów i miłośników czekolady, ale także zaszczepiać tego bakcyla w innych –* mówi Krzysztof Stypułkowski, jeden z założycieli Manufaktury Czekolady Chocolate Story. Muzeum Prawdziwej Czekolady to pierwszy tego typu projekt w Polsce. Będzie zlokalizowane w centrum Warszawy, w lokalu przy ul. Marszałkowskiej 9/15. Miejsce będzie w pełni poświęcone najstarszemu smakołykowi świata. Odwiedzający zdobędą tutaj wiedzę m.in. na temat historii, pochodzenia, produkcji i obecności czekolady na świecie. Uzupełnieniem części edukacyjnej, będzie część praktyczna – warsztaty czekoladowe.

**Dołącz do tworzenia Muzeum Prawdziwej Czekolady!**

Długoletnia działalność firmy założonej przez pasjonatów pozwoliła zgromadzić wyjątkowe okazy, które znajdą się na wystawie stałej muzeum. Chcąc rozszerzyć zgromadzone zbiory, a także dać możliwość współtworzenia pierwszego w Polsce Muzeum Prawdziwej Czekolady każdemu, manufaktura ogłosiła inicjatywę pozyskanie kolejnych eksponatów. — *Jesteśmy zainteresowani każdym przedmiotem historycznie związanym z czekoladą. W szczególności poszukujemy etykiet, plakatów, puszek i pudełek z XIX I XX wieku, a także wszelkich gadżetów, broszur czy książek. Świetnym uzupełnieniem naszej kolekcji będą również urządzenia i narzędzia do rzemieślniczej produkcji czekolady* — mówi Krzysztof Stypułkowski z Manufaktury Czekolady Chocolate Story. Każdego, kto zdecyduje się przekazać eksponaty do muzeum, organizator nagrodzi wyrobami własnej produkcji. Za najciekawsze zgłoszenia przewidziane są nagrody pieniężne nawet do 1000zł! *— Zajrzyjcie do szafek, piwnic i innych zakamarków w swoich domach. Może to właśnie tam kryją się ciekawe eksponaty, które my odpowiednio nagrodzimy*? — dodaje. Na ten moment dokładna data otwarcia muzeum nie jest jeszcze znana, jednak organizator zapewnia, że będzie ono miało miejsce jeszcze tej jesieni.

Zgłoszenia eksponatów można przesyłać przez formularz, który znajduje się w linku: https://manufakturaczekolady.pl/eksponaty. Akcja potrwa od dnia 28 września 2020 r. do 9 listopada 2020 r. do godziny 23:59. Regulamin znajduje się w zakładce z formularzem.

**Manufaktura Czekolady Chocolate Story** jest pionierem w zakresie produkcji czekolady bean to bar w Polsce. Firma powstała w 2009 roku i od tego czasu dynamicznie się rozwija, poszerzając portfolio marek własnych oraz grono kontrahentów polskich i zagranicznych. Założyciele manufaktury - Tomasz Sienkiewicz i Krzysztof Stypułkowski - porzucili wtedy pracę w korporacji i rozpoczęli produkcję prawdziwej czekolady. W 2017 roku do zarządu firmy dołączył Marcin Parzyszek, manager z 20-letnim doświadczeniem na rynku słodyczy. W tej chwili, poza tabliczkami czekolady, Manufaktura Czekolady Chocolate Story produkuje również wiele innych wyrobów m.in. listki czekoladowe, narzędzia czekoladowe, czekoladki pralinowe czy draże czekoladowe. Wszystkie produkty wyrabiane są ze starannie wyselekcjonowanych ziaren kakaowca pochodzących z różnych zakątków świata. Nie ma w nich żadnych konserwantów, ulepszaczy czy lecytyny sojowej, aby były wyjątkowe w smaku. Fabryka firmy mieści się w podwarszawskich Łomiankach, natomiast lokale własne w Warszawie i Łodzi. Manufaktura Czekolady Chocolate Story prowadzi również warsztaty dla dzieci i dorosłych, osób indywidualnych, instytucji i firm, na których można skomponować własną tabliczkę czekolady z ulubionymi dodatkami. Więcej informacji na: [www.manufakturaczekolady.pl](http://www.manufakturaczekolady.pl)

**Kontakt dla mediów:**

Ilona Rutkowska

Good One PR

ul. Edwarda Jelinka 38

01-646 Warszawa

Tel. + 48 796 996 259

E-mail: ilona.rutkowska@goodonepr.pl