



Как да използваме шоколад, за да направим взаимоотношенията с клиенти и служители по-плодотворни и приятни?

Шоколадов маркетинг



В търсене на щастието...

Всичко, което правим, преследва **щастие** –
нашето собствено, това на някой друг
или някаква комбинация от двете!



Какво е щастие?

Щастието е състояние на ума,

при което човек изпитва чувства на задоволство,
удовлетворение, наслада, обич и радост...





Шоколад = щастие!

Къде е тайната?



Учените открили, че шоколадът стимулира отделянето в мозъка на:

- **Ендорфини** – хормоните на щастието;
- **Серотонин** - невротрансмитер, който влияе на настроението и може да предизвика засилено усещане за щастие;
- **Анандамид** - предизвиква ефект сходен с употребата на канабис т.е. еуфория, изостряне на сетивата, отпуснатост и лекота на тялото.



Учените открили, че в шоколада има:

- **Флавоноиди** – вещества с антиоксидантни свойства, които регулират кръвното налягане и предпазват от сърдечно-съдови заболявания;
 - **Магнезий** – стимулира метаболизма и прави по-ефективно преобразуването на храната в енергия;
 - **Естествени аналгетици** – стимулират мозъка да произвежда натурални опиати;
- ... и много други **полезни за здравето вещества.**



Потвърждението...

Има регистрирани много свидетелства на хора, които консумират шоколад по време на емоционален дистрес, за да възвърнат чувството си за **комфорт**, **добро настроение** и усещане за **благосъстояние**.



От къде започва всичко...

... от плодовете на какаовото дърво *Theobroma cacao*.





Първи сведения

Преди повече от 3000 г. олмеките, а по-късно ацтеките и майте в Южна Америка са използвали напитка от какви зърна, която последните наричали **хосоатл**.





Шоколадът в Европа

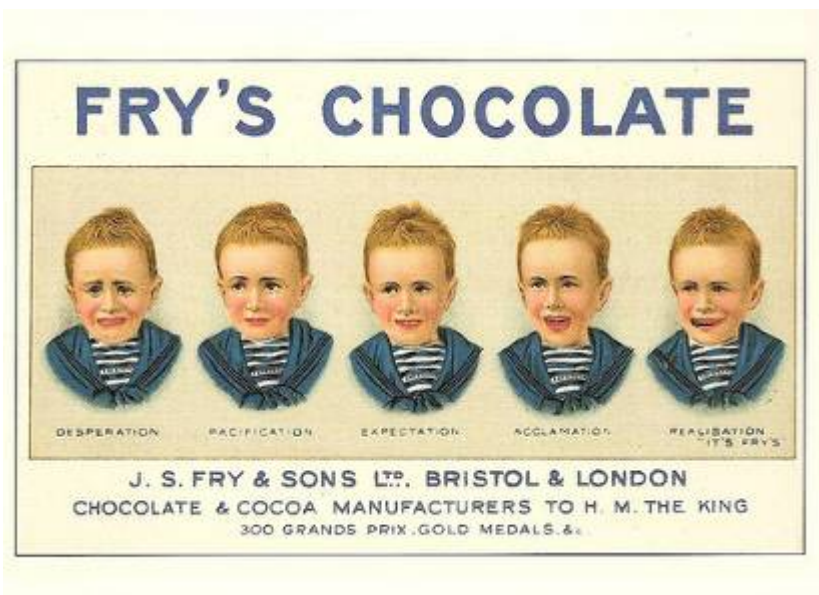
Някои истории разказват, че испанските конквистадори забелязали как ацтекския император Монтесума консумира голямо количество какаова напитка преди да влезе в харема си. Това провокирало интереса на нашествениците и те разпространили вярването, че какаото е афродизиак и пренесли напитката в Европа.

Масово какаото започва да се внася на стария континент през 18 век. Първо в Испания, а после в Англия и други страни.



Шоколадът в Европа

Шоколадът, във формата му на твърдо блокче, е “изобретен” през 1847 г., когато английската компания “**Joseph Fry and Sons**” открила рецепта за смесване на какаово масло, какао и захар, така че да се получи лесно за формоване тесто.





Състав на шоколада днес

Натуралният шоколад съдържа:

- какао на прах;
- какаово масло;
- захар или фруктоза;
- соев лецитин (емулгатор);

Лецитинът е основна мазнина, необходима на всяка жива клетка в човешкия организъм. Влагането в шоколада води до повишаване на срока на годност, намалява риска от мастен цъфтеж, подобрява течливостта на шоколадовата смес, предлага гладък кувертюр без бучки, намалява времето за смесване и предотвратява рекристализацията на захарта.

- (опция) различни овкусители.



Видове шоколад в зависимост от съдържанието

- **Натурален** – какова маса, какаово масло, подсладител, емулгатор;
- **Млечен** – какова маса, какаово масло, подсладител, емулгатор, пълномаслено мляко;
- **Бял** – какаово масло, мляко на прах, подсладител, емулгатор;
- **Варианти** на горните три разновидности с различен вкус и пълнеж.



Висококачествен шоколад

Шоколадът се приготвя от какаовите зърна на три основни сорта растения:

- **Форастеро** – чист шоколадов аромат, с ниска киселинност и силно устойчив на заболявания;
- **Криоло** – плодово ароматен, но слабо устойчив на заболявания;
- **Тринитарио** – съчетава вкуса на Криоло и издържливостта на Форастеро.

Основно правило при направата на висококачествен шоколад е използването на Форастеро като обем (около 90%), а Тринитарио и Криоло се добавят за придаване на вкус и аромат.



Висококачествен шоколад

Шоколадът, направен от какаови зърна от един регион, има специфични цвят, плътност, аромат и вкус, които са уникални за този район.

Известни региони, които са характерни със специфични вкусове, са **Венецуела, Еквадор, Перу, Вануату** и др.

В някои от разновидностите си (тъмен, млечен или бял) шоколадът, произведен от какао с гарантиран регионален произход, се използва за приготвяне на изделия от по-висок клас или уникални.



Висококачествен шоколад

За ценителите на качествения шоколад, майсторите на ръчно направени продукти предлагат произведения с по-изтънчена провокация към сетивните възприятия - например:

- аромат на пушек с нотки на земя (пръст);
- слаб кисел вкус с лек нюанс на гъби;
- силен кисел вкус с фин аромат на цветя и цитрусови плодове.

Като цяло, качественият шоколад предлага **богат аромат и плътен вкус**, като дори и при млечния се усеща какаовия вкус.



Роля на шоколада в търговската дейност

В един свят, в който продуктите изключително много си приличат по функционалност и външен вид, критично за избора на клиентите става **преживяването** преди, по-време и след покупка!

Преживяванията са неразривно свързани с емоциите.

Шоколадът влияе директно върху емоциите!



Защо шоколадът е подходящ за маркетингови цели?

- **Универсален продукт** – малцина не обичат шоколад;
- **Изяждането символизира “консумиране” на връзката доставчик-клиент**, което прави по-лесни следващите контакти;
- **Позволява създаване на разнообразни впечатляващи продукти** – от най-евтини до висок клас;
- **Позволява изработка както на единични изделия, така и на големи серии при общи характеристики т.е. запазване на определено корпоративно послание или идентичност.**



Масови подаръци за клиенти – КОГА?

- **За фирмени събития** – семинари § конференции, по време на панаири и изложения, чествания на годишнини, продуктови представяния, откривания на нови сгради, стартиране на нов бизнес и др.;
- **За празнични подаръци** – Коледа, Великден и т.н.;
- **Промяна на корпоративна визия.**



Масови подаръци за клиенти – ИДЕИ

- Брандиран шоколадов бар с двуизмерно изображение (контур, релеф) в опаковка с корпоративна визия или прозрачна, така че да се вижда брандираното съдържание;
- Шоколадови бонбони в опаковка/кутия, която е брандирана подобавъщо;
- Шоколадови триизмерни фигури, които са тематични за даденото събитие.



Масови подаръци за клиенти – ПРИМЕРИ





Търговски промоции за клиенти – КОГА?

- **Стимулиране на продажбите в краткосрочен период** за всички продукти от дадена марка/ категория или на конкретен артикул.

Най-често промоционалните стимули са:

- за крайни клиенти - подаръци с всяка опаковка или лотарии;
- за бизнес клиенти - подаръци за достигане на определени търговски резултати или класиране на челни места в търговски състезания.

- **Въвеждане в продажба на нов продукт или опаковка** – провокиране на по-голям интерес към избрания продукт или услуга.



Търговски промоции за клиенти - ПРИМЕРИ

- **Подаръци за постигнати търговски резултати –**
«Получаваш, ако ...»

Пример: *Ако достигнеш ХХХ лв. оборот с продукти УУУ, получаваш голяма шоколадова кошница пълна с ягоди в кокос и шоколад!*



- **Комплекти – «Получаваш веднага!»**

Пример: *С всеки закупен преносим компютър от модел ZZZ получаваш същия, но от шоколад!*





ВИП подаръци за клиенти – КОГА?

- **Специални персонализирани подаръци за лични поводи** (рождени дни, промяна в служебния статус, женитба и др.)
- **Подаръци за ВИП събития;**
- **Празнични ВИП подаръци** – Коледа, Великден и др.;
- **ВИП чествания на годишнини, откриване на нов офис, представяне на нов продукт и т.н.**



ВИП подаръци за клиенти – ИДЕИ

- Фирмено лого или име върху шоколадов бонбон;
- Шоколадова двуизмерна фигура с персонализация в шоколада (шоколадов бар);
- Шоколадова кутия с персонализация в шоколада;
- Шоколадови скулптури;
- Акцент от благородни метали върху шоколадови бонбони или бар в изискана опаковка;
- Селекция от бонбони със специални вкусови съчетания – сирена, билки и подправки, различни видове алкохол и др.;
- Специални селекции шоколади – Organic, Origin.



ВИП подаръци за клиенти – ПРИМЕРИ





Подаръци за влияещи – КОГА?

«**Влияещи**» са всички онези личности, чието благоразположение бихте желали да спечелите, защото това ще ви осигури бизнес ползи.

- **Придружаващи подаръци** към (покани за) срещи или кореспонденция с искания за съдействие;
- **Специални персонализирани подаръци за лични поводи** (рождени дни, промяна в служебния статус, женитба и др.);
- **Подаръци за ВИП събития;**
- **Празнични ВИП подаръци** – Коледа, Великден и т.н.



Подаръци за влияещи – ИДЕИ

- Шоколадови кошници с различно съдържание – бонбони, ядки, плодове;
- Шоколадови триизмерни фигури;
- Барове специален шоколад – с гарантиран географски произход на какаото или специфичен вкус/аромат;
- Луксозни ръчно произведени кутии бонбони с фини вкусове и форми;
- Шоколадови сладкиши и торти;
- СПА процедури с шоколад.



Подаръци за влиятелни – ПРИМЕРИ





Подаръци за служители – КОГА?

- **Подаръци за фирмени събития** – годишни/тримесечни фирмени срещи, юбилеи на фирмата, отпразнуване на страхотни бизнес-резултати и др.;
- **Награди в съревнования** – спортни, търговски, “служител на месеца” и др.;
- **Специални персонализирани подаръци за лични поводи** (рождени дни, промяна в служебния статус, женитба и др.).



Подаръци за служители – ИДЕИ

- Шоколадови фигури (купи, статуетки и др.);
- Брандирани барове шоколад;
- Брандирани кутии бонбони;
- Сладкиши и торти;
- СПА процедури с шоколад.



Подаръци за служители – ПРИМЕРИ

Награди за победителите във фирмен спортен празник.





Ако планирате да използвате шоколад...

- Изберете подходящ начин за транспорт, ако има крехки или много чувствителни на топлина продукти;
- Проучете има ли нужда от специално място за съхранение, в което подаръците няма да са изложени на големи температурни разлики;
- Попитайте какъв е срокът, в който подаръците имат най-добър вид/вкус (напр. ягодите в шоколад);
- Внимавайте с опаковките – цената на (луксозната) опаковка може да стане съизмерима със съдържанието;
- Поискайте потвърждение за сроковете за доставка особено за изцяло ръчно изработени продукти.



Как да изберете доставчик на шоколадови изделия?

Преди да възложите поръчка на някого, проучете:

- Какъв опит има с подобни инициативи – ако има богат опит, ще получите интересни НОВИ идеи!
- Какво съотношение **цена <> различимо качество** имат продуктите му;
- Какъв производствен капацитет има – едри<>дребни серии (индустриална<>ръчна изработка);
- Влага ли творчество – изкуство <> “конфекция”;
- Какви суровини използва за производство;
- Референции от други клиенти на същия доставчик.



Успех!

Ако желаете да обсъдите работни или конкретни идеи за използване на шоколад във вашата бизнес комуникация, свържете се със **Симеон Черешарски** от “Ателие за ръчни шоколади “Perfetta”:

- моб. тел. 0894 488 870
- e-mail: sales@perfetta.bg

Допълнителна информация за работата на “Perfetta” ще намерите в сайта на ателието www.perfetta.bg и фирмения блог www.daily.perfetta.bg.

Внимание! Всички снимки на шоколадови продукти в настоящата презентация са собственост на Perfetta и използването им без разрешение на авторите е забранено.