

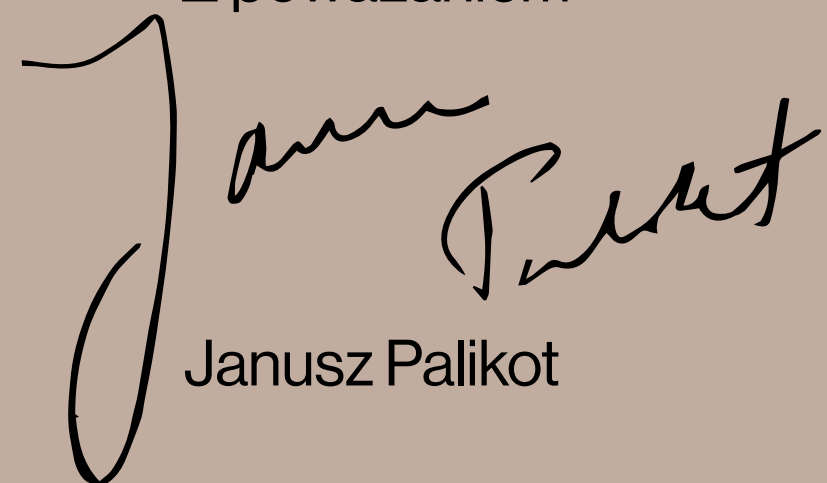
Szanowni Państwo,

Oddajemy w Państwa ręce prezentację inwestycyjną Alembik Lublin – projekt autorstwa mojego oraz Tomasza Czechowskiego, twórcy restauracji Młoda Polska we Wrocławiu.

Alembik Lublin ma plan stworzenia na nowo legendy lokalu „Czarciej Łapy”, który jest jednym z najbardziej znanych miejsc na mapie Lublina, bardzo rozpoznawalnym w całej Polsce. Jestem przekonany, że stworzymy miejsce wyjątkowe, które będzie kolejnym powodem by odwiedzać Stare Miasto w Lublinie.

Spółka ma plan być liderem lubelskiego rynku restauracyjnego kształtując trendy kulinarne i produkując na miejscu jakościowe okowity pod swoim autorskim brandem.

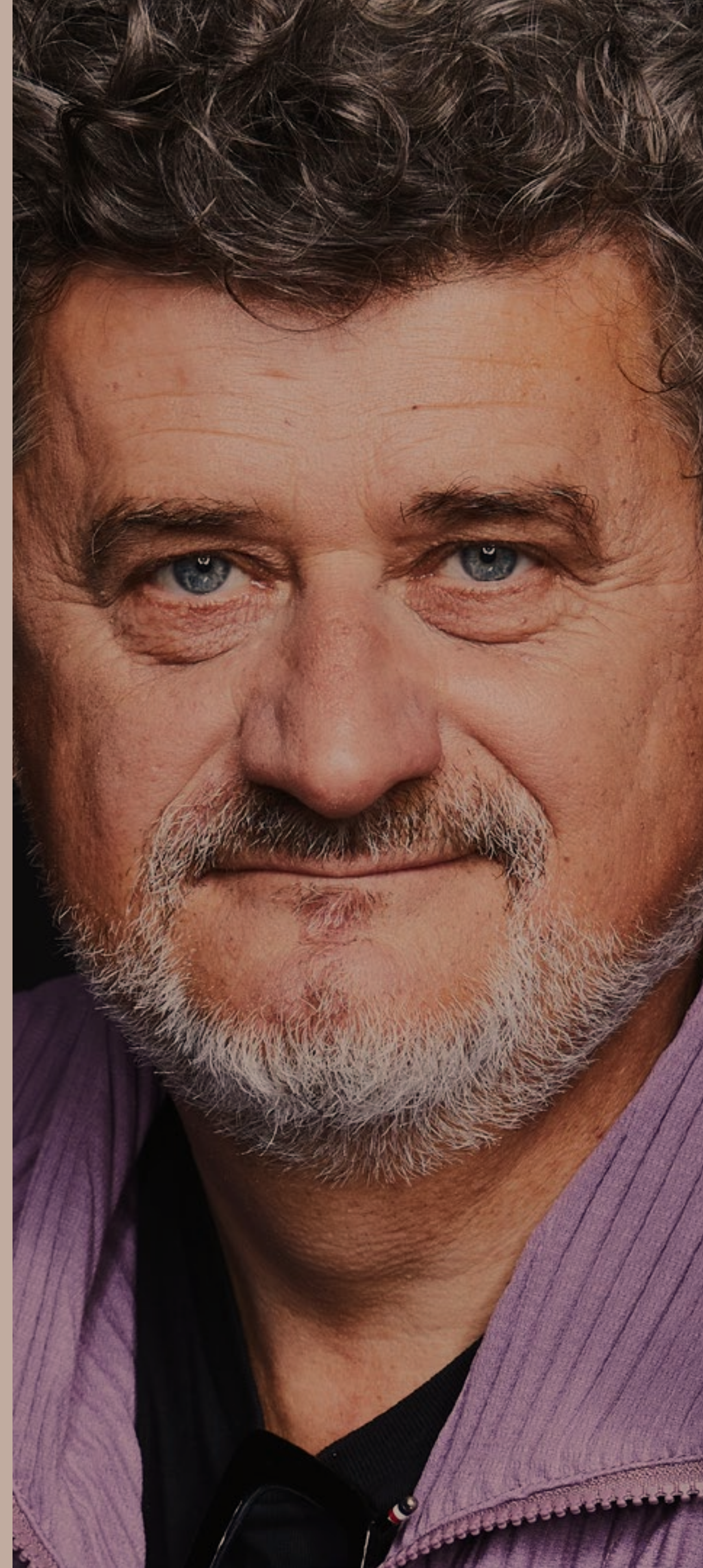
Z poważaniem



Janusz Palikot



Tomasz Czechowski



Czarcia Łapa

restauracja,
destylarnia
i piekarnia
w jednym



Czarcia Łapa to miejsce o powierzchni 350 m² na starym rynku w Lublinie, od setek lat takie samo. To koncept, gdzie jest produkowany stacjonarnie alkohol w alembiku lubelskim, kuchnia prowadzona przez kucharza następnej dekady, sala koncertowa i pierwsza piekarnia z pieczywem z surowców wykorzystywanych do produkcji alkoholu.



Czarcia Łapa z Lublina Kuchnia Ognia

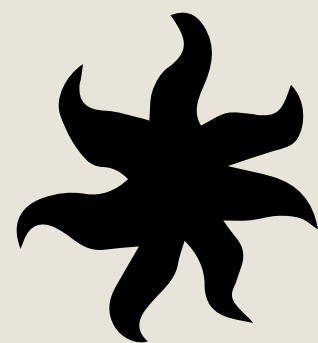


Projekt powstawał z poszanowaniem otoczenia i historii miejsca – wybrane fragmenty wnętrza zostały zachowane (np. podłoga) i odrestaurowane. Wykorzystano w głównej mierze naturalne surowce typu: drewno (dąb), stal, miedź, piasek rzeczny oraz tapicerki ekologiczne. Część restauracyjno - barowa ma powierzchnię ok. 307m², piekarnia prawie 40m². Do dyspozycji gości będzie również VIP Room, idealny do kameralnych spotkań i degustacji wysokogatunkowych trunków. Sąsiadujący z nim lobby bar ze sceną koncertową gościć będzie największe nazwiska polskiej sceny muzycznej.

Czarcia Łapa to kuchnia ognia bazująca na procesach grillowania, opalania, wędzenia i odymiania. „Spalamy, zwęglamy, parzymy – w kuchni ognia gotujemy na żywym, otwartym ogniu” mówi Szef Kuchni Adrian Bęben. Rzemieślnicze pieczywo - w jego składzie znajdą się autorskie zakwasy, nasiona i fermentowane warzywa.



Czarcia Łapa z Lublina Destylarnia



Dotychczasowe nakłady inwestycyjne to 5 mln złotych, obejmowały kompleksowe prace architektoniczne, budowlane i wykończeniowe wraz z przystosowaniem lokalu do otwarcia destylarni (z instalacją Alembików) w pierwszej połowie 2023 roku.



Czarcia Łapa z Lublina Piekarnia



Piekarnia jako pierwsza w Polsce będzie wykorzystywać surowce do produkcji alkoholu.

Spółka zawiązała współpracę z Pawłem Dudałą, jednym z mistrzów piekarnictwa polskiego, który będzie czuwał nad jakością pieczywa w Czarnej Łapie.



Kroki Milowe

2021

Rozpoczęcie modernizacji restauracji Czarcia Łapa w Lublinie.

2022
1Q

Zakończenie prac budowlanych i oddanie poziomów -2 i -1.

2022
3Q

Instalacja alembika do destylacji.

2022
4Q

Zakończenie prac budowlanych na poziomie 0, instalacja urządzeń w kuchni.

2023
1Q

Instalacja mebli, wykończenie wnętrz i otwarcie restauracji, budowa tarasu na rynku lubelskim.

Wydatki inwestycyjne

Obecna wartość inwestycji projektu Czarcia Łapa jest na poziomie 8 mln zł.

Zakończenia projektu wymaga uzupełnienia o kwotę na poziomie około 2.9 mln zł, z czego środki własne spółki na inwestycję w styczniu 2023 wynoszą 1.1 mln. Do zakończenia całkowitego projektu potrzebna jest kwota 1,9 mln zł.

Szczegółowy harmonogram inwestycyjny w 2023 roku:



Produkty Alembik Polska Wódki Kraft Palikot

Alembik Polska w 2021 rozpoczęła produkcję Wódki Kraft Palikot zgodnie z wcześniejszymi deklaracjami. Do końca 2021 roku sprzedano 96 872 szt. z marżą 37,8%*.

96 872
sprzedanych
sztuk**

ponad
100
publikacji

Cały czas trwała bardzo intensywna kampania komunikacyjna informująca o walorach degustacyjnych wódek, produkcji oraz jego dostępności. Zamieściliśmy wtedy ponad 100 materiałów w tym temacie.



Wódki Kraft Palikot

Sukcesy wizerunkowe

Jednocześnie ogłoszono konkurs „Uwolnij Bestię Palikota”, który polegał na zrobieniu zdjęcia z Wódką Palikot oraz z maską, miną lub aktywnością nawiązującą do nazwy konkursu. Wódka Palikot od momentu wprowadzenia jest liderem sprzedaży w sklepie online Browaru Tenczynek.

Ponad
100 000 000
wyświetleń*

W tym czasie same filmy na profilu Janusza Palikota zostały wyświetlone 100 000 000 razy* na Facebooku, Instagramie i Tik Toku. W toku ciągłym od momentu wejścia wódki na rynek, aż do dzisiaj realizowany jest bogaty media plan docierający co miesiąc do 5 000 000 osób**.

* Dane własne Spółki na podstawie ilości wyświetleń w serwisach Facebook, Instagram, Tik Tok oraz kampanii reklamowej Domu Mediowego Value Media.

** Dane własne Spółki na podstawie ilości wyświetleń w serwisach Facebook, Instagram oraz media planie trwających kampanii.



Produkty Alembik Polska Pomarańczowa Alternatywa

Pomarańczowa Alternatywa to nasza ambitna odpowiedź na Aperol, który w ostatnich latach jest jednym z najlepiej sprzedających się alkoholi w HoReCa.

Inaczej zbalansowane nuty smakowe dojrzałych pomarańczy w Pomarańczowej Alternatywie świetnie sprawdzą się w modnych Spritzerach, a najlepsze połączenia można tworzyć z innymi produktami spółki, jak Wódka Wyjebogno.



Ludzie



Janusz Palikot

Twórca sukcesu takich firm jak Ambra, Polmos Lublin czy Browar Tenczynek. W latach 1994-2000 pełnił funkcję Prezesa Zarządu w spółce Ambra S.A.

Odpowiedzialny za stworzenie takich marek jak Dorato, Cin&Cin, Fresco czy Wódka Żołądkowa Gorzka De Lux, które znamy z półek sklepowych praktycznie wszystkich sklepów w Polsce. Jako pierwszy wprowadził na rynek zupełnie innowacyjne produkty typu Piccolo. Jest także twórcą rekordowej kampanii w polskim equity crowdfundingu – Tenczyńskiej Okovity.



Tomasz Czechowski

Posiada wieloletnie doświadczenie w handlu, zarówno w kanale tradycyjnym, jak i nowoczesnym. Z powodzeniem tworzy projekty z branży gastronomicznej i zarządza nimi.

Jest współtwórcą topowej restauracji Młoda Polska Bistro&Pianino we Wrocławiu. Związany z branżą gamingową jako współwłaściciel studia Mousetrap Games.

Ludzie



Adrian Bęben

Szef kuchni, który gotować uczył się w domu, pod okiem swojej mamy i babci, wciąż lubi odwoływać się do smaków ze swojego dzieciństwa. Tworzył i prowadził własne koncepty restauracyjne, m.in. wrocławskie Oda Bistro. Nominowany przez przewodnik Gault&Millau do tytułu szefa jutra.

Przez magazyn Vouge Polska typowany został do nazwiska roku 2021. Obecnie ekspert w serii 50 food and future dla magazynu Food and Friends i szef kuchni w restauracji Czarcia Łapa w Lublinie.



Piotr Woyde

Od wielu lat związany z warszawską branżą hotelarską i restauracyjną.

Brał udział w otwarciu znanych i nagradzanych konceptów gastronomicznych, w tym Butchery&Wine czy Brasserie Warszawska. Opiekun prywatnych piwnic z winami i konsultant w dziedzinie szeroko pojętego rynku food and beverage. Manager przyszłej restauracji Czarcia Łapa.



Andrzej Sacewicz

Dyrektor operacyjny Alembik Polska.

Hotelarz i manager gastronomi z zamiłowania, pasjonat kulinarny, który swoje doświadczenie zdobywał za granicą ucząc się zarządzania w ekskluzywniejszych markach hotelowych świata m.in.: Mandarin Oriental w Londynie czy Raffels. W ostatnich latach związany z topową polską marką hoteli Puro.



Izabela Iskierka

Od blisko 12 lat związana z branżą gastronomiczną. Współzałożycielka kultowego, wrocławskiego Oda Bistro. Miłośniczka niekonwencjonalnych etykiet, a także wykraczających poza schemat połączeń wina z jedzeniem. W 2020 roku członkini komisji, oceniającej wina na festiwalu Polskie Korki w Poznaniu.

Obecnie sommelierka w renomowanej wrocławskiej restauracji Młoda Polska Bistro & Pianino, a także head sommelier w restauracji Czarcia Łapa w Lublinie.

Prognoza Finansowa

Przewidywana prognoza przychodu w 2023 roku
przy planowanym otwarciu w marcu 2023

Przychód	11 763 088,41 zł
Jedzenie	5 054 710,00 zł
Napoje	2 070 960,00
Piekarnia	1 240 210,00 zł
Eventy	315 530,49 zł
Alkohol Czarcia Łapa	3 081 677,93 zł

868 000 zł

Okovita Pieprzowa
– produkcja 15K butelek i przychód na poziomie
868K zł netto.

2,2 mln zł

Wódka Pieprzowa/Gin Lubelski/Żurawinówka
– produkcja ok 24K butelek i przychód na poziomie
2,2 mln zł netto.

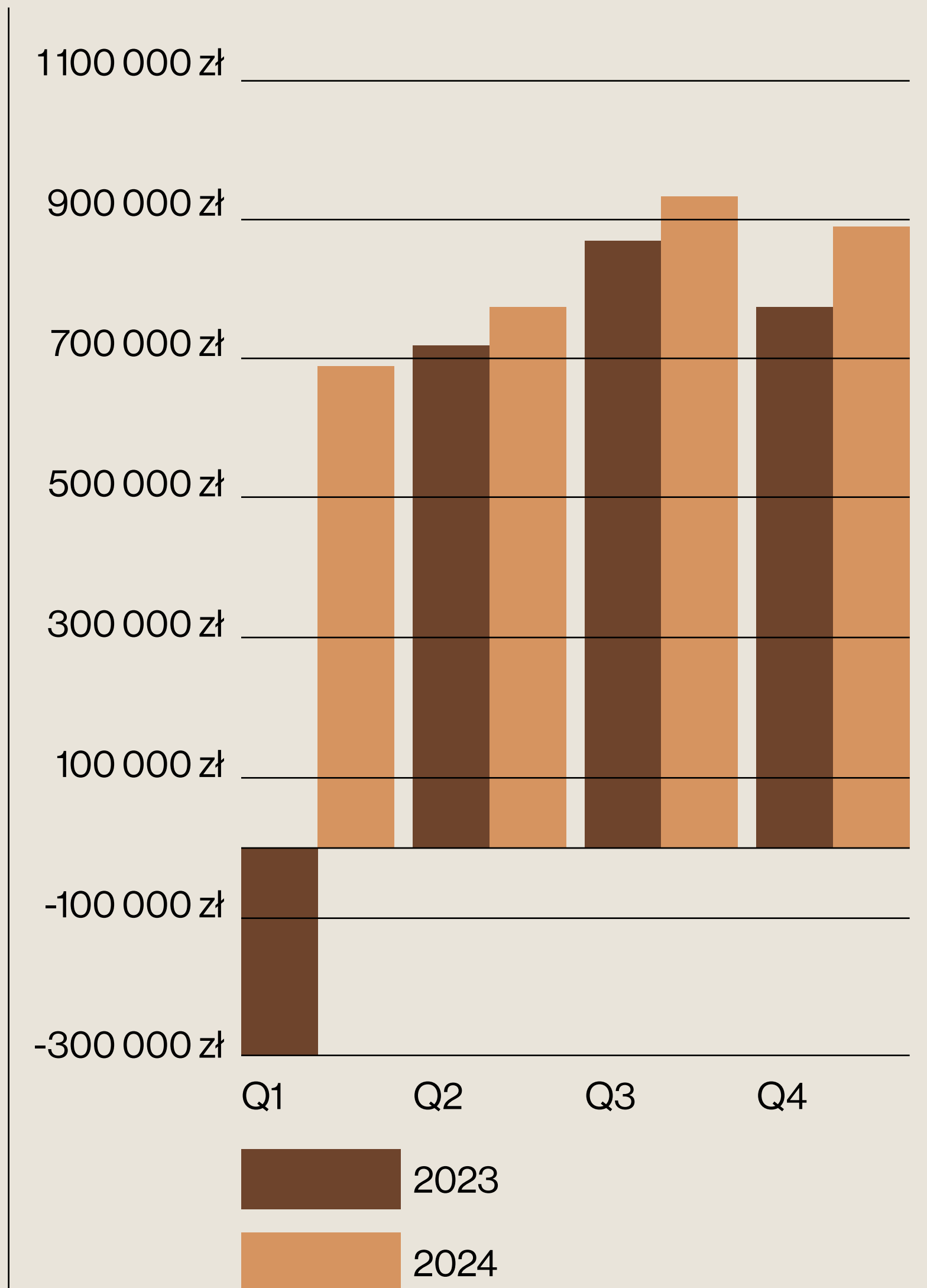
39 000

Przewidujemy, że Czarcia Łapa
do końca 2023 roku obsłuży ok 39K gości
na lunchy i kolacje.

Prognoza Finansowa

Prognoza zysku i straty w latach 2023 i 2024

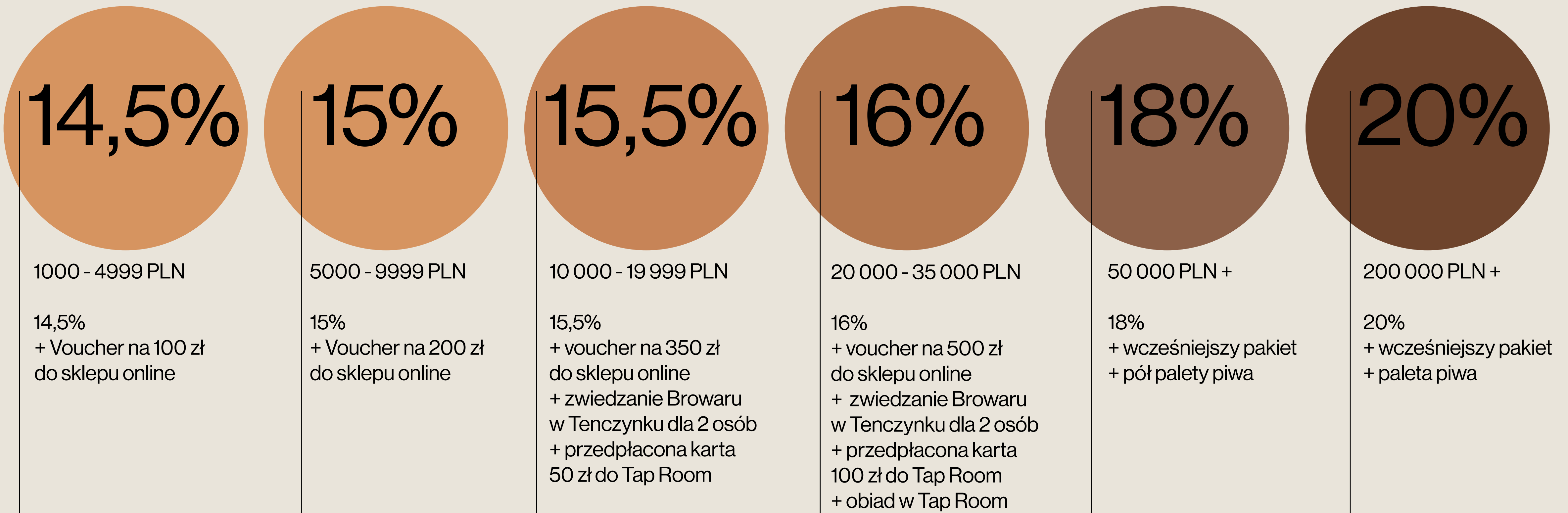
2023	Q1	Q2	Q3	Q4	SUMA
PRZYCHÓD	787 714,00 zł	3 619 444,63 zł	3 748 835,46 zł	3 606 884,32 zł	11 762 878,41 zł
KOSZTY	1 141 814,08 zł	2 898 447,11 zł	2 880 519,43 zł	2 837 337,02 zł	9 758 117,63 zł
PROFIT	-354 100,08 zł	720 997,53 zł	868 316,04 zł	769 547,30 zł	2 004 760,78 zł
2024	Q1	Q2	Q3	Q4	SUMA
PRZYCHÓD	3 567 334,36 zł	3 886 193,38 zł	4 048 020,52 zł	4 074 292,71 zł	15 575 840,97 zł
KOSZTY	2 889 540,83 zł	3 108 954,71 zł	3 116 975,80 zł	3 177 948,31 zł	12 293 419,65 zł
PROFIT	677 793,53 zł	777 238,68 zł	931 044,72 zł	896 344,40 zł	3 282 421,32 zł



Oferta inwestycyjna

Pożyczka na 2 lata

Zabezpieczenie 777 tylko od 200 K, odsetki wypłacane co miesiąc



Okovita i Wódka Czarcia Łapa

Czarcia Łapa poza sprzedażą wyprodukowanego alkoholu na miejscu będzie prowadzić sprzedaż gotowych butelek Okovity i Wódki Czarcia Łapa w ogólnokrajowej Tenczyńskiej Dystrybucji.

Alkohole zbudowane są na jakościowej bazie pochodzącej z alembików wyprodukowanych przez niemiecką firmę Kothe, która zaopatruje m.in. szkockie destylarnie whisky w najlepszy na świecie sprzęt. Dodatek pieprzu, żurawin i innych składników do alkoholu podnosi ich walory smakowe zostawiając lekko pikantny, pieprzny posmak.



Zapraszam
do inwestycji

Janusz Puzos

