



KÉZZEL KÉSZÜLT
KÜLÖNLEGES CSOKOLADÉ

VISZONTELADÓI TÁJÉKOZTATÓ

2019 - 2020

Tisztelt jövőbeni Partnerünk!

Köszönettel vettük a **chocoMe** csokoládék értékesítésére irányuló megkeresését, és bízunk benne, hogy Önt is hamarosan az elégedett Partnereink között üdvözölhetjük.

Első körben engedje meg, hogy általános információkat osszunk meg Önnel.

TERMÉKEINK

A csokoládék készítése során a kompromisszum-mentesség jegyében csak a legkiválóbb minőségű alapanyagokat használjuk, és a nagyüzemi gyártási folyamatokat mellőzve minden egyes tábla csokoládét kézzel készítünk és csomagolunk.

A tökéletes csokoládé páratlan minőségű alapanyagokat követel: ezért használja a **chocoMe** a francia **Valrhona**, **Cacao Barry**, **Or Noir**, **Michel Cluizel** csokoládégyártó vállalatok 100% kakaóvaj tartalmú, felsőkategóriás csokoládé alapanyagait, és ezért szerzi be a különböző feltéteket világotott német, olasz és francia beszállítóktól.

Jelenleg kb. 80 féle alapanyaggal dolgozunk, a feltétek nagy részét Németországból, Franciaországból és Olaszországból importáljuk, egyrészt a magas minőségi elvárások, másrészt a liofilizált (fagyasztva szárított) gyümölcsök, a kandírozott virágok, a 23 karátos ehető arany nehéz vagy lehetetlen hazai beszerezhetősége miatt.

Ajánlott kreációink közül választhat a Vásárló – ezen kreációk azok az összeállítások, melyekről azt gondoljuk, hogy a termék kategóriáiban csúcsgasztronómiai élményt nyújtanak. Az ajánlott kreációinkat nyolc termék kategóriába soroluk, melyeknek neve Entrée:

Szökecsokoládé
Gyümölcsös
Fűszeres
Magvas
Magvas-gyümölcsös
Virágos
Kreációk borokhoz
Kávés
Exkluzív terméksalád
Feltét nélküli

Az itt megtalálható **chocoMe Entrée** csokoládék nettó tömege 110 gramm.



A 2014-től új terméksaládok is megtalálhatóak a kínálatunkban, melyek a következők:

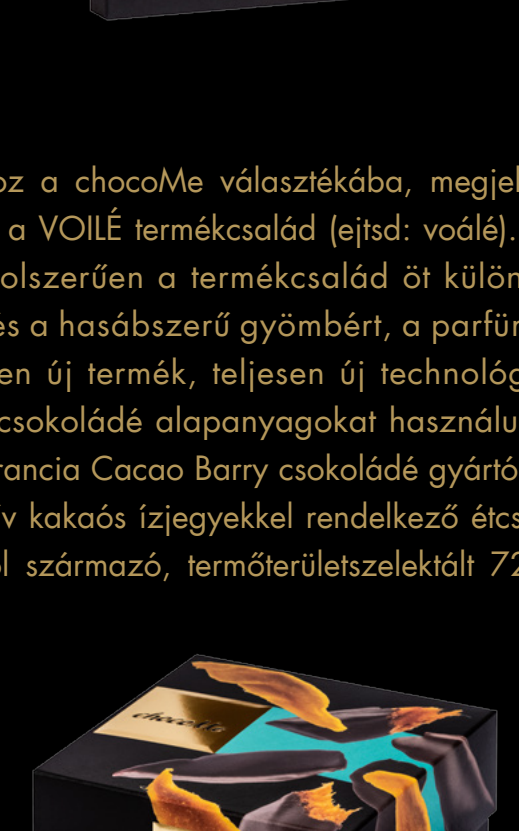
chocoMe Carré 50g

Bár a méret változott, célunk ugyanaz maradt: a legfinomabb francia és belga csokoládéokra kézzel felhelyezni a világ 20 országából gondosan összeválogatott, legjobb minőségű feltéteket, elkészítve ezzel a legkülönlegesebb izösszeállítású csokoládétáblákat. A Carré csokoládék tömege: 50g.



chocoMe Raffinée

A Raffinée golyócskáknál a természetes összetevőkben és ízekben gazdag liofilizált gyümölcsök és olajos magvak, valamint a kiváló minőségű francia és belga csokoládék ideális arányára törekedünk. A gyümölcsszemeket és magvakat ezért épp csak lágyan öleli körbe egy vékony csokoládéréteg, hogy a csokoládéval bevont termék íze főzéként megmaradjon, ugyanakkor megjelenjen a csokoládé kellemes kísérő íze is.



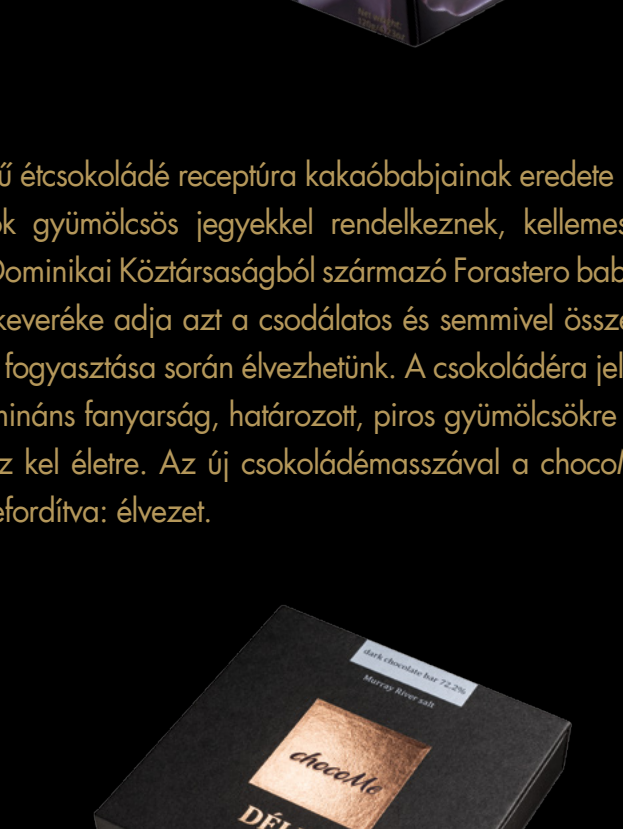
chocoMe Raffinée 1000g

Bár eredetileg az arab piac igényeinek megfelelően fejlesztettük ki a terméket, a hazai piacon is nagy sikert arattunk vele a Raffinée-rajongók körében a karácsonyi szezonban, ezért felkerült az állandó termékpalettánkra.



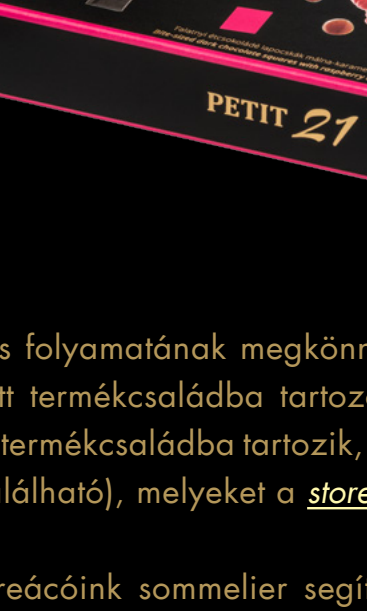
chocoMe Raffinée 4

A Raffinée szemek kedvencei egy exkluzív válogatásban – ezt kínálja a Raffinée 4. A szakmai zsűri által legmagasabbra értékelt, többszörösen díjhalmozó Raffinée ízekből készült összeállítást négy különböző karakterű és ízvilágú drasztikülönlegességből állítottuk össze.



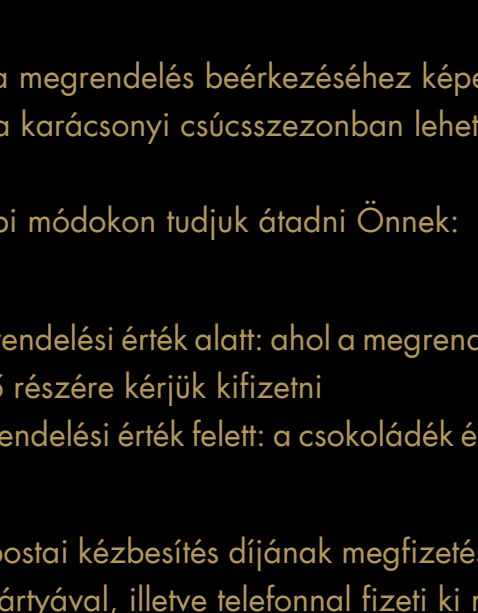
chocoMe Voilé

Új, édesítőszerezrel készült termékfejlesztésével a chocoMe a cukorbetegséggel élőknek és a cukrot nem fogyasztóknak is szeretne betekintést nyújtani a chocoMe páratlan ízvilágába. Hozzáadott cukrot nem tartalmazó csokoládé kollekciójunk alapanyaga egy harmonikusan telt, összetett ízvilágú, 53,9% kakaótartalmú, speciális citromhéjat és a hasábszerű gyömbért, a parfümparból ismert bergamot héjat és a pink grapefruit-ot. Teljesen új termék, teljesen új technológia, teljesen új gépek és az új termékfejlesztéshez teljesen új csokoládé alapanyagokat használunk. Hosszas kalandozásokat és kísérletezést követően ezúttal a francia Cacao Barry csokoládé gyártó vállalat egy 70% kakaótartalmú, karakterisztikájában igen intenzív kakaós fanyarság, határozott, piros gyümölcsökre jellemző íz, valamint egy nagyon magas lecitin-célküli, Venezuelából származó, termőterületszelektált 72% kakaó szárazanyag tartalmú étcsokoládét.



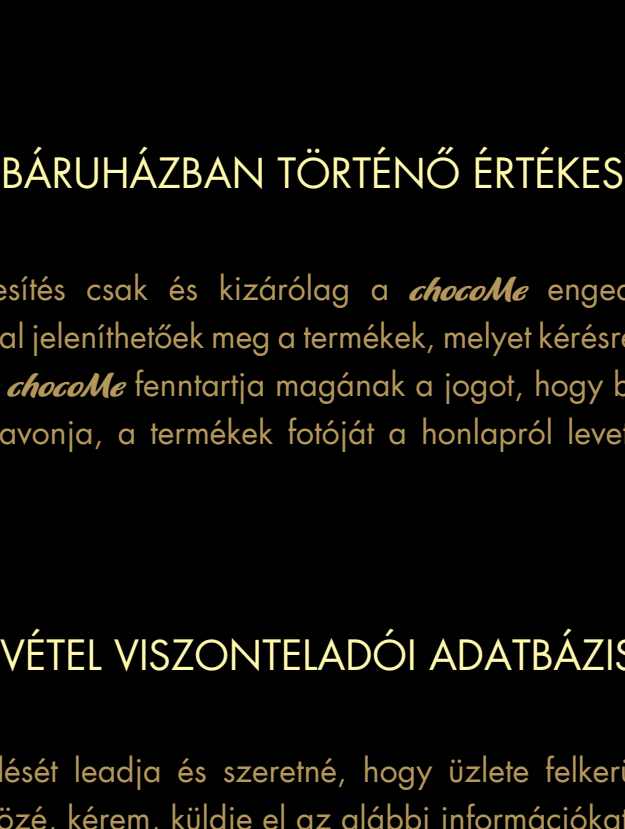
chocoMe Voilé

2015 egy teljesen új formát hoz a chocoMe választékába, megjelennek az ívelt és hasáb jellegű termékek, legújabb fejlesztésünk a VOILÉ termékcsalád (ejtsd: voalé). VOILÉ, ahol 70% kakaótartalmú étcsokoládéval vonjuk be fátlyoszerűen a terméksalád öt különlegességét: a narancshéj ívet, az egyenes szálú citromhéjat és a hasábszerű gyömbért, a parfümparból ismert bergamot héjat és a pink grapefruit-ot. Teljesen új termék, teljesen új technológia, teljesen új gépek és az új termékfejlesztéshez teljesen új csokoládé alapanyagokat használunk. Hosszas kalandozásokat és kísérletezést követően ezúttal a francia Cacao Barry csokoládé gyártó vállalat egy 70% kakaótartalmú, karakterisztikájában igen intenzív kakaós fanyarság, határozott, piros gyümölcsökre jellemző íz, valamint egy nagyon magas lecitin-célküli, Venezuelából származó, termőterületszelektált 72% kakaó szárazanyag tartalmú étcsokoládét.



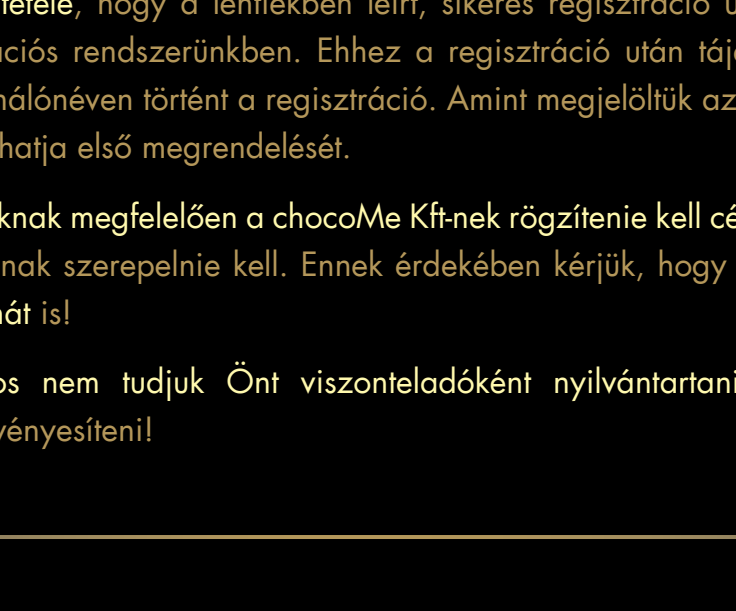
chocoMe Voilé 4

Étcsokoládéba mártott kandírozott gyümölscshéj válogatás. A Voilé mártott gyümölscshéjai egy exkluzív válogatásban – ezt kínálja a Voilé 4. A nemzetközi szakmai zsűri által legmagasabbra értékelt, többszörösen díjhalmozó Voilé ízekből készült összeállítást négy különböző karakterű és ízvilágú mártott gyümölcs különlegességből állítottuk össze.



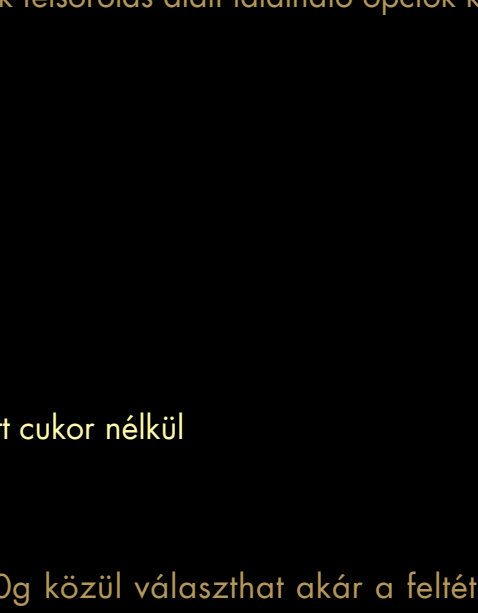
chocoMe Fruité

Egy teljesen új termék kategória, karakter a chocoMe kínálatában, melyet így neveztünk el: Fruité, azaz zamatos. Meltán nyitunk neki ezt a nevet, ugyanis gyümölccselé fejlesztéseink kizárólag gyümölccspüré felhasználásával készülnek, teljes mértékben mellőzve aromákat, színezékeket és ízesítőszereket. Három íz kombináció három alapgyümölccsel, amiket olyan különleges karakterekkel tettünk egészen egyedivé, amelyeknek köszönhetően elementáris frissességű gyümölccsíz tudunk a 70% kakaó tartalmú francia Cacao Barry étcsokoládé roppanós kérgé alá rejtetni.



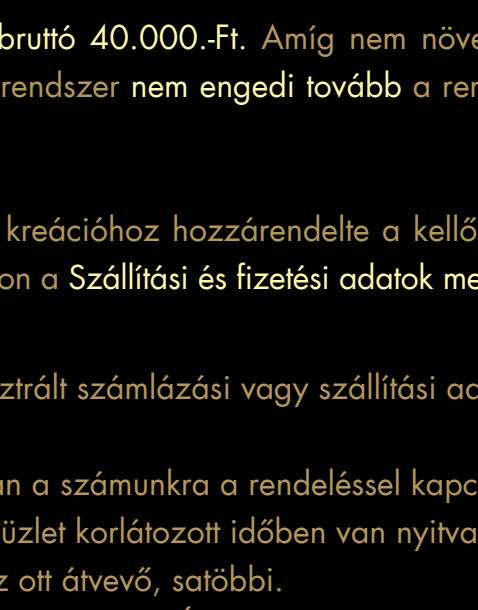
chocoMe Délice

Az egyedülálló, saját fejlesztésű étcsokoládé receptúra kakaóbabjainak eredete Peru és a Dominikai Köztársaság. A perui Trinitario kakaóbabok gyümölcsök jegegyekkel rendelkeznek, kellemes savassággal és enyhén olajos magokra jellemző ízzel. A Dominikai Köztársaságból származó Forastero babok gyümölcsösök illatúak és finoman fűszeresek. E két fajta egyedi keveréke adja azt a csodálatos és semmivel össze nem téveszthető ízélményt, amit a chocoMe Délice étcsokoládé fogyasztása során élvezhetünk. A csokoládéra jellemző ízvilágban egy meggyőző, de nem telakodó kakaóíz, domináns fanyarság, határozott, piros gyümölcsökre jellemző íz, valamint egy nagyon hosszú elnyúló, kellemes utóíz kel életre. Az új csokoládémasszával a chocoMe egy új termékcsaládot indított útjára, melynek neve: Délice, lefordítva: élvezet.



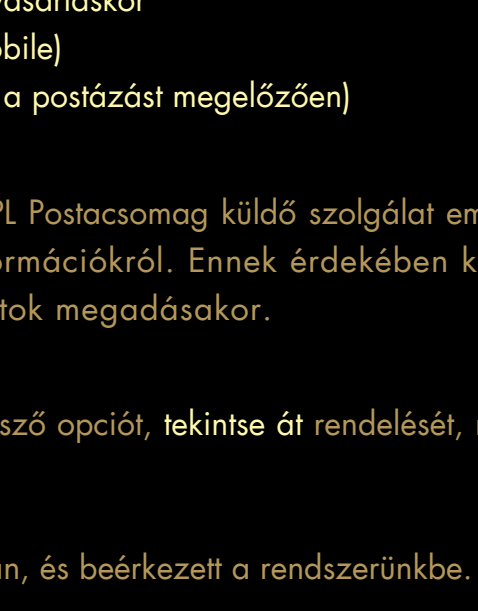
chocoMe Délice

Az egyedülálló, saját fejlesztésű étcsokoládé receptúra kakaóbabjainak eredete Peru és a Dominikai Köztársaság. A perui Trinitario kakaóbabok gyümölcsök jegegyekkel rendelkeznek, kellemes savassággal és enyhén olajos magokra jellemző ízzel. A Dominikai Köztársaságból származó Forastero babok gyümölcsösök illatúak és finoman fűszeresek. E két fajta egyedi keveréke adja azt a csodálatos és semmivel össze nem téveszthető ízélményt, amit a chocoMe Délice étcsokoládé fogyasztása során élvezhetünk. A csokoládéra jellemző ízvilágban egy meggyőző, de nem telakodó kakaóíz, domináns fanyarság, határozott, piros gyümölcsökre jellemző íz, valamint egy nagyon hosszú elnyúló, kellemes utóíz kel életre. Az új csokoládémasszával a chocoMe egy új termékcsaládot indított útjára, melynek neve: Délice, lefordítva: élvezet.



chocoMe Délice

Az egyedülálló, saját fejlesztésű étcsokoládé receptúra kakaóbabjainak eredete Peru és a Dominikai Köztársaság. A perui Trinitario kakaóbabok gyümölcsök jegegyekkel rendelkeznek, kellemes savassággal és enyhén olajos magokra jellemző ízzel. A Dominikai Köztársaságból származó Forastero babok gyümölcsösök illatúak és finoman fűszeresek. E két fajta egyedi keveréke adja azt a csodálatos és semmivel össze nem téveszthető ízélményt, amit a chocoMe Délice étcsokoládé fogyasztása során élvezhetünk. A csokoládéra jellemző ízvilágban egy meggyőző, de nem telakodó kakaóíz, domináns fanyarság, határozott, piros gyümölcsökre jellemző íz, valamint egy nagyon hosszú elnyúló, kellemes utóíz kel életre. Az új csokoládémasszával a chocoMe egy új termékcsaládot indított útjára, melynek neve: Délice, lefordítva: élvezet.



chocoMe Délice

Az egyedülálló, saját fejlesztésű étcsokoládé receptúra kakaóbabjainak eredete Peru és a Dominikai Köztársaság. A perui Trinitario kakaóbabok gyümölcsök jegegyekkel rendelkeznek, kellemes savassággal és enyhén olajos magokra jellemző ízzel. A Dominikai Köztársaságból származó Forastero babok gyümölcsösök illatúak és finoman fűszeresek. E két fajta egyedi keveréke adja azt a csodálatos és semmivel össze nem téveszthető ízélményt, amit a chocoMe Délice étcsokoládé fogyasztása során élvezhetünk. A csokoládéra jellemző ízvilágban egy meggyőző, de nem telakodó kakaóíz, domináns fanyarság, határozott, piros gyümölcsökre jellemző íz, valamint egy nagyon hosszú elnyúló, kellemes utóíz kel életre. Az új csokoládémasszával a chocoMe egy új termékcsaládot indított útjára, melynek neve: Délice, lefordítva: élvezet.

VISZONTELADÓI KEDVEZMÉNY FIZETÉSI FELTÉTELEK

A viszonteladói árak 2018-2019-ben a tájékoztatónk mellé csatolt árlista alapján alakulnak.

A viszonteladói kedvezmény érvényesítéséhez a minimális rendelési mennyiség bruttó 40.000,-Ft.

Első alkalommal, az üzlet feltöltéséhez javasoljuk 50-60 tábla csokoládé vásárlását. A raktáron lévő készletünkől - a korábban felsorolt terméksaládok tagjaiból - azonnali jelleggel ki tudjuk Önnek szolgáltatni. Javasoljuk továbbá, hogy a rendelés során minél többféle csokoládéból álljon össze a vásárlása, hogy az üzletben minél nagyobb választékot tudjon nyújtani a vásárlóinak. Termékeink a változatos megjelenésnek köszönhetően valószínűleg elkápráztatják az embereket, és minél nagyobb a termék választék, annál inkább vonzza a vásárlók tekintését.

A TERMÉKEK ÁTVÉTELE SZÁLLÍTÁSI FELTÉTELEK

A megrendelt termékek átadását a megrendelés beérkezésétől számított 2-4 munkanapon belül teljesítjük – ennél hosszabb szállítási időre a karácsonyi csúcsgasztezonban lehet számítani.

A megrendelt termékeket az alábbi módokon tudjuk átadni Önnek:

postai utánvétellel

- » bruttó 50.000,-Ft rendelési érték alatt: ahol a megrendelt csokoládékat és a postaköltséget a postai kézbesítő részére kérjük kifizetni
- » bruttó 50.000,-Ft rendelési érték felett: a csokoládék értékét kérjük a kézbesítőnek kifizetni

postai kiszállítással

ahol a termék és a postai kézbesítés díjának megfizetését bankszámlánkra, előre utalással teljesíti, vagy bankkártyával, illetve bankkártyával fizelve a rendelését weboldalon.

személyes átvétel

ahol a termék a bemutatótermékben (1135 Budapest, Kisgömb utca 23.), munkanapokon 9.00 és 17.30 óra között előre utalással, készpénzzel, bankkártyával, illetve telefonnal fizetve weboldalunkon, vagy bankkártyával fizetve a helyszínen. A rendelés elkészültekor e-mail üzenetet küldünk, attól kezdve átvethető a termék.

Bruttó 50.000,-Ft rendelési érték felett viszonteladói partnereink részére díjmentesen eljuttatjuk a termékeket postai úton.

Csomagjainkat a Magyar Posta Logisztika szállítja ki. A céggel kötött szerződésünk értelmében a postai kézbesítés időtartama a feladástól számított 24 óra, illetve a következő munkanap.

WEBÁRUHÁZBAN TÖRTÉNŐ ÉRTÉKESÍTÉS

Webshopban történő értékesítés csak és kizárólag a **chocoMe** engedélyével lehetséges, és csak a **chocoMe** által átadott fotókkal jeleníthetők meg a termékek, melyet kérésre megküldünk. A hozzájárulás visszavonásig érvényes, és a **chocoMe** fenntartja magának a jogot, hogy bármikor, akár indoklás nélkül is ezen hozzájárulását visszavonja, a termékek fotóját a honlapról levetesse, a webshopban történő értékesítést megtiltsa.

FELVÉTEL VISZONTELADÓI ADATBÁZISBA

Amennyiben első megrendelését leadja és szeretné, hogy üzlete felkerüljön a **chocoMe** weboldalán a **chocoMe** értékesítőhelyek közé, kérem, küldje el az alábbi információkat a **viszontelado@chocome.hu** e-mail címre:

- Üzlet neve
- Irányítószám, település, közterület megnevezése
- Üzlet elérhetősége telefonon
- Üzlet weboldalának címe
- e-mail elérhetőség

A RENDELÉS FOLYAMATA

A megrendeléseket minden esetben a **chocome.hu** weboldalon az **Online store**-ban kérjük leadni a regisztrációt követően. Viszonteladói Partnereink a megrendeléseik rögzítésekor már a viszonteladói árakat (nettó átdadási árakat) látják honlapunkon, nem pedig a bruttó fogyasztói árakat, mint magánszemély vásárlóink.

Ennek menete, illetve feltétele, hogy a lentiekben leírt, sikeres regisztráció után Ön viszonteladóként jelöljük meg adminisztrációs rendszerünkben. Ehhez a regisztráció után tájékoztatnia kell bennünket arról, hogy mely felhasználónevet történt a regisztráció. Amint megjelöltük az Ön cégét a rendszerben, visszajelzünk, hogy leadhatja első megrendelését.

A törvényi szabályozásoknak megfelelően a chocoMe Kft-nk rögzítenie kell cégének adószámát, hiszen a kiállított számlákon annak szerepelnie kell. Ennek érdekében kérjük, hogy a regisztráció alkalmával adja meg cégének adószámát is!

Ennek hiányában sajnos nem tudjuk Önt viszonteladóként nyilvántartani, illetve a kedvezményt a rendelése értékéből érvényesíteni.

A rendelés menete a következő - még nem regisztrált viszonteladói partnereink esetében.

1.) Honlapunkon, a **www.chocome.hu** oldalon az **Online store** menüben, az **Ügyfélkapu** almenüben történik a regisztráció. Itt a **Még nem regisztrált?** Alkot itt megteheti! ikonra kattintva adhatja meg adatait.

2.) Először a számlázási és szállítási adatokat kérjük megadni a sikeres regisztrációhoz, valamint meg kell adni a jelszót, amivel a későbbiekben, minden rendelés alkalmával belép majd. Amennyiben a számlázási és szállítási adatok nem egyeznek, azt külön kell feltüntetni. Válasszon országot, adja meg cége adószámát, majd kattintson a **Regisztráció** ikonra.

3.) Sikeres regisztráció esetén a rendszer egy automatikus üzenetet küld Önnek, megjelölve benne a megadott felhasználónevet és jelszavát, hogy a későbbiekben is emlékezzen rá.

4.) Fontos információ, hogy a regisztráció után tájékoztatnia kell bennünket arról, hogy mely felhasználónevet történt a regisztráció, hogy meg tudjuk jelölni az Ön cégét rendszerünkben.

5.) Ezt követően kérjük lépjen be a megadott felhasználónevével és jelszavával! Az **Ügyfélkapunál** adja meg adatait, és kattintson a **Bejelentkezés** ikonra.

6.) Rendelését a Termék kategóriák felsorolás alatt található opciók közül választva állíthatja össze

chocoMe Délice
chocoMe Petit 21
chocoMe Raffinée
chocoMe Raffinée 4
chocoMe Raffinée 1000g
chocoMe Voilé
chocoMe Voilé 4
chocoMe Entrée
chocoMe Carré
chocoMe étcsokoládé - hozzáadott cukor nélkül
chocoMe Fruité

A **chocoMe** táblás csokoládé 110g közül választhat akár a feltétek (terméksaládok), akár pedig a csokoládé alap (ét, fehér vagy szökecsokoládé) szerint, a bal oldali függőleges menüben.

Ha kiválasztotta, hogy mi alapján szeretne válogatni a kreációk közül, arra a szövegre kattintva tud a menüben beljebb menni.

Amennyiben olyan csokoládéhoz ért, melyet szeretne megrendelni, kattintson a Hozzáad ikonra, ezzel az adott kreációból egy darabot a virtuális kosarába tett (jobb felső sarok, piros ikon).

Amennyiben nem egy, hanem több darabot szeretne vásárolni az adott csokoládéból, írja be a megrendelni kívánt mennyiséget, és ezután kattintson a Hozzáad ikonra.

Kérjük, válassza ki az összes megrendelni kívánt csokoládét, és kattintson a **Kosár**ra.

Ekkor látni fogja az összes megrendelt csokoládét, a hozzá tartozó nettó viszonteladói darabár megjelölésével, valamint a rendelés összértékét.

A minimum rendelési mennyiség bruttó 40.000,-Ft. Amíg nem növelte a megrendelt termékek értékét minimum ekkora értékre, addig a rendszer nem engedi tovább a rendelési folyamatot, és erre az alsó sorban figyelmezteti is.

Amikor az összes, kosárban lévő kreációhoz hozzárendelte a kellő mennyiséget, és a rendelési érték minimum bruttó 40.000,-Ft, kattintson a **Szállítási és fizetési adatok megadása ikonra** (legalul, piros ikon).

Itt módjában áll változtatni a regisztrált számlázási vagy szállítási adatokon, amennyiben ez az adott rendelés miatt szükséges.

Amennyiben bármilyen üzenete van a számunkra a rendeléssel kapcsolatban, a Megjegyzés rovatban megírhatja nekünk, például ha az üzlet korlátozott időben van nyitva, vagy a postázási címen, az adott napon csak korlátozott időben lesz ott átvétel, stb.

Viszonteladók esetében minden alkalommal ÁFA-s számlát állítunk ki, kérjük, ezt bejelölve jegyezze a felülleten.

Lehetősége van kiválasztani az átvétel módját: kérhet személyes átvételt a bemutatótermékben, vagy kérhet postai szállítást.

Személyes átvétel esetén a fizetési módja lehet:

- Készpénzes fizetés
- Banki átutalás (Előre utalás az átvétel megelőzően)
- Bankkártyás fizetés online vásárláskor
- Bankkártyás fizetés a helyszínen
- Telefonnal (MasterCard Mobile)

Postai küldemény esetében pedig a választható fizetési módok:

- Postai utánvétel
- Bankkártyás fizetés online vásárláskor
- Telefonnal (MasterCard Mobile)
- Banki átutalás (Előre utalás a postázást megelőzően)

Postai küldemény esetében az MPL Postacsomag küldő szolgálat emailben, illetve sms-ben értesíti Önt a rendelésével kapcsolatos információkról. Ennek érdekében kérem ellenőrizze, hogy beírta-e telefonszámát a személyes adatok megadásakor.

Amikor kiválasztotta az Önnek tetsző opciót, tekintse át rendelését, majd – ha mindent rendben talál – kattintson a **Megrendel** ikonra.

Rendelése gyakorlatilag kész van, és beérkezett a rendszerünkbe.

Személyes átvétel esetén munkatársunk egy automatikus emailben értesíti Önt, hogy rendelésével készen vagyunk, várjuk Önt átvételre bemutatótermékben.

Amennyiben további kérdése van, kérjük, keresse kollégánkat
a +3670 316 6258 telefonszámon, vagy a **viszontelado@chocome.hu** e-mail címen.

KÖSZÖNÜNK MEGRENDELÉSÉT!