Informacja prasowa 7 września 2020 r.

**Budowanie relacji biznesowych w dobie pandemii. Na co zwrócić uwagę przy wyborze prezentów?**

**COVID-19 uszczuplił budżety wielu firm przeznaczane na benefity i świadczenia pozapłacowe[[1]](#footnote-1). Działy HR stoją przed nie lada wyzwaniem, planując m.in. tegoroczne prezenty świąteczne. Jak wybrać coś, co przywoła pozytywne skojarzenia z firmą i nie będzie kolejnym nieprzydatnym gadżetem reklamowym? Czy w czasach pandemii inwestycja w ten obszar ma w ogóle sens?**

Budowanie długotrwałych relacji z pracownikami i partnerami biznesowymi to proces, który owocuje realizacją celów założonych przez przedsiębiorstwa. Drobne upominki i prezenty do tej pory uznawane były za ważny element budowania i podtrzymywania relacji biznesowych – zarówno z pracownikami, jak i kontrahentami[[2]](#footnote-2). *– Mimo panującej pandemii nie warto rezygnować całkowicie z prezentów dla pracowników i partnerów biznesowych. Nawet niewielki podarunek będzie formą okazania wdzięczności za współpracę w trudnych czasach. Świetnym pomysłem są tzw. „welcome packi” dla pracowników powracających do biura po dłuższej pracy zdalnej, ale nie można zapominać o okazjach tj. jubileusz firmy kontrahenta czy Święta Bożego Narodzenia –* mówi Marcin Parzyszek, współwłaściciel i członek zarządu Manufaktury Czekolady Chocolate Story, manager z ponad 20-letnim doświadczeniem na rynku słodyczy oraz prezentów korporacyjnych. *– Docenianie w pracy oraz na polu biznesowym zawsze będzie bardzo ważne, a miły prezent może zaowocować w przyszłości przedłużeniem kontraktu lub kolejnym zleceniem –* dodaje Parzyszek.

**Ekologia i powrót do korzeni**

Zakup prezentów biznesowych nie musi wiązać się z dużym nakładem finansowym, warto jednak skupić się na kwestiach związanych ze środowiskiem, produkcją i pochodzeniem produktu, który chcemy podarować. Okazuje się, że aż dla 85 proc. przedstawicieli firm coraz ważniejszym czynnikiem jest ekologiczność i biodegradowalność otrzymywanych podarunków[[3]](#footnote-3). *– Faktycznie coraz więcej klientów jest zainteresowanych składem i sposobem wytwarzania produktów. Lista składników naszych czekolad jest bardzo krótka, znajdują się na niej tylko naturalne składniki, bez "polepszaczy", konserwantów i barwników. Podobnie konfitury, powidła, herbaty i nalewki, które uzupełniają świąteczną ofertę zestawów upominkowych – są wyprodukowane w niewielkich, zaprzyjaźnionych manufakturach, co daje nam gwarancję smaku i jakości. Takie zestawy z* *czekoladami, winem i innymi przysmakami pakujemy do kraftowych pudełek prezentowych wykonanych z makulatury lub do drewnianych skrzynek. Kompozycje cieszą się bardzo dużym zainteresowaniem szczególnie w okresie świąt –* mówi Parzyszek z Manufaktury Czekolady Chocolate Story. Uzupełnieniem takiego prezentu może być likier Cacao Choix przygotowany według starej receptury na bazie czekolady rzemieślniczej. Trunek popularny przed laty będzie miłym akcentem zwłaszcza dla koneserów tradycyjnych smaków.

**Wino to nadal dobry pomysł**

Okazuje się, że wino i czekolada mają ze sobą wiele wspólnego, dlatego dobrym dodatkiem do słodkiego prezentu będzie butelka wina. Jakościowy trunek to bezpieczny i zarazem elegancki upominek, ale czy odpowiedni dla każdego? Zdaniem Tomasza Trauba z frimy Kondrat Wina Wybrane, tak. – *Zarówno czekolada, jak i wino, to produkty bogate w naturalne antyoksydanty, dodatkowo poprawiające humor. Z tego nieoczywistego połączenia mogą zrodzić się fascynujące doznania kulinarne. Niezależnie od piastowanego w firmie stanowiska: średniego czy wysokiego szczebla, podczas celebracji służbowych sukcesów wino rozluźnia atmosferę i pomaga w zacieśnianiu biznesowych relacji. Jednak, aby był to udany prezent powinniśmy znać upodobania drugiej osoby, ponieważ wybór etykiety nie jest rzeczą łatwą. Wina powinny pochodzić ze znanych apelacji, szlachetnych i rozpoznawalnych szczepów, posiadać potencjał dojrzewania i idealnie trafiać w gusta osób obdarowanych* – mówi Tomasz Traub, manager ds. klientów Hurtowych i HoReCa, Kondrat Wina Wybrane.

**Wręczanie prezentu w dobie pandemii**

Zawsze bez względu na to, co znajduje się w zestawie prezentowym, a także na to, kim jest obdarowywany, należy pamiętać o odpowiedniej formie wręczania upominku. Szczególnie w czasach pandemii, kiedy spotkania biznesowe są ograniczone, a wielu zatrudnionych nadal pracuje w swoich domach, może być to problematyczna kwestia. – *Pandemia koronawirusa przeniosła większość spotkań biznesowych do świata wirtualnego, wiele przedsiębiorstw zdecydowało także o przedłużeniu możliwości pracy zdalnej. Nie jest to jednak powód do tego, aby rezygnować z prezentów i upominków. Jako Manufaktura Czekolady dostosowaliśmy się do tej sytuacji i często dostarczamy prezenty pod wskazany przez klienta adres, także do domów kontrahentów, współpracowników i pracowników – tam, gdzie aktualnie przebywają. Wiele firm, dostosowując się do nowej rzeczywistości wybrało już taką formę wręczenia prezentów bożonarodzeniowych dla swoich pracowników* – komentuje Marcin Parzyszek z Manufaktury Czekolady Chocolate Story.

Odpowiednio wcześnie rozpoczęty proces planowania prezentów to gwarancja przemyślanych wyborów i udanych upominków. Spowodowana pandemią izolacja, a w konsekwencji praca zdalna i wirtualne spotkania, wpływają na rozluźnienie więzi międzyludzkich. W tym szczególnym czasie prezenty w relacjach biznesowych mogą mieć jeszcze większą wartość niż zazwyczaj, dlatego nie warto z nich rezygnować. Takie okazje, jak np. jubileusz czy Boże Narodzenie wymagają przecież odpowiedniego uczczenia, a nawet niewielkie podarunki mogą zaowocować wielkimi sukcesami.

**Manufaktura Czekolady Chocolate Story** jest pionierem w zakresie produkcji czekolady bean to bar w Polsce. Firma powstała w 2009 roku i od tego czasu dynamicznie się rozwija, poszerzając portfolio marek własnych oraz grono kontrahentów polskich i zagranicznych. Założyciele manufaktury - Tomasz Sienkiewicz i Krzysztof Stypułkowski - porzucili wtedy pracę w korporacji i rozpoczęli produkcję prawdziwej czekolady. W 2017 roku do zarządu firmy dołączył Marcin Parzyszek, manager z 20-letnim doświadczeniem na rynku słodyczy. W tej chwili, poza tabliczkami czekolady, Manufaktura Czekolady Chocolate Story produkuje również wiele innych wyrobów m.in. listki czekoladowe, narzędzia czekoladowe, czekoladki pralinowe czy draże czekoladowe. Wszystkie produkty wyrabiane są ze starannie wyselekcjonowanych ziaren kakaowca pochodzących z różnych zakątków świata. Nie ma w nich żadnych konserwantów, ulepszaczy czy lecytyny sojowej, aby były wyjątkowe w smaku. Fabryka firmy mieści się w podwarszawskich Łomiankach, natomiast lokale własne w Warszawie i Łodzi. Manufaktura Czekolady Chocolate Story prowadzi również warsztaty dla dzieci i dorosłych, osób indywidualnych, instytucji i firm, na których można skomponować własną tabliczkę czekolady z ulubionymi dodatkami. Więcej informacji na: [www.manufakturaczekolady.pl](http://www.manufakturaczekolady.pl)

**Kontakt dla mediów:**

Ilona Rutkowska

Good One PR

ul. Edwarda Jelinka 38

01-646 Warszawa

Tel. + 48 796 996 259

E-mail: [ilona.rutkowska@goodonepr.pl](mailto:ilona.rutkowska@goodonepr.pl)

1. Raport *Rynek pracy w czasie COVID-19* Grant Thornton [↑](#footnote-ref-1)
2. Badanie firmy *Knock* nt. prezentów korporacyjnych otrzymywanych na spotkaniach biznesowych [↑](#footnote-ref-2)
3. Badanie *OOH Magazine* w trakcie targów Promo Show Professional [↑](#footnote-ref-3)