Informacja prasowa 14.10.2020 r.

**Las Vegan’s zapowiada kampanię crowdfundingową. Nadchodzi rewolucja na rynku czekolady!**

**Pionier na rynku produkcji czekolad bean to bar w Polsce, Manufaktura Czekolady Chocolate Story, tworzy pierwszą wegańską, a zarazem mleczną tabliczkę. Pod szyldem nowej spółki o nazwie Las Vegan’s znajdą się produkty wegańskie z wykorzystaniem tylko naturalnych surowców pochodzących z rolnictwa ekologicznego. Będzie to także pierwsza marka, w której tradycyjne sreberko i folia zostaną zastąpione papierowymi opakowaniami. Wejściu spółki na rynek towarzyszyć będzie kampania crowdfundingowa, która w listopadzie br. wystartuje na platformie Crowdway.pl. Nowy podmiot chce pozyskać 1 milion złotych.**

Polska jest największym rynkiem czekolady w Europie Środkowo-Wschodniej, którego wartość we wrześniu 2019 r. wyniosła blisko 7,2 mld zł[[1]](#footnote-0). Z danych GUS i wyliczeń serwisu portalspozywczy.pl wynika, że jej produkcja (łącznie z czekoladą białą) wyniosła w sierpniu 2020 roku 26,2 tys. ton i była wyższa o 7,1 proc. niż rok wcześniej. W ciągu ośmiu miesięcy 2020 roku produkcja czekolady wzrosła o 6,1 proc. w stosunku do ubiegłego roku i wyniosła 191 tys. ton[[2]](#footnote-1). Jednocześnie zaledwie 5 proc. wszystkich nowych słodyczy, które pojawiły się na rynku między 2015 a 2019 rokiem, to produkty wegańskie. Niszę tę chce zagospodarować Manufaktura Czekolady Chocolate Story, polska firma i jedna z niewielu na świecie, w której czekoladę wyrabia się bezpośrednio od ziaren kakaowca aż do tabliczki.

**Polacy kochają rzemieślnicze produkty**

Manufaktura Czekolady Chocolate Story powstała w 2009 roku z inicjatywy dwójki informatyków – Krzysztofa Stypułkowskiego i Tomasza Sienkiewicza, którzy zdecydowali się rzucić pracę w korporacji i stworzyć pierwszą w Polsce manufakturę czekolady. W 2017 roku jako współwłaściciel i członek zarządu dołączył do nich Marcin Parzyszek, doświadczony manager z 20-letnim stażem pracy na rynku słodyczy. Przez lata zespół manufaktury znacznie się powiększył, jednak chęć tworzenia prawdziwej czekolady pozostała niezmienna. Tabliczki pochodzące z podwarszawskich Łomianek zostały już kilkukrotnie wyróżnione prestiżowymi medalami Academy of Chocolate Awards, a marka dynamicznie się rozwija.

– *Z roku na rok rośnie grono osób zainteresowanych rzemieślniczymi wyrobami. To efekt zmiany oczekiwań konsumentów, dla których jakość, skład i produkcja staje się coraz ważniejsza i są w stanie zapłacić więcej za produkt z tzw. czystym składem. Przybywa także osób dbających o zdrowie. Sondaż przeprowadzony przez agencję Inquiry nt. odżywiania pokazał, że dla 83 proc. zapytanych osób istotne jest działanie prozdrowotne produktu* – mówi Krzysztof Stypułkowski, współzałożyciel Manufaktury Czekolady Chocolate Story i członek rady nadzorczej Las Vegan’s SA.

Najlepszym dowodem pokazującym wzrost zainteresowania rzemieślniczymi wyrobami są przychody spółki, które w 2019 roku wynosiły 5,8 mln zł netto, a rok wcześniej blisko 4,4 mln netto. Na przestrzeni ostatnich lat rośnie również zysk spółki netto, który w 2017 wyniósł 151 000 zł, rok później 332 000 zł, a w 2019 r. osiągnął wartość 349 000 zł. Ubiegły rok spółka zakończyła z wynikiem EBITDA na poziomie 673 136,56 zł, wobec 515 837,28 zł w roku 2018.

**Las Vegan’s - nowa marka wegańskiej czekolady**

Dobra kondycja Manufaktury Czekolady Chocolate Story, obserwacja trendów żywieniowych i zdobywane przez lata doświadczenie skłoniły firmę do podjęcia wyzwania – wprowadzenia na rynek pierwszych wegańskich, mlecznych czekolad polskiej produkcji.

- *Pomysł na stworzenie w 100% wegańskiej marki kiełkował w nas od dawna. Jest on wynikiem obserwacji trendów i zachowań konsumentów, a także naszych własnych – cała nasza trójka od dłuższego czasu jest na diecie wegetariańskiej* – mówi Tomasz Sienkiewicz, współzałożyciel Manufaktury Czekolady Chocolate Story i członek rady nadzorczej Las Vegan’s SA. Już 1 mln Polaków to wegetarianie i weganie, zaś aż 2 mln planuje przejść na taką dietę. Ponadto 43 proc. Polaków przyznaje, że nie rezygnując ze spożycia mięsa całkowicie, mocno je ogranicza. Równie ważny jest fakt, że niemal 12 proc. Polaków nie pije mleka i nie je produktów mlecznych oraz niemal tyle samo nie je jaj i produktów jajecznych[[3]](#footnote-2). – *Zauważyliśmy, że na rynku brakuje mlecznych czekolad wegańskich, które mają nie tylko dobry skład, ale są także smaczne, a przy tym wpisują się w trendy ekologiczne. Chcemy wypełnić lukę na rozwijającym się rynku słodyczy i produktów wegańskich* – dodaje.

**Crowdinvesting na 1 mln zł**

Do wprowadzenia Las Vegan’s na rynek będzie mogła przyczynić się społeczność – wkrótce będzie można kupić akcje spółki i współtworzyć ten biznes.Już w listopadzie ruszy oferta akcji spółki promowana przez kampanię crowdfundingową na platformie Crowdway.pl. – *Chcemy zaprosić grono inwestorów kapitałowych, pasjonatów czekolady oraz osoby zainteresowane losem naszej planety do współtworzenia Las Vegan’s – marki wegańskiej czekolady, która ekologię ma wpisaną w swoje DNA –* mówi Tomasz Sienkiewicz. W ramach finansowania społecznościowego (crowdinvestingu) Las Vegan’s SA chce pozyskać 1 mln zł. *– Dzięki zebranym środkom poszerzymy ofertę czekolad i produktów wegańskich oraz wdrożymy kolejne rozwiązania ekologiczne w zakresie pakowania* – dodaje.

Ambicją założycieli Las Vegan’s jest całkowite uniknięcie plastiku i innych tworzyw sztucznych we wszystkich elementach i rodzajach opakowań zarówno tych jednostkowych, jak i zbiorczych. Marka będzie pierwszą na rynku, w której tradycyjne sreberko czekolady i folia zostaną zastąpione papierowymi opakowaniami. *– W pierwszym etapie produkcji planujemy wdrożenie trzech linii produktowych. Pierwsza to tabliczki w kartonowych kopertach wykonanych z surowca wytwarzanego z udziałem makulatury. Znajdzie się wśród nich m.in. czekolada ciemna i czekolady z dodatkami malin i pomarańczy. Drugą linią będą owoce, orzechy, migdały i ziarno kakao w czekoladzie. Trzecia, najważniejsza linia to tabliczki i batony zapakowane maszynowo w innowacyjny materiał opakowaniowy wykonany z papieru z certyfikatem kompostowalności. To impulsowa linia produktów w ekonomicznych, ale w pełni biodegradowalnych opakowaniach papierowych* – informuje Marcin Parzyszek, członek zarządu Manufaktury Czekolady Chocolate Story i prezes Las Vegan’s SA.

**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

1. <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykul/7-2-mld-zl-w-czekoladzie-branza-w-przededniu-najwiekszych-zniw-analiza/1> [↑](#footnote-ref-0)
2. [https://www.portalspozywczy.pl/slodycze-przekaski/wiadomosci/produkcja-czekolady-lekko-spadla-w-sierpniu-ale-po-8-miesiacach-2020-r-wzrosla,189756.html](https://www.portalspozywczy.pl/slodycze-przekaski/wiadomosci/produkcja-czekolady-lekko-spadla-w-sierpniu-ale-po-8-miesiacach-2020-r-wzrosla%2C189756.html) [↑](#footnote-ref-1)
3. [↑](#footnote-ref-2)