

Fulltrustad  
chokladfabrik  
med  
konditori/bageri



Med exklusiv licens till en av  
regionens starkaste varumärken

Industrigatan 2 • Färjestaden

# ÖLANDSCHOKLAD - VÅR HISTORIA

April 2010 övertogs Figeholms konfektyr och då beställdes den första chokladtempereraren. Målet var att med en livsmedelsklassad lokal kunna skapa "Åre Choklad" från Öland. Åre choklad var då den starkast lysande stjärnan på chokladhimlen i Sverige.

Utan kunskap om chokladtillverkning etablerades i juni samarbete med Sveriges då mest meriterade chocolatier – Sylvain Marron (fransman, men bosatt i Göteborg). Sylvain var då den enda svensk som kvalificerat sig och tävlat i choklad-VM (World chocolate masters). Sylvain skrev våra första recept efter våra önskemål och kom också och hjälpte oss rent tekniskt under 3 dagar.

Eftersom vi inte hade ekonomi att marknadsföra oss traditionellt, så såg vi till att utnyttja Sylvains besök. Vi bjöd in pressen och fick mycket uppmärksamhet i lokalmedia med uppslag i alla de största tidningarna.

Där och då dog dock vårt mål att jaga Åre Choklad. Åtminstone gällande kvantitet. Att göra praliner av högsta kvalitet lämpar sig nämligen inte för att varken lägga i en strut eller en cylinder. Pralinerna har helt enkelt för tunt skal. Men vinsten var att vi hade fått en mästare som mentor. Vi var tvungna att tänka om...

Vi valde att lägga vår prisbild i samma läge som de mest etablerade i Sverige – Stockholms Chokladfabrik m.fl. Under Stockholms chokladfestival – Sveriges största mässa för chokladföretag – 2010 visade vi upp oss för branschen för första gången. Det resulterade i att Nobel Nightcap – Nobelfestens officiella efterfest – valde ut våra praliner som mässans bästa och vi fick äran att leverera 1000 praliner.

Det resulterade i ännu mer media. Vilket resulterade i en god julförsäljning. Detta med förpackningar som vi fått köpa in och som inte var skraddarsydda för våra praliner.

2011 var vi utställare på Köpenhamns Chokladfestival och sedan på ytterligare ca 10 mässor – stora och små – runt om i Sverige under året. Vi insåg nämligen att mässor var ett bra sätt att visa upp sig och låta folk få smaka till en hanterbar kostnad – mestadels vår egen tid. Här kunde vi också tjäna pengar på direktförsäljning.

Under året kom Sylvain åter på besök och vi hade vid årets slut ca 10 pralinsorter. Åter så fick vi än en gång äran att leverera till Nobel Nightcap.

Vi fick också äran att ta fram en rompralin åt Venezuelas Ambassad. En pralin baserad på deras nationalrom – Rom Diplomatico.

2012 hade vi fått fram vår egen fungerande förpackningslösning och vi kunde nu söka återförsäljare utanför de regionala gränserna.

Vi åkte till Formexmässan i januari och lämnade den 5 dagar senare med ca 40 nya återförsäljare. Till sommaren fick vi möjligheten att ta över en försäljninglokal på Färjestadens hamnplan. Vi skapade ett café med chokladbutik.

2017 var vi för trångbodda i våra dåvarande fabrikslokaler och flytten gick till dagens lokal längs Industrigatan, vilken byggdes om för våra ändamål.

Vi bygger i lokalen ett kallkök där vi börjar göra mackor och smörgåstårter för att locka förbi-passerande hantverkare. Vi kallar det vårt Fik.



Vi bygger två diskrum, köper in mängder av rostfria bänkar, hyllor, stickvagnar mm.

2022 öppnar vi en ny restaurang - "Bistro & Deli Ölandschoklad" på Storgatan i Kalmar. Samt en ny sommarrestaurang i Färjestaden - "Strandbaren".

Vi bygger då om delar av Fiket i fabriken till bageri/konditori och investerar i bakugn, jässkåp, degblandare, kyl, frys, rostfri bänk, träbänk och kavelmaskin. Allt för att vi ska bli självförsörjande på bröd och bakverk.

Satsningarna på våra restauranger har tagit mycket av vår tid och under senare åren så chokladen har hamnat lite i kölvattnet. Det var och är fortfarande ett väldigt starkt varumärke som bygger förtroende för våra nya satsningar. Och chokladen är en viktig del av försäljningen internt i våra restauranger där Hamncaféet är "återförsäljaren" som säljer mest. Vi har inte längre tid att åka på så många mässor och marknader, men har etablerade platser på Skördefesten i Eriksöre, Julmarknaden på Kalmar Slott samt Matmarknad i Växjö. Dessa ger bra intäkter kontra nedlagd tid och kostnad. Vi har ca 40 kunder/återförsäljare runt om i Sverige där vissa köper enstaka gånger och andra regelbundet.

2024 skapades vår nya hemsida med ny webbshop. Här finns stora möjligheter att växa! Vi har enbart hunnit skrapa på denna säljkanal. Likaså är fabriken byggd för att kunna hantera stora volymer. Något som inte sker idag. Går det att växa på utbudet som finns idag? Skapa nya produkter som attraherar marknaden?

Vi erbjuder en färdig lokal med allt som miljö och hälsa kräver av en livsmedelsanläggning. Maskiner, inventarier, utensilier osv.

Med vårt varumärke i ryggen så finns redan renommé och kvalitetstämpel att bygga på. Samt goda kontakter med leverantörer, speditorsfirma, etablerade kunder och löpande intäkter från start ger inte den normala uppförsbacke som nystartader firmor annars drabbas av. Här finns potentialen till att snabbt växa och få en blomstrande verksamhet.

Mvh Magnus Bremefors, Norbert "Nobbe" Dannberger och Mikael Fransson.

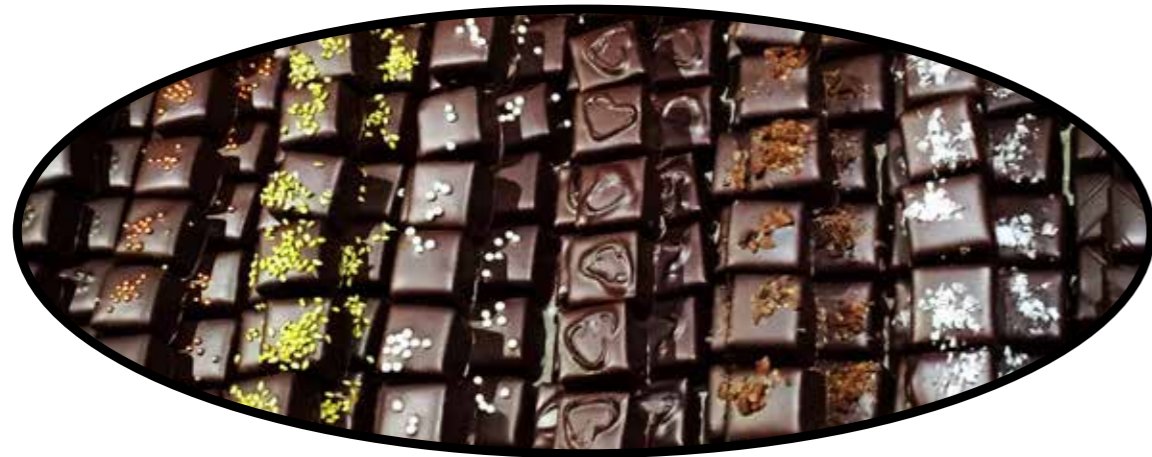
# VAD INGÅR I KÖPET

Detta är en inkrämsaffär där du/ni köper maskiner, inventarier, utensilier (utrustning och verktyg) och tillgången till en livsmedelsanpassad och godkänd lokal på Industrigatan 2 i Färjestaden. Du får också tillgång till våra inarbetade inköps- och distributionskanaler.

Du/ni tar inte över bolaget Ölandschoklad AB och dess organisationsnummer. Eller glasstillverkning, restauranger eller liknande.



Du/ni förvärvar också en exklusiv licens till varumärket *Ölandschoklad*. Med tillgång till recept, know-how, inarbetade kunder, försäljningsplatser, goodwill, webb-shop\*, hemsida\* och ett väldigt starkt och inarbetat varumärke.



I produktionslokalen har vi också vårt Bageri/konditori som förser fabriksbutiken samt vårt Hamncafé med bakverk, konditoriprodukter samt en del bröd.

Vi diskuterar gärna även en lösning där du/ni fortsatt kan leverera dessa produkter till oss.



## EXKLUSIV LICENS TILL ÖLANDSCHOKLAD

Vi har för avsikt att fortsätta driva vårt Hamncafé på södra hamnplan i Färjestaden där *ÖlandsChoklads Hamncafé* är det inarbetade och välrenommerade namnet med höga betyg på Tripadvisor och Google och vi har många tusen följare på Instagram och Facebook.

Här är chokladprodukterna en viktig del av framgången. Chokladen skapar merförsäljning och lockar in besökare till caféet vilket ger oss bra extra försäljning mellan lunch och middag.

Motsvarande är vårt Hamncafé en viktig del för er chokladförsäljning. Hamncaféet är varumärkets största återförsäljare och den mest etablerade butiken.

För att säkerställa att Ölandschoklads produkter kommer fortsätta levereras till oss i vårt Hamncafé och i vår Bistro i Kalmar med samma kvalitet och leveranssäkerhet som tidigare erbjuder vi er *utan extra* kostnad att få *exklusiv licens* till våra recept och tekniker.

Detta innebär att vi fortsatt äger varumärket Ölandschoklad fram tills att vi säljer vårt Hamncafé eller av andra anledningar lägger ner den verksamheten.

Med den exklusiva licensen får vi *inte* låta någon annan (*inklusive oss själva*) tillverka chokladprodukter som fanns när licensen signerades\*. Inte heller låta någon annan / eller vi själva göra chokladprodukter under namnet Ölandschoklad.

Ni får en trygg och säker kund.

Ni garanterar oss att fortsätta jobba efter de recept ni lånar, garanterar leveranser och följer regler för varumärket enligt villkor i licensen.

Ni får inte sälja/dela recept och tekniker utan total sekretess gäller.

Den dag vi säljer eller på annat sätt avyttrar Ölandschoklad Hamncafé på Södra Hamnplan i Färjestaden så går hela varumärket Ölandschoklad över till dig/er. Utan tillkommande kostnad.

Denna licens är med andra ord en säkerhet för oss att vi fortsatt har tillgång till Ölandschoklads produkter genom att vi kan hitta en ny tillverkare om ni inte längre önskar fortsätta tillverkningen eller kommer i obestånd.

Alla nya produkter som skapas av dig/er räknas inte in i den exklusiva licensen utan är din/era. Önskar ni sälja dom under varumärket Ölandschoklad så måste de dock först godkännas av oss. Allt för att varumärket Ölandschoklads starka kvalitetsstämpel inte missgynnas.

\* Ett samarbetsavtal gällande nyttjande/delande av befintlig hemsida/webbshop tas fram vid affär.

\* Aktuellt produktsortiment stäms av vid slutlig affär.



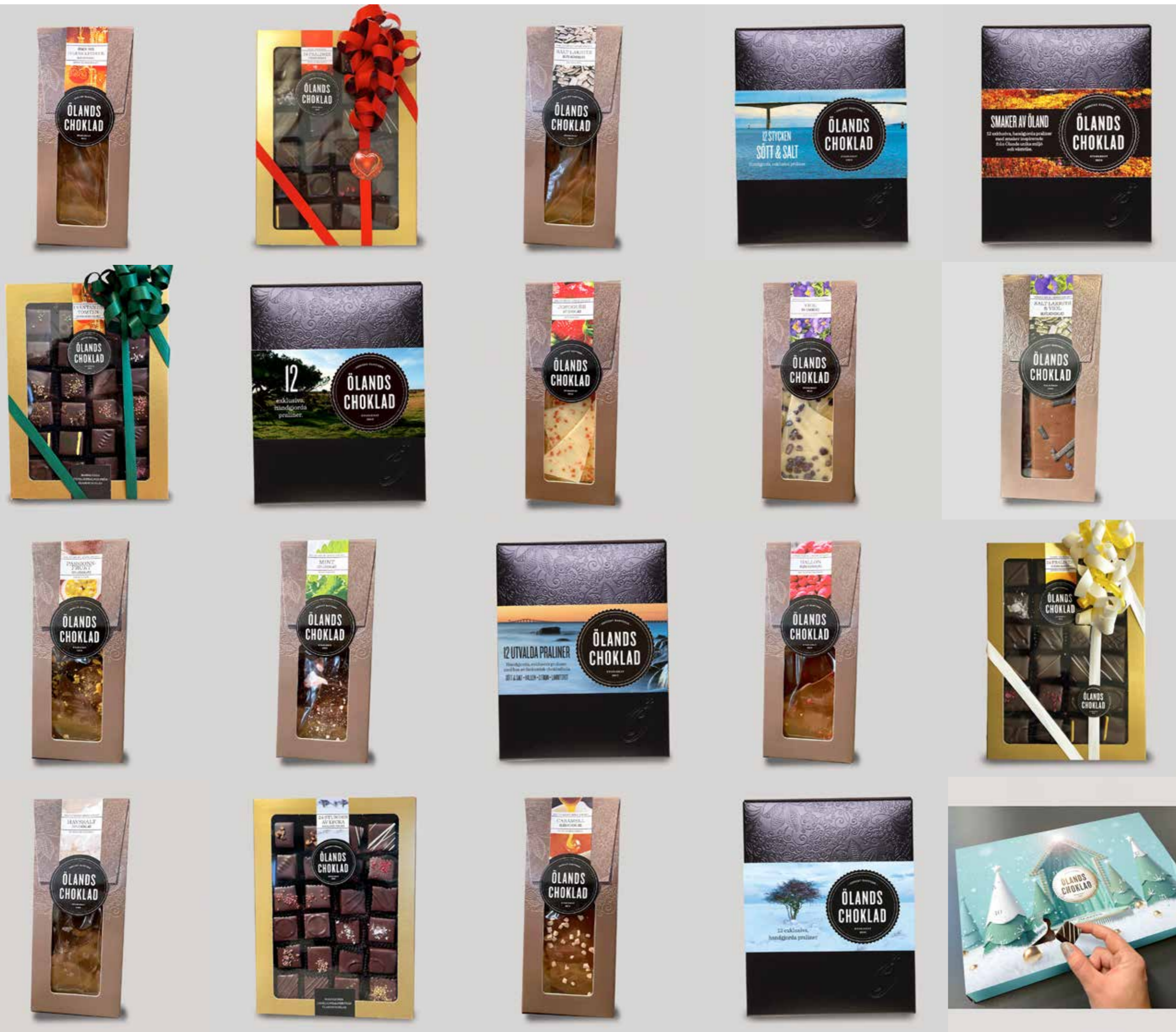




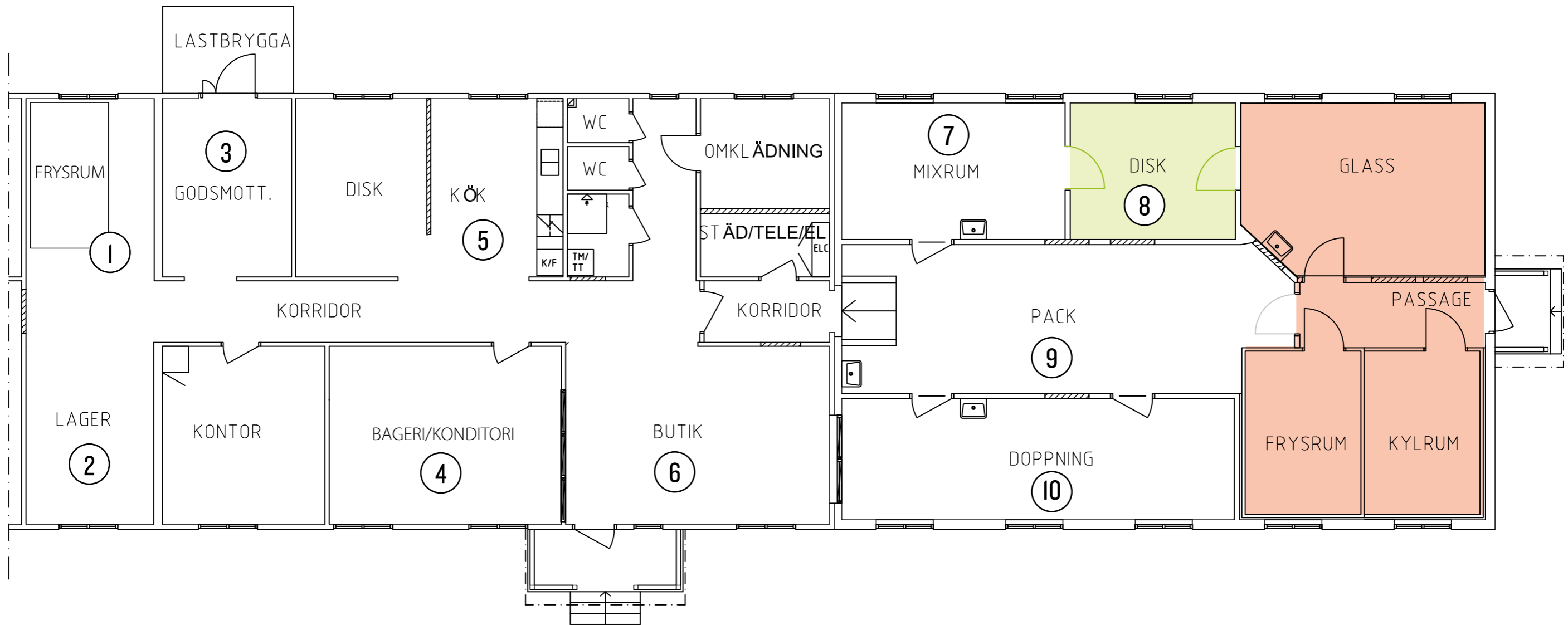
# SORTIMENT

Chokladsortimentet består av handgjorda chokladpraliner i ca 25 smaker. Säljs styckevis till slutkund och återförsäljare samt packade i 3, 4, 8, 12 och 24 pack. En årlig Adventskalender är storsäljare.

Tunna och Tjocka bräck (*chokladkakor brutna för hand*) i olika smaker.



-  **CHOKLAD**  
Toppad med cacaoibis.  
Äkta vanilj i mjölkchoklad.
-  **SVARTVINBÅR**  
Syrig och krämig pralin som är laktosfri.
-  **HAVTORN**  
Friskt syrlig med krämig konsistens.
-  **MOCCA**  
Krossade kaffeböner.  
Krämig kaffesmak.
-  **XANTE**  
Toppad med grönt socker.  
Pärncognac.
-  **CITRON**  
Ripplad vit choklad.  
Chokladkola gjord på vit choklad.
-  **ÖLÅNSK GETOST**  
Färskost som ger syrlig yoghurtsmak (ej getsmak).
-  **WHISKY**  
Ripplad mjölkchoklad.  
Singel malt i krämig konsistens.
-  **ROM DIPLOMÁTICO**  
Krämig pralin där smaker av vanilj blandas med mjuk romsmak.
-  **APELSIN - Råsocker**  
Klassisk smakkombination med krämig konsistens. Laktosfri.
-  **LAKRITSROT**  
Äkta lakrits i mjuk chokladkola.  
(Ej att förväxla med salmiak)
-  **HALLON**  
Toppad med torkade hallon.  
Chokladkola med fruktig smak.
-  **SALT CAMELL**  
Toppad med kolabitar.  
Mjuk, salt mjölkchokladkola.
-  **MANGO/PASSION**  
Toppad med guldkulor.  
Fruktig chokladkola.
-  **JORDGUBB**  
Fruktig och söt smak med krämig konsistens.
-  **SÖTT & SALT**  
Salt och sötna i mjuk 70% chokladkola.
-  **GULDKANT**  
Punsch och Cognac i krämig konsistens.
-  **BJÖRNBÅR**  
Fruktig, syrlig/söt smak med krämig konsistens.
-  **CHILI**  
Toppad med röda kulor.  
Ganache med sting.
-  **MINT**  
Ripplad mörk choklad.  
Mjuk chokladkola med frisk smak.
-  **RABARBER / VANILJ**  
Toppad med rosa socker.  
Chokladkola med fruktig smak.



## LOKAL

I lokalen på Industrigatan 2 finns lager, kontor, källskänk/kök, varumottagning, omklädningsrum, tvätt, toaletter, bageri/konditori, butik, produktions- och packrum samt två diskrum.

Allt är godkänt av Miljö- och hälsa rörande livsmedelssäkerhet och hygien.

Ytor och maskiner finns för verksamheten att växa.

Längst åt väster i lokalen finns Glassproduktion samt frys- och kylrum (*markerat i orange*). Dessa ingår inte i affären utan dessa hyr vi av dig/er till en kostnad av 20% av totala månadshyran från Mörbylånge Bostad.  
(kontroll av aktuella hyresnivåer går igenom efter varje årsskifte)

Vi ser gärna en lösning att dela diskrum (*markerat i grönt*). Men det är något som vi gärna diskuterar med dig/er.



