



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

Firma Lindt&Sprüngli producent słodczy marki Lindt to lider na rynku czekolady Premium, ikona najwyższej jakości i innowacyjnych receptur. Firma produkuje wyroby czekoladowe najwyższej jakości sprzedawane w ponad osiemdziesięciu krajach na całym świecie. Niezwykły smak wyrobów to efekt ponad 160 lat pracy nad ich jakością. Początek firmy datuje się na rok 1845, kiedy to cukiernicy i prawdziwi miłośnicy czekolady David Sprüngli i jego syn Rudolphe otworzyli pierwszą fabrykę.

Oferta i wartości

Niemal wszyscy miłośnicy czekolady przypisują jej magiczne właściwości. Czekolada to rozkosz, relaks i wyśmienity smak. Jednak produkcja premium czekolady to sztuka, która wymaga doskonałych umiejętności, doświadczenia i pasji. Szwajcarscy Maitre Chocolatiers to mistrzowie w produkcji czekolady najwyższej jakości, potrafiący sprostać wymaganiom prawdziwych koneserów.

Głównym priorytetem firmy Lindt oraz wyrazem największej troski o klienta jest zapewnienie wysokiej jakości produkcji oraz wprowadzanie ciągłych innowacji. Firma wytwarza i sprzedaje doskonałą czekoladę, wyroby cukiernicze i produkty na bazie kakao, stosując przy tym wyłącznie najlepsze składniki, surowce i materiały.

Nadrzędną wartością dla producenta czekolady Lindt jest klient. To chęć zaspokojenia jego potrzeb, oczekiwań i gustów wpłynęły na wysoką jakość wyrobów i usług firmy. Głębokie zrozumienie potrzeb konsumentów stanowi dla Lindt&Sprüngli podstawę opracowywania nowych produktów i strategii. Niezwykle ważny dla osiągnięcia sukcesu jest personel. Pracownicy Lindt'a na wszystkich stanowiskach mają wysokie kwalifikacje, specjalistyczną wiedzę, wprowadzają nowe rozwiązania, dążące do zachowania wysokiej jakości produkcji. Szacunek dla indywidualności, zaufanie i zasady fair play to cechy, które charakteryzują stosunek firmy do pracowników. Współpraca w grupie, odpowiedzialność i regionalizacja stanowią wymogi organizacyjne, pomagające w stworzeniu sprawnie funkcjonującego zespołu ludzi gotowych do pracy nad osiągnięciem wspólnego sukcesu.

Wśród wyrobów firmy Lindt, znajdują się zarówno produkty znane i lubiane przez konsumentów od lat, jak również wiele nowości. W ofercie firmy znajdziemy przede wszystkim czekolady. Excellence to czekolady o niezwykłym aromacie i smaku. Do ich produkcji używa się najszlachetniejszych ziaren kakaowca, poddanych starannej fermentacji i mieszanych według pilnie strzeżonych receptur. Dzięki wielogodzinnemu procesowi konszowania osiągnięta zostaje niezwykła gładkość czekolady, co w połączeniu z subtelnym kształtem, sprawia że delikatnie rozpląwa się w ustach. Podstawowy asortyment czekolad Excellence



oparty jest na recepturach z gorzkiej czekolady. Kompetencja firmy Lindt w produkcji gorzkiej czekolady pozwoliła wydobyć wszystkie walory smakowe szlachetnych ziaren oraz stworzyć unikalne produkty o wysokiej zawartości kakao: Excellence 70proc. Cacao, Excellence 85 proc. Cacao, Excellence Orange Intense o smaku soczystej pomarańczy z płatkami migdałów czy w końcu najpiękniejsza innowacja Excellence Chili.

Lindt to również najwyższej jakości praliny.

Unikalne pralinki Lindor z aksamitnym nadzieniem ukrytym w delikatnej czekoladowej otoczce to wyjątkowe doznanie, które już docenili polscy konsumenci. Również bombonierka Swiss Tradition de Luxe, asortyment szwajcarskich pralin o wyszukanych smakach i kształtach, znalazła swoich wielbicieli w Polsce. Starannie zaprojektowane opakowania sprawiają, że praliny Lindt nadają się na wyjątkowe okazje.

Ponadto w ofercie Lindt znajdziemy m.in.: Swiss Thins – wyśmienite płatki czekoladowe w wersji deserowej, mlecznej i o smaku pomarańczy, a także Fioretto – chrupiące trufle czekoladowe z nadzieniem orzechowym i marcepanowym. Firma ma

również szeroką ofertę produktów okolicznościowych, w tym symbol Wielkanocy – Złoty Zajączek Lindt.

To co łączy wszystkie wyroby Lindt to gwarancja najwyższej jakości, charakterystyczny smak aksamitnej czekolady, różnorodność i innowacyjność receptur. A wszystko to produkowane z pasją i precyzją przez doświadczony zespół Lindt Maitre Chocolatiers.

Innowacje i promocje

Obecnie zaplecze produkcyjne firmy jest wyposażone w nowoczesny, sterowany komputerowo, wysokowydajny sprzęt zaliczany do najbardziej zaawansowanych na świecie. W nowoczesnych laboratoriach badawczych Lindt ustawicznie ulepsza i doskonali swoje wyjątkowe, tradycyjne receptury, a także testuje i wprowadza zmiany w nowych przepisach i metodach produkcyjnych. W efekcie powstały tak wyjątkowe wyroby, jak Lindor, Excellence, Swiss Tradition, Pralines du Confiseur oraz wiele innych.

Niepowtarzalność produktów sprawia, że mogą one stać się eleganckim prezentem. Istnieje też możliwość produkcji wyrobów w ekskluzywnych opakowaniach opatrzonych



To, czego nie wiedziałeś

- ★ To Rodolphe Lindt jeszcze w drugiej połowie XIX wieku odkrył proces konszowania, który nadaje czekoladzie jedwabistą konsystencję i uwalnia jej wszystkie aromaty.
- ★ Rodolphe Lindt to także twórca pierwszej rozpuszczalnej się czekolady na świecie – chokolat fondant.
- ★ Schoggi, jak zdrobniale nazywają fabrykę okoliczni mieszkańcy, w Kilchbergu już z daleka jest łatwo rozpoznawalna. W części budynku, poddawanego przez lata licznym przeróbkom, zachowano stary ceglany mur – wyraźne świadectwo pionierskich czasów firmy.



indywidualną grafiką np. z logo zamawiającej je firmy. To oryginalny pomysł na wyróżnienie kontrahentów, klientów i pracowników.

Lindt stara się sprostać wymaganiom najbardziej wymagającego klienta, opracowując nowe smaki i receptury. Ostatnie nowości to choćby czekolada deserowa z dodatkiem chilli – Excellence Chilli czy gorzka pralina Lindor (60 proc. kakao) z delikatnie rozpuszczającym się nadzieniem. Lindor zdobył serca polskiego konsumenta również różnorodną i atrakcyjną formą opakowań: puszki w kształcie serca z kryształami Swarovskiego na walentynki, czy aksamitna prezentowa tuba z oferty bożonarodzeniowej.

Wśród bogatej oferty produktów Lindt dostępnych na polskim rynku dwa razy do roku pojawiają się wyroby sezonowe. Na Wielkanoc i Boże Narodzenie szwajcarscy Lindt Maitre Chocolatiers z pasją i zaangażowaniem przygotowują świąteczne specjały bazujące na charakterystycznych smakach np. czekolada z cynamonem i kolendrą.

Kontekst rynkowy

Mając do dyspozycji 8 punktów produkcyjnych w Europie i USA oraz firmy dystrybucyjne na 4 kontynentach firma Lindt & Sprüngli postrzegana jest jako lider rynku jakościowej czekolady Premium.

W 1994 firma przekształciła się w holding. Od 1986 akcje holdingu są notowane na szwajcarskiej giełdzie. Dziś firma zatrudnia ponad 6000 pracowników na całym świecie.

Łączna sprzedaż netto w 2007 roku wyniosła prawie 3 mld CHF.

W Polsce na dynamicznie rosnącym rynku Premium, o dużym potencjale, Lindt buduje i umacnia swoją pozycję poprzez wzrost dystrybucji oraz aktywne działania marketingowe: inwestycje w media, promocje z Premium partnerami, samplingi.

Osiągnięcia i perspektywy

W roku 1992 Chocoladefabriken Lindt & Sprüngli (Schweiz) AG jako pierwsza w sektorze spożywczym w Szwajcarii



uzyskała wysoko ceniony Certyfikat Zapewnienia Jakości ISO 9001 (od 2001 roku posiada certyfikat ISO 9001:2000 standard). Powodem do dumy jest fakt, że do końca roku 1997 również pozostałe zakłady produkcyjne w Szwajcarii, Francji, Niemczech, Włoszech oraz Austrii uzyskały certyfikaty i mają je do chwili obecnej. Marka Lindt na stałe wpisała się w historię powstania czekolady. A to dzięki rewolucyjnemu wynalazkowi Rudolphe'a Lindta, który w 1879 roku opracował proces konszowania i skonstruował pierwszą konszę. Dzięki tej nowatorskiej technologii udało się osiągnąć jedwabistą konsystencję czekolady, delikatnie rozpuszczającej się w ustach.

Lindt & Sprüngli to obecnie najważniejszy pracodawca w przemyśle na lewym brzegu jeziora Zurich. Firma w pełni świadoma jest społecznych zobowiązań, zwłaszcza w swojej tradycyjnej siedzibie. Z tego powodu pozostała wierna swojej historycznej lokalizacji w Kilchbergu, utrzymując tam swoją centralę szwajcarskiego oddziału oraz całego holdingu od ponad 100 lat.

Tajemnica sukcesu marki Lindt tkwi w jakości, kunszcie i pasji, z jakimi szwajcarscy Maitre Chocolatiers wytwarzają niepowtarzalne wyroby czekoladowe już od 1845 roku.

1845 David Sprüngli-Schwarz i jego syn Rudolf Sprüngli-Ammann rozpoczynają produkcję tabliczek czekolady

1870 Produkcja czekolady została przeniesiona do większej fabryki w Werdmühle (dzielnica Zurychu)

1892 Firma Sprüngli zostaje podzielona pomiędzy synów Rudolfa Sprüngli-Ammanna – na fabrykę czekolady i sieć sklepów ze słodyczami

1898-1899 Budowa nowej fabryki w Klichbergu obok jeziora Zurych

1947-1954 Lindt & Sprüngli rozprzestrzenia się na cały świat poprzez korzystne umowy patentowe we Włoszech (1947), Niemczech (1950) i Francji (1954)

1961 Międzynarodowy obrót firmy przekracza 100 mln CHF

1972 Wdrożenie Lindt & Sprüngli Chocolat Process LSCP, najbardziej znaczącego ulepszenia procesu produkcji czekolady od wynalezienia „conche”

1986 Akcje Fabryki czekolady Lindt & Sprüngli AG są notowane na szwajcarskiej giełdzie papierów wartościowych

1994 W Warszawie powstaje polski oddział firmy Lindt & Sprüngli Sp. z o.o.