Informacja prasowa 24.11.2020 r.

**Stwórzmy razem nową markę wegańskiej czekolady! Właśnie wystartowała kampania crowdfundingowa Las Vegan’s SA**

**Wegańskie słodkości z wykorzystaniem tylko naturalnych surowców pochodzących z rolnictwa ekologicznego, w kompostowalnych, pozbawionych plastiku opakowaniach – tym wyróżni się nowa marka czekolad bio&eco Las Vegan’s. Spółka-córka Manufaktury Czekolady Chocolate Story, pioniera na rynku produkcji czekolady bean to bar w Polsce, na rozwój chce pozyskać blisko 1 mln zł. Pomóc w tym ma kampania crowdfundingowa WeganskaCzekolada.pl, która 24 listopada br. wystartowała na platformie Crowdway.pl. Zebrane środki spółka przeznaczy m.in. na zakup maszyn pakujących i rozwój linii produktowych.**

**Pasjonaci prawdziwej czekolady**

Manufaktura Czekolady Chocolate Story to polska firma i jedna z niewielu na świecie, w której czekoladę wyrabia się bezpośrednio od ziaren kakaowca aż do tabliczki. Powstała 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 ponad 11 lat działalności manufaktury, powiększył się nie tylko jej zespół, ale wzrosło również zainteresowanie rzemieślniczymi wyrobami. Najlepszym tego dowodem 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.

**W poszukiwaniu pysznych, wegańskich słodkości**

Dobra kondycja Manufaktury Czekolady Chocolate Story, obserwacja trendów żywieniowych, a przede wszystkich zdobywane przez lata doświadczenie i znajomość rynku, skłoniły firmę do podjęcia wyzwania – wprowadzenia na rynek wegańskiej czekolady produkowanej jedynie z ekologicznych składników, która będzie miała krótki, czysty skład. Dodatkowo, w trosce o środowisko, produkty pod szyldem nowej spółki Las Vegan’s będą sprzedawane w opakowaniach wykonanych z ekologicznego papieru, który w pełni podlega kompostowaniu w warunkach domowych. Będzie to pierwsza marka, w której tradycyjne sreberko i folia zostaną zastąpione papierowymi opakowaniami. Wegańskie słodkości będą wprowadzane na rynek etapami, a pierwsze z nich pojawią się już w 2021 roku.

– *W pierwszym etapie produkcji planujemy wdrożenie czterech linii produktowych. Na początek tabliczki, m.in. czekolada ciemna i czekolady z roślinnych zamienników mleka z dodatkami malin i pomarańczy, w kartonowych kopertach wykonanych z surowca wytwarzanego z udziałem makulatury. Drugą linią będą owoce, orzechy, migdały i ziarno kakao w czekoladzie. Trzecia i czwarta, najważniejsze dla nas linie, to tabliczki i batony zapakowane maszynowo w innowacyjny materiał opakowaniowy wykonany z papieru z certyfikatem kompostowalności. Zakładamy, że cała linia produktowa gotowa będzie w drugiej połowie 2021 roku –* mówi Marcin Parzyszek, prezes Las Vegan’s SA i członek zarządu Manufaktury Czekolady Chocolate Story. – *W trzecim kwartale przyszłego roku planujemy również rozpoczęcie sprzedaży produktów Las Vegan’s, korzystając z istniejącej już sieci dystrybucji manufaktury, obecnej na rynku polskim i wielu rynkach zagranicznych* – dodaje Marcin Parzyszek.

**Crowdfunding na rozwój etycznego biznesu**

Do współtworzenia marki Las Vegan’s mogą dołączyć nowi akcjonariusze. 24 listopada br. ruszyła oferta akcji spółki promowana przez kampanię crowdfundingową na platformie Crowdway.pl. W ramach finansowania społecznościowego (crowdinvestingu) spółka z wegańskimi słodkościami chce pozyskać blisko 1 mln zł na wdrożenie i promocję marki Las Vegan’s, poszerzenie oferty czekolad i produktów wegańskich oraz wprowadzenie kolejnych rozwiązań ekologicznych w zakresie pakowania.

*– Środki zebrane w ramach kampanii crowdfundingu inwestycyjnego przeznaczymy w ponad 50% na zakup maszyn pakujących. 30% zagospodarujemy na promocję i marketing, a 3% na dopracowanie receptur wegańskich czekolad i produktów. Docelowo każdy produkt pod szyldem Las Vegan’s zostanie poddany automatycznemu pakowaniu w ekologiczny papier i zostanie oznaczony certyfikatem BIO. Na wdrożenie certyfikacji przeznaczymy 5%, z kolei zakup opakowań to 10% uzyskanego budżetu –* informuje Tomasz Sienkiewicz, członek rady nadzorczej Las Vegan’s SA i współzałożyciel Manufaktury Czekolady Chocolate Story.

W ramach inwestycji akcjonariusze – oprócz akcji spółki Las Vegan’s SA – otrzymają m.in. tabliczki prawdziwej czekolady z oferty Manufaktury Czekolady Chocolate Story, zaproszenia na warsztaty czekoladowe w lokalu w Łodzi lub w Warszawie czy limitowaną edycję plakatu kolekcjonerskiego Las Vegan’s z podpisem polskiej artystki BALSI. Minimalna wartość inwestycji to 99 zł.

– *W zależności od wartości wkładu, akcjonariusze mają do wyboru pakiety:* *Ruszamy z kopyta, Wiewiórcze zapasy, Zajęcze przysmaki, Inżynier bóbr, Królowa lasu, Król lasu* oraz pakiet *Las Vegan’s. Wraz z kwotą inwestycji rośnie zestaw benefitów. Przykładowo dla inwestora z wkładem 9 999 zł przygotowaliśmy m.in. zwiedzanie fabryki czekolady, zestaw personalizowanych czekolad, pierwszeństwo w degustacji wegańskich nowości czy kartę rabatową do naszego sklepu –* mówi Krzysztof Stypułkowski,członek rady nadzorczej Las Vegan’s SA i współzałożyciel Manufaktury Czekolady Chocolate Story.

**Biznes z potencjałem**

Po trzech latach będzie możliwe wyjście z inwestycji poprzez odsprzedaż akcji Manufakturze Czekolady Chocolate Story, po cenie uwzględniającej zwrot z inwestycji na poziomie 8 proc. rocznie.

*– Nasz trzyletni plan wdrożenia nowej marki zakłada obrót wynoszący 1,5 mln złotych pod koniec 2023 roku, przy marży EBITDA na poziomie 15 proc. W tym czasie zakładamy powstanie nowej linii produkcyjnej opakowań ekologicznych, uzyskanie certyfikacji opakowań BIO, a także budowę dystrybucji produktów Las Vegan’s w Polsce i na świecie –* zapowiada Marcin Parzyszek.

*–* *Chcemy rozwijać naszą nową spółkę tak jak rozwinęliśmy Manufakturę Czekolady – od małej firmy dwóch informatyków do dobrze prosperującego biznesu, lidera produkcji czekolady bean to bar w Polsce. Na pewno pomogą nam w tym zdobyte doświadczenie i wyrobione kontakty. Do współtworzenia tego biznesu chcemy także zaprosić grono inwestorów kapitałowych, pasjonatów czekolady oraz osoby zainteresowane losem naszej planety. Stwórzmy razem markę wegańskiej czekolady, która ekologię ma wpisaną w swoje DNA* – mówi Tomasz Sienkiewicz.

Jak podkreślają twórcy Las Vegan’s, jest to biznes z potencjałem. – *Rynek czekolady wciąż rośnie. Jednocześnie zaledwie 5 proc. wszystkich nowych słodyczy, które pojawiły się na rynku między 2015 a 2019 rokiem, to produkty wegańskie. Czas wypełnić lukę na rozwijającym się rynku słodyczy i produktów wegańskich, wprowadzając pyszną czekoladę opartą na rzemieślniczej produkcji* – mówi Krzysztof Stypułkowski.

**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](mailto:ilona.rutkowska@goodonepr.pl)