

chocolissimo™

Przede wszystkim pasja

Historia tej marki związana jest z ciągłym odkrywaniem, podróżami i eksperymentowaniem w kilkusetletniej sztuce kulinarnej związanej z czekoladą. Podróże w poszukiwaniu wyjątkowych składników, odkrywanie nowych możliwości, eksperymentowanie ze smakiem i łączeniem składników.

Marka od początku swojego istnienia należy do grupy MM Brown. Firma operująca głównie w krajach europejskich, z biurami min. w Londynie i Frankfurtie (w Polsce oddział główny zlokalizowany jest w Poznaniu), jest producentem i dystrybutorem niszowych produktów czekoladowych. Są to rozmaite marki tworzone przez zakłady cukiernicze z Francji, Belgii, Niemiec, Holandii czy Szwajcarii. Najstarsze tradycje, najciekawsze pomysły i najpilniej strzeżone receptury wielu doświadczonych czekoladników tworzą unikalną kolekcję i dobór wyjątkowych produktów czekoladowych. Ponieważ w strategii grupy zapisana jest koncentracja w segmencie „gourmet chocolate”, wszystkie marki zarządzane są z wyjątkową dbałością o szczegóły, wizerunek i jakość.

Czekoladowe perełki

Takie marki, jak Mazet, Mademoiselle de Margaux, Coppeneur, Chocotelegram czy Peters, to produkty od wielu lat, a niektóre nawet od wieków, kojarzone z wyjątkową



czekoladą. Najstarsza marka dostępna obecnie w grupie MM Brown – Mazet de Montargis pochodzi z Francji i powstała na specjalne życzenie Ludwika XIII w XVII w., a od 1903 przetrwała pod niezmienioną nazwą. Wśród tych znakomitych produktów czekolady premium powstała koncepcja stworzenia pereł: unikalnej kolekcji, w ramach której mają się znaleźć najlepsze propozycje,

najciekawsze połączenia, gdzie dbałość o szczegóły rozciągnięta jest do granic możliwości a efekt końcowy powinien tworzyć doskonałą treść podaną w doskonałej formie. Powstała marka Chocolissimo. Chocolissimo łączy najlepsze tradycje czekoladnicze z unikalnymi pomysłami na ich zastosowanie. Kształty, konsystencja, smaki, opakowania – to dziedziny

w których marka ta wyznacza trendy, znajduje naśladowców i cały czas się rozwija. W ramach Chocolissimo dostępne są najciekawsze pozycje różnych grup czekoladowych: ręcznie wyrabiane pralinki – (ok. 300 różnych smaków), czekolada do picia pod postacią kulek, proszku kakaowego, wiórków czekolady lub rozpuszczalnych kostek na patyku – także w kilkunastu smakach, fondue czekoladowe, ręcznie wlewane tafle czekoladowe, masło kakaowe, kakaowy proszek z Tanzanii, czekoladowe penne, pastylki do rozpuszczania w kuchni, skórki pomarańczy w czekoladzie – to tylko nieliczne pozycje z całej linii Chocolissimo, które doczekały się uznania. Jaką jeszcze czekoladę przedstawi ta marka? Jakie smaki zaproponuje? Z historii wiemy, że zaskakujące kompozycje, to specjalność fachowców z Chocolissimo – dobór rodzajów i pochodzenia czekolady to największy atut marki, jej przewaga i duma. Oto niektóre z połączeń, które zaskarbiły sobie miłość czekoladoholików:

- Balsamico Carmel – lekki krem waniliowy na karmelu w mlecznej czekoladzie z dodatkiem octu balsamicznego
- Pistachio Cassis – wyjątkowa kompozycja z czarnej porzeczki zamknięta w pistacjowym marcepanie, oblanym u podstawy mleczną czekoladą
- Forester – owocowa kombinacja malin, truskawek, porzeczki, jagód i jeżyn,

w mlecznej czekoladzie uwieńczona żurawiną

- Honey Crunch – nadzienie z orzechów laskowych i migdałów na miodowej poduszce oblane mleczną czekoladą
- Burbon Vanilia – genialny waniliowy krem przygotowany z lasek wanilii z Madagaskaru w przepysznej białej czekoladzie
- Mirabos – nugat z pomarańczy i prażonych orzechów laskowych we wspaniałej mlecznej czekoladzie i kakaowej pierzynie
- Marc De Champagne – serce z białej czekolady wypełnione po brzegi kremem z dodatkiem szampańskiego

winiaku, a całość ułożona np. w mahoniowych szufladkach zamkniętych w tajemniczej skrzynce z drewna okume. Kwintesencja Chocolissimo. Efekt wiedzy, doświadczenia i pasji to historia tej marki.

Solidne podstawy

Rozwój grupy MM Brown na przestrzeni lat wymagał także opracowania wielu autorskich programów. Przykładem może być tu aspekt zarządzania produkcją, gdzie specyfika nie pozwoliła zaadoptować istniejących na rynku i rozwijanych programów zarządzania jakością. Powstał



więc CPQM – indywidualny program (Chocolate Production Quality Management) łączący potrzeby tradycyjnego podejścia do produkcji z wymogami nowoczesnego rynku dostaw i zarządzania łańcuchem produkcyjnym. Firma podążyła także cały czas za rozwojem rynku elektronicznego, który umożliwia bezpośrednie i szerokie dotarcie do odbiorców. Autorskie rozwiązania w dziedzinie e-commerce pozwoliły grupie stać się jednym z liderów handlu elektronicznego na wielu europejskich rynkach w obszarze niszowego rynku czekolady. Wdrożenie informatycznych systemów zarządzania klasy ERP w ostatnich latach pozwoliło skutecznie połączyć specyfikę produkcji z dynamicznie rozwijającą się sprzedażą, czyli poza wyjątkowymi produktami zapewnić odpowiednio wysoki

poziom obsługi rynku. Rozwój marki Chocolissimo ma zatem zapewnione solidne podstawy i wsparcie w kolejnych, wymagających latach, ale i oczekiwania są wciąż ogromne. Zapewnić pozycję marki znanej z łączenia najlepszych tradycji i zaskakiwania ciągłymi



innowacjami – to zadanie, którego realizacja wymaga ciągłego szukania i eksperymentowania. Podobnie jak historia Chocolissimo, tak i przyszłe sukcesy oraz rozwój marki bazować będą na poszukiwaniach i pasji.

