

Čokoládová cukrárna na Smíchově

Od konce minulého roku je v pražské Ostrovského ulici otevřena Čokoládová cukrárna. Podle majitelky Kláry Frycové si klade za cíl nabízet lidem kvalitní produkty v prostředí s příjemnou atmosférou, a to vše za přijatelné ceny.

Jak je vaše cukrárna velká a kdo vám pomáhá s jejím vybavením?

Obě místnosti dohromady mají 55 m², interiér je podle mé vlastní představy inspirované frankofonní kulturou. Současnou podobu mi pomohla vytvořit truhlářská dílna **Vaši truhláři**, květinářství **Váš zahradník** a firma **Profilighting** zabývající se prodejem osvětlení.

Co tvoří váš sortiment?

Prodáváme zákusky, dorty, horkou čokoládu, tabulkové čokolády, ručně dělané pralinky, mnoho druhů čokoládových specialit, zmrzlinu a samozřejmě nápoje. Všechny cukrárenské výrobky (ručně dělané pralinky, tabulková čokoláda, horká čokoláda a ostatní speciality) tvoříme z kvalitní belgické čokolády Belcolade, distribuované firmou **Puratos CZ**. Hlavním dodavatelem zákusků je společnost **Abal** a francouzský mistr pekař z Lorraine Market. Kávu nabízíme z pečlivě vybrané a pro nás speciálně namíchané kávy od firmy **Coffee Source**. V letních měsících se lze osvěžit přírodní zmrzlinou Angelato a v každém ročním období ochutnat sezonní

čerstvé likéry dovážené společností **Vom Fass**. Tabulkové čokolády, oceněné na prestižních celosvětových soutěžích, odebíráme zejména od firem **Čokobanka** a **Healt Link**.

Čím se odlišujete od konkurence?

Hlavní odlišnost vidím, kromě kvality produktů a přístupu k zákazníkovi, v odlišných produktech. Myslím tím jak zákusky a dorty vyráběné pouze pro naši cukrárnu, tak námi ručně připravované čokoládové speciality, čokolády a pralinky. Většinu námi nabízených produktů jinde nedostanete.



Jaké aktivity na podporu prodeje organizujete?

Pro zákazníky děláme nejčastěji ochutnávky, zvýhodněné nabídky na koupi vybraných produktů a věrnostní akce. Propagace, ačkoliv víme, že to je málo, je především směřovaná na zákazníky pracující a bydlící v okolí. Pro všechny ostatní jsme alespoň vytvořili webové stránky a chystáme se na Facebook.

Můžete prozradit vaše další plány?

Udržet se. A když se to povede, tak zainvestovat a zlepšit propagaci. Co se nabídky týká, stále hledat zajímavé a dobré produkty. V podzimních měsících bychom rádi začali organizovat semináře o čokoládě, spojené s ochutnávkou těch nejlepších čokolád a nabídnout zákazníkům kurz „Výrob si vlastní tabulkovou čokoládu“. ■ *Petr Hříbal*



Freshbedýnky pro zdravý život

Systém Freshbedynky.cz, který vznikl v září 2009 a dosud prodal zhruba 3300 bedýnek (přibližně 16 500 kg) s bio ovocem a zeleninou, si klade za cíl podpořit pražské domácnosti, které chtějí žít zdravě.

Od ledna do června 2010 zaznamenal systém Freshbedynky.cz 50% nárůst zájmu a v současné době má 400 aktivních zákazníků, kteří mohou využít také osm odběrových míst. Relativně velkou část (25%) tvoří muži, většinou manažeři. Podle zástupce systému **Filipa Říhy** se na září připravuje spuštění podobného projektu i v Brně. Zhruba do měsíce by se měly dodávky rozšířit také na restaurace a hotely. „Nově nabízíme i další bio suroviny a eko-drogerii, protože chceme zákazníkům usnadnit nakupování,“ doplňuje.

SYSTÉM FUNGUJE I JINDE

Systém ve spolupráci s deseti českými ekofarmami (pan **Verich** z Trávnice, ekofarma **Sluníčko** z Dolního Bousova, pan **Novotný** z Velkých Popovic a ekofarma **Zelený Dvůr** z Horních Počernic, ekofarma **Bílý mrak** rodiny **Súsových** z Týniště nad Orlicí, **Botanicus**

z Ostré, **Terestra** a pan **Horský** z Černošic, pan **Holub** z Čihalína a **Camphill** z Litoměřic, ekofarma Nenačovice – **Country Life**) a jedním velkoobchodem (**Gastrofresh** – pro dodávky ze zahraničí) zajišťuje



rozvoz těchto produktů po hlavním městě. Buduje se také síť odběrových míst, kde si zákazníci po předchozí objednávce mohou bedýnku vyzvednout. Dnes jich je osm (adresy jsou na webu), včetně hlavní výdejny na smíchovské Neklance.

Podobný systém úspěšně funguje například v Londýně (www.abelandcole.uk, www.bumblebee.co.uk) a ve Vídni (www.mitters-oeko-kiste.at), kde si bio ovoce a zeleninu v bedýnkách odebírají tisíce zákazníků.

AKCE SE SPIRALIZÉREM

Zviditelnění systému mělo za cíl i zážitkové zábavné odpoledne „Poznej svého ekofarmáře aneb Ekofarmaření s příběhem“, určené pro rodiny s dětmi a všechny zájemce o inspiraci bio životním stylem, které 25. června hostila pražská Ladronka. Ti se zde sešli s ekofarmáři začleněnými do systému. Byl připraven program, který zahrnoval ochutnávky, dále triky, jak poznat bio kvalitu čerstvých potravin, a také tzv. spiralizér – nástroj pro přípravu několikametrových „špaget“ z různé zeleniny a soutěž pro děti o vytvoření nejdělsí „špagety“. ■ *-peh*