

Tudo é
motivo
para
chocolate



Até mesmo os assuntos mais profissionais! Quer ver?

Para a Suklaá e para todos os outros chocólatras **TUDO É MOTIVO PARA CHOCOLATE.** Até mesmo os assuntos mais profissionais!

POR QUE CHOCOLATE?

Que quase todo mundo gosta de chocolate você já sabia, certo? Mas além de ser super agradável ao paladar o chocolate cria uma série de **boas sensações e percepções nas pessoas.** Algumas delas são percebidas até mesmo pelas pessoas que não gostam de chocolate, pois sabem da **boa intenção do seu presente.**

Ah! Uma coisa que quase ninguém fala, mas que acontece bastante: o seu presente de chocolate é compartilhado com pessoas próximas ou queridas. Por isso **sua mensagem acaba alcançando mais pessoas do que alcançaria** com brindes ou presentes não compartilháveis.

Sua intenção é que a pessoa carregue sua marca para onde for ou que seja lembrada em algum objeto **útil e durável?** Tudo bem! Temos **embalagens reutilizáveis e kits** que também podem fazer isso por você.

O QUE O CHOCOLATE PODE FAZER POR VOCÊ O chocolate é um presente que vai **além do alimento!**

Colocamos aqui uma lista de todos os benefícios que ele traz **sem cobrar nenhuma taxa extra:**

- Compartilhar mensagens, momentos, ideias e projetos de forma criativa e leve;
- Proporcionar sensações agradáveis;
- Despertar curiosidade ou desejo;
- Demonstrar hospitalidade;
- Oferecer experiências diferentes ou boas experiências;
- Aproximar pessoas;
- Quebrar o gelo;
- Descontrair o ambiente;
- Construir climas amistosos;
- Demonstrar gratidão e contentamento.





As empresas precisam se **EXPRESSAR** de maneira correta!

COMO A SUKLAÁ PODE TE AJUDAR?

Ajudamos você e sua empresa a se expressar através de sabores, mensagens e embalagens:

Você sabia que o chocolate ideal para demonstrar **hospitalidade** geralmente não é o mesmo ideal para causar **curiosidade**? Colocar uma **frase bem pensada** na embalagem vai te **ajudar muito mais** do que o tradicional “obrigado pela presença acompanhado do logo”, e só custa um pouquinho de tempo.

A quantidade de chocolate, a forma de apresentação e os materiais da embalagem **dizem muito sobre seu presente**: “É simples mas é de coração” ou “Veja como você é muito importante para mim”.

Vale lembrar que, um presente **para te ajudar a construir uma boa imagem, precisa de qualidade**. As pessoas geralmente não gostam de chocolates muito gordurosos que grudam no céu da boca. Porque eles não são feitos com manteiga de cacau e sim com gorduras hidrogenadas ou fracionadas que são até ruins para a saúde.

SUKLAÁ, É MUITA COISA PARA PENSAR!?

Conte com a Suklaá para criar chocolates que transmitam suas intenções.

Compartilhe suas ideias conosco para oferecermos chocolates personalizados e formas de apresentação que te ajudem a alcançar seus objetivos.

E por falar em compartilhar, deixaremos aqui **5 dicas que podem te ajudar a escolher o chocolate ideal para cada ocasião**.



1 CHOCOLATE PARA QUEM?

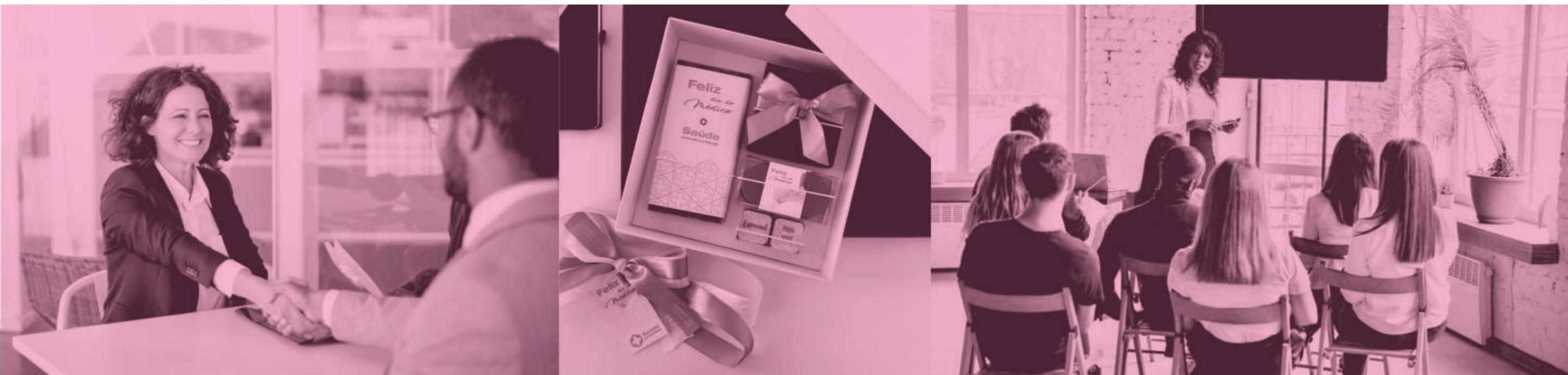
Quais são as ocasiões profissionais em que o chocolate está sempre presente:

ENTRE CLIENTES

- Lançamento de marcas, produtos ou serviços.
- Sampling” (amostras)
- Feiras e Eventos
- Welcome kits
- Prospecção e captação de clientes
- Reaproximação de clientes
- Agradecimentos
- Receptividade e hospitalidade
- Datas comemorativas
- Cursos e Palestras online e offline
- Aniversário da empresa
- Aniversário dos principais clientes

ENTRE A EQUIPE

- Welcome Kits
- Aniversariantes do mês
- Comemoração do dia do profissional
- Campanhas internas e campanhas de prevenção
- Conscientização e motivação de equipe
- Promoções e planejamento de carreira
- Datas comemorativas
- Confraternizações
- Palestras e treinamentos



2 DATAS COMEMORATIVAS

Quais são os motivos para chocolate preferidos das empresas:

JAN Ano Novo	FEV Carnaval	MAR Dia da Mulher
ABR Páscoa	MAI Dia das Mães	JUN Namorados Orgulho LGBTQIA+
JUL Dia do Chocolate Dia do Homem Dia da Amizade	AGO Dia dos Pais	SET Dia das Secretárias
OUT Outubro Rosa	NOV Novembro azul	DEZ Natal

3 DEMANDA E CALENDÁRIO

Saiba como a quantidade de itens e o tempo de entrega influenciam em seu pedido.

Personalizamos sem custo adicional a partir de **50 unidades** e nosso **prazo de entrega é de uma semana**. Mas sabemos que cada empresa está em um momento diferente, por isso **disponibilizamos várias formas de garantir que você consiga um chocolate especial para cada ocasião**.

Qual a sua demanda? Qual a sua pressa? Isso tudo influencia na hora de **escolher o chocolate ideal para sua empresa**. Veja como a Suklaá se organiza para atender os clientes em alguns momentos:

MOMENTO DE COMPRA	CUSTOMIZAÇÃO	PERSONALIZAÇÃO
planejado		X
urgente	X	
pequena demanda	X	
grande demanda		X

Se sua **realidade não se adequa à expectativa** do quadro acima? Converse com a gente. **Vamos sempre buscar uma solução.**

PERSONALIZAÇÃO

Como funciona?

Depois de escolher o chocolate vem a fase de personalização.

É nesta hora que você conta todos os seus motivos para este chocolate, conta **tudo que você gostaria de dizer para as pessoas que vão recebê-los** e conta tudo sobre a atmosfera do momento de entrega deste chocolate. É dividindo ideias, necessidades e sonhos que desenvolveremos **um presente que te ajude a atingir os objetivos**.

Personalizamos todos os nossos produtos gratuitamente a partir de 50 unidades. Para quantidades menores cobramos uma taxa extra.

Nosso prazo de entrega é de uma semana, mas o ideal é começarmos antes **para que o chocolate fique como você deseja**, pois pode ser que você queira alterações no layout.



CUSTOMIZAÇÃO Como funciona?

A **exclusividade** é um ponto importante no mundo dos brindes e presentes. Mostrar que foram feitos para aquela ocasião, muitas vezes bastante específica, provoca o pensamento automático de que você caprichou e pensou em tudo! **Demonstra que você está preparado.**

Mas, às vezes, você não está tão preparado assim. E é comum! **Algumas ocasiões chegam sem pedir licença**, ou aquele imprevisto estraga toda sua programação ou mesmo você se esqueceu.

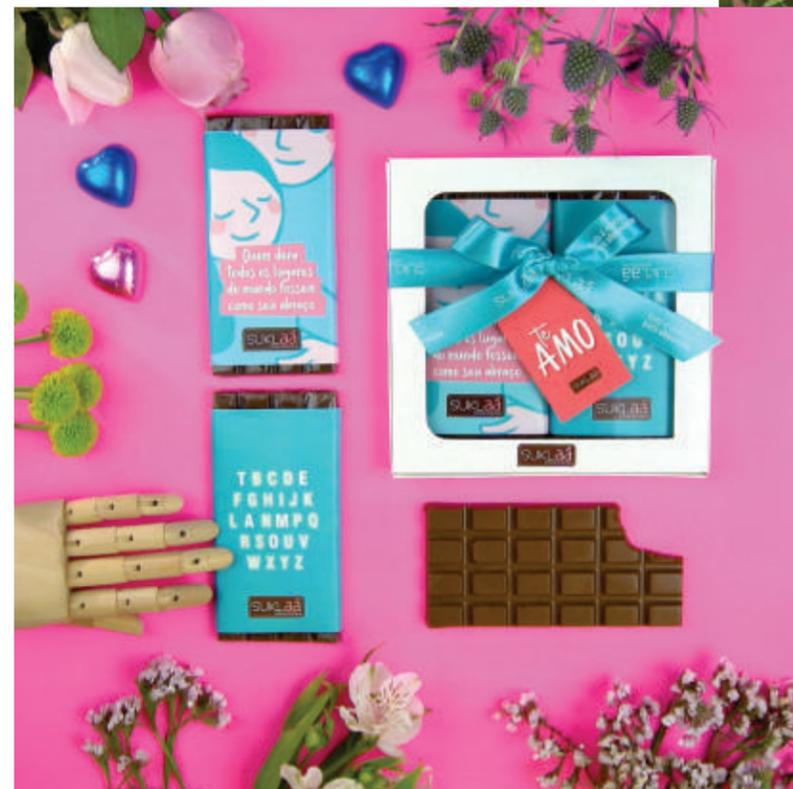
Uma coisa é fato: um presente não personalizado é melhor que nenhum presente. **Mas a customização representa um meio do caminho que demonstra atenção com o momento.**

Na Suklaá criamos o **COLAB** do **CHOCOLATE**, chamado de **CHOCOLAB!**

Nele é possível criar seus próprios presentes de chocolate e todos os **itens estão à pronta entrega.**

Você pode escolher entre muitas coisas **para compor um presente único**: tamanho, sabores, tipos de embalagem, cartões comemorativos, adesivos e até fitas!

chocolab.



4 CAPACIDADE DE PRODUÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR Isto é muito importante!

Atendemos a pedidos de pequena à grande escala. Nossa sede, que abriga a fábrica e a loja, foi construída especialmente para a Suklaá, **pensada para grandes pedidos e projetada conforme as regras de segurança alimentar da ANVISA.**

Por falar em segurança alimentar, **nossa equipe é treinada e inspecionada periodicamente** por nutricionistas especializadas em garantir que todas as regras de higiene e segurança estão sendo mantidas e que **tudo ocorra bem com seu pedido.**

5 TRANSPORTE E APRESENTAÇÃO Sim, uma coisa está ligada à outra.

Quando o seu presente for viajar bastante opte pelos modelos menos delicados.

Os presentes mais compactos, além de serem mais resistentes, costumam gerar fretes mais baratos.

Se você for **entregar pessoalmente**, estão liberados e são bem vindos até os **mínimos detalhes.**





www.suklaa.com.br

 11 99606-7529

 suklaachocolates

suklaa@suklaa.com.br
Rua Maracás 172, Vila Pinheirinho.
Santo André - SP

SUKLAA
chocolates