

Czekoladowe Inspiracje Konrad Rembacz, Tychy

Własną firmę zamiast wygodnej posady w korporacji wybrali Konrad Rembacz, Piotr Zielonka i Anna Rydzewska. Ich firma Czekoladowe Inspiracje¹ zajmuje się sprzedażą i wynajmem czekoladowych fontann. Trójka młodych przedsiębiorców na pomysł na biznes wpadła podczas pobytu w Belgii, gdzie podobne firmy istnieją od dawna. W belgijskich cukierniach czekoladowe fontanny zachęcają przechodniów do wejścia i zrobienia zakupów. Po powrocie do Polski trójka przedsiębiorczych studentów szybko podjęła decyzję o założeniu firmy. Przedsiębiorstwo powstało w sierpniu 2007 r. w ramach Akademickiego Inkubatora Przedsiębiorczości, a już po pół roku stanęło na własnych nogach.²

Najpierw trzeba było zainwestować czas w intensywne rozpoznanie rynku, zarejestrowanie domen, poszukiwanie dostawców oraz znalezienie pieniędzy na start. Część funduszy na rozruch firmy pochodziła z oszczędności współników, a część od zewnętrznych inwestorów. Założyciele firmy od początku dużą wagę przywiązywali do starannego opracowania strategii rozwoju, co dało im konkretną wizję drogi do sukcesu.

Na pierwszych klientów nie trzeba było długo czekać i biznes zaczął się kręcić. „Wątpliwości można mieć do momentu, kiedy się nie zobaczy działającej fontanny. A jak już ktoś spróbuje, to błyskawicznie się do nas przekona. I do czekolady też.”³ – opowiada Konrad Rembacz, jeden z trzech założycieli Czekoladowych Inspiracji, absolwent Śląskiej Wyższej Szkoły Zarządzania w Katowicach.

Pierwsze inspiracje zrodziły się w wyobraźni Konrada Rembacza podczas studiów we Francji. Dzięki międzynarodowemu stypendium i kontaktom nawiązanym z zagranicznymi przedsiębiorcami plany ówczesnego studenta ukierunkowały się w stronę własnego biznesu. „Dzięki temu, że zawsze miałem bardzo dużo pomysłów, mogłem znaleźć jakąś niszę. Coś, czego w Polsce tak naprawdę jeszcze nie było.”⁴ – wspomina założyciel firmy.

Konrad Rembacz pracował już od drugiego roku studiów w dużej korporacji. Gdy wrócił ze stypendium, zmienił dział i stanowisko. Pracował tam jeszcze półtora roku i w tym czasie powstały Czekoladowe Inspiracje. Po pewnym czasie firma miała już tylu klientów, że młody przedsiębiorca mógł sobie pozwolić na rezygnację z pracy na etacie i żyć tylko ze swojego biznesu. Miał wtedy 23 lata.⁵

W ofercie firmy jest przede wszystkim wynajem i sprzedaż fontann czekoladowych. W styczniu 2008 r. Czekoladowe Inspiracje, jako jedna z dwóch firm w Polsce, wprowadziła też fontanny szampańskie i alkoholowe. W osobnym dziale firmy odbywa się tzw. carving

¹ <http://www.czekoladoweinspiracje.pl/>

² http://mambiznes.pl/artykuly/czytaj/id/2743/10_pomyslow_na_studencki_biznes

³ Rusak P., *Pasi brzuchy*, Dlaczego, 3.02.2009

⁴ <http://www.mlodyprzedsiębiorca.pl/akademia-sukcesu/wywiady/325-slodki-interes>

⁵ tamże

owoców i warzyw, czyli artystyczne rzeźbienie. Oprócz tego do dyspozycji klientów jest czekolada oraz stoliki do fontann.

Schemat działania fontanny jest bardzo prosty. Urządzenie jest podgrzewane, dzięki czemu czekolada jest cały czas płynna. W fontannie jest rura, a w niej świderek i to on wyciąga czekoladę do góry. Wbrew pozorom mechanizm nie zawiera żadnych skomplikowanych pomp.

Klienci firmy to głównie hotele, restauracje, firmy cateringowe, organizatorzy wesel, ale również osoby prywatne, które chcą wynająć fontannę na imprezę. Firma działa na terenie całej Polski. Fontannę można wysłać kurierem – będzie u klienta już następnego dnia. Ostatnio coraz więcej osób prywatnych kupuje fontanny na własny użytek.

Zakup fontanny cateringowej to wydatek między 1100 a 15000 zł, natomiast domowe zaczynają się od 199 zł. Wybór jest bardzo duży, a cena zależy od wielkości fontanny. Koszt wynajęcia sprzętu zależy od liczby osób na imprezie. Ceny zaczynają się od 400 zł netto za najmniejszą fontannę dla 40 osób. Z kolei wynajęcie urządzenia bez obsługi na imprezę, na której będzie się bawić 100 osób kosztuje 700 zł netto, a z obsługą, owocami, ciasteczkami i piankami to koszt rzędu 1200 zł netto. Klient ma do wyboru dwie opcje: albo dostawa fontanny wraz z instrukcją i czekoladą, albo profesjonalna obsługa fontanny w trakcie imprezy. Wtedy specjaliści przywożą ze sobą dodatki, czyli owoce, ciastka, wafelki itp.

Z fontanny płynie specjalna czekolada. Zwykła czekolada nie nadaje się do tego celu, ponieważ zawiera zbyt mało oleju roślinnego lub masła kakaowego, które upłynniają czekoladę. Firma używa wyrobów belgijskiej marki Barry Callebaut, która jest jedną z najlepszych na świecie. Czekolady te mają różne smaki i kolory – przykładowo biały albo pomarańczowy.

Mimo że na rynku jest już dość dużo firm wynajmujących fontanny czekoladowe, firma nie obawia się konkurencji. Przedsiębiorstwo zainwestowało w renomowany sprzęt dwóch najlepszych na świecie firm produkujących fontanny i jest ich wyłącznym przedstawicielem na całą Polskę. Jeśli chodzi o firmy oferujące fontanny alkoholowe i szampańskie, Czekoladowe Inspiracje mają tylko dwóch konkurentów. Rynek jest bardzo rozwojowy i nienasycony, więc firma wciąż szuka osób do współpracy w całej Polsce.⁶

Źródłem sukcesu Czekoladowych Inspiracji jest jakość obsługi na najwyższym poziomie. Cenne doświadczenie w wynajmie i sprzedaży fontann daje możliwość stworzenia unikalnej i dopasowanej oferty spełniającej marzenia najbardziej wymagających klientów. Ponadto, sukces firmy nie byłby możliwy, gdyby nie odważna decyzja trójki studentów o podjęciu biznesowego wyzwania, a następnie silna motywacja i konsekwencja w realizacji strategii rozwoju. Nieoceniona na starcie była pomoc Akademickiego Inkubatora Przedsiębiorczości,

⁶ Rusak P., *Pasi brzuchy*, Dlaczego, 3.02.2009



który nie wymagał skomplikowanych procedur rejestracyjnych, za to pozwolił młodym przedsiębiorcom skupić się na badaniach rynku, promocji oraz poszukiwaniu inwestorów.

