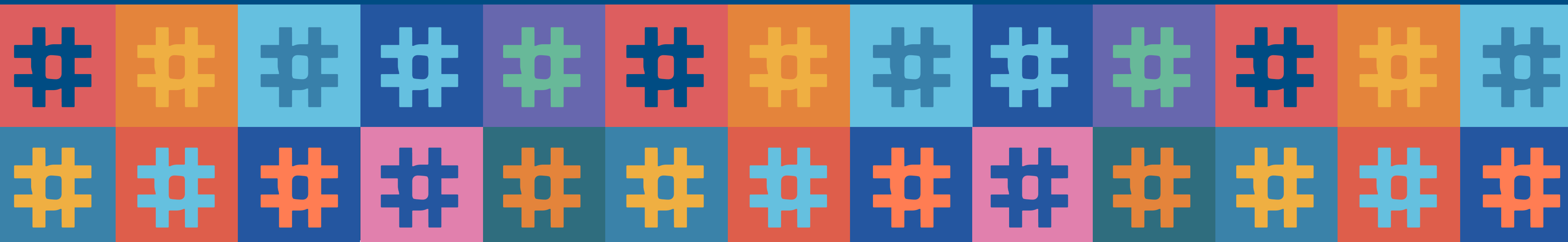


#HASH

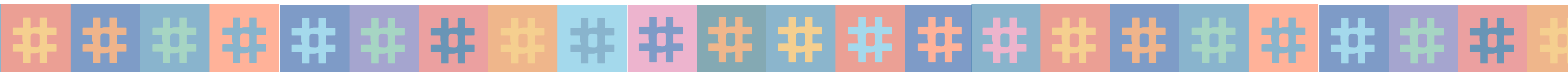


Contenido

#UnRecorridoPorHash

A través de este documento, queremos invitarlos a descubrir el mundo de HASH:

- 1 Comenzaremos narrando nuestra historia y la travesía que nos ha llevado hasta el día de hoy. Luego, profundizaremos en nuestros valores fundamentales y como estos se reflejan tanto en nuestro producto como en nuestra empresa.
- 2 A continuación, los guiaremos en un recorrido por nuestra línea de productos, destacando su posición en la categoría, las características que los hacen únicos y las razones por las cuales estamos convencidos de estar en el lugar correcto.
- 3 Posteriormente, detallaremos nuestra estrategia empresarial y nuestro plan de marketing, centrados en nuestros consumidores y diseñados para impulsar las ventas y fomentar el crecimiento de nuestro producto y su categoría.



Nuestra Historia

#LiderazgoFemenino

Todo comenzó con tres mujeres de una misma familia, todas con una profunda conexión con el mundo del chocolate que se remonta a más de una década. Desde aquel entonces, estábamos convencidas de que nuestro cacao era sin duda el mejor del mundo y hemos sido testigos de la evolución del mercado chocolatero. Sin embargo, seguimos con nuestras vidas, sin atrevernos a emprender.

Yo, Jessica, me dediqué a aprender y liderar el área de Marketing en una multinacional, Karla a desarrollar una carrera dentro del mundo de tecnología, hasta llegar al puesto de liderar el área de marketing y Julia administrando negocios agrícolas. Pero nunca nos atrevimos a lanzarnos al ruedo hasta inicios de este año, cuando sentimos el ardor de emprender juntas, inspiradas por nuestra convicción y el deseo de crear un chocolate que refleje nuestra visión única. Crear una experiencia chocolatera sin rival yendo más allá de un chocolate delicioso.

Nos pusimos a trabajar y lo primero que hicimos fue sumar al equipo a Juan Carlos, un veterano de la industria chocolatera con más de 25 años de experiencia, y a Emilio, un asesor empresarial con una década de experiencia global en el ámbito comercial y analítico.

Juntos, tras una exhaustiva investigación y extensas sesiones de brainstorming, diseño y prototipado, dimos forma a nuestros primeros productos y nuestra visión. Nos asociamos con artesanos chocolateros expertos, desafiándolos a ampliar sus horizontes creativos para probar nuestras ideas. Además, invertimos tiempo en encontrar proveedores que pudieran ofrecer todos los elementos necesarios para crear la experiencia que habíamos imaginado. El resultado es la experiencia que ahora ponemos a su disposición.

Gracias por compartir tu tiempo con nosotros, estaríamos encantados de contar con ustedes para escribir el siguiente capítulo del chocolate ecuatoriano.



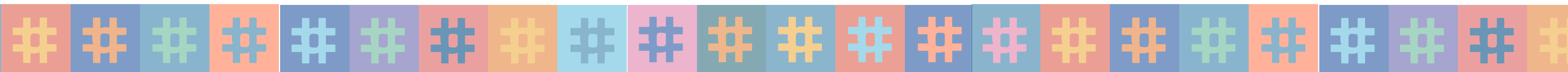
Jessica Goldberg



Julia Colina



Karla Román



Nuestros Valores

#IdentidadHash

Tradición con mirada al futuro

Celebramos la historia del chocolate al combinarla con el entorno digital. Por este motivo, optamos por "Hash" (abreviatura de hashtag, "#"), como símbolo de nuestra unión entre el mundo digital y el día a día.

Orgullo de nuestros ingredientes

Enalteciendo la diversidad del Ecuador, seleccionamos con esmero nuestros ingredientes naturales como emblema de calidad para el mundo.

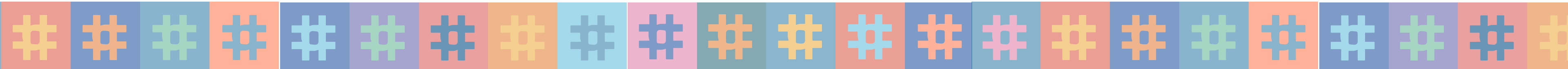
Compromiso con la Sostenibilidad

Nuestra producción respeta el medio ambiente y apoya a las comunidades productoras de cacao, garantizando un futuro próspero y sostenible para las familias dedicadas a este cultivo.

Inclusión, diversidad y empoderamiento

Fomentamos un ambiente de respeto y colaboración, impulsamos el talento femenino, esencial para construir un equipo más fuerte y una sociedad más equitativa.

Atributos de nuestros productos



Productos dulces y no amargos

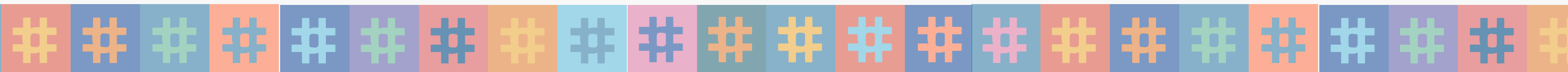
Brindar una **indulgencia exquisita**, irresistible para
aquellos consumidores que buscan una experiencia

multisensorial intensa, con un enfoque consciente en lo

Recetas de chocolatería que crean texturas y sabores únicos
mas la adición de polvo de fruta 100% natural para efectos de
coloración, en un empaque innovador

natural y la sostenibilidad

Ingredientes 100% naturales, no modificados genéticamente y
sin gluten. Garantizamos trazabilidad de cacao y
compensamos las emisiones de nuestra cadena de suministro



Nuestros Productos

#ChocolatedeCarameloPremium

#HæSH

ÚNICO
CHOCOLATE
“BLOND”¹ EN EL
MERCADO LOCAL

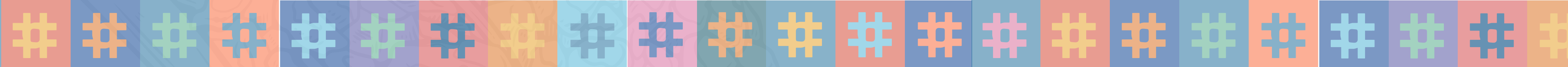
1.Chocolate de leche caramelizada.
Producto en tendencia global con
rápido crecimiento en mercado
Americano y Europeo.



#ChocoBlond

Barra Premium de Chocolate de Caramelo
de 80 gramos con Nibs de Cacao Fino de
Aroma y con un toque de Caramelo
pulverizado.

Nota: Nuestras barras de chocolate blond se elaboran con manteca de cacao fino de aroma. Creamos un chocolate auténtico, sin recurrir a sustitutos de manteca ni comprometer su calidad



Nuestros Productos

#ChocolatedeLechePremium

#HæSH



#CrujienteMacadamia

Barra de Chocolate de Leche Premium de 80 gramos con Macadamias caramelizadas



#AntojoClasico

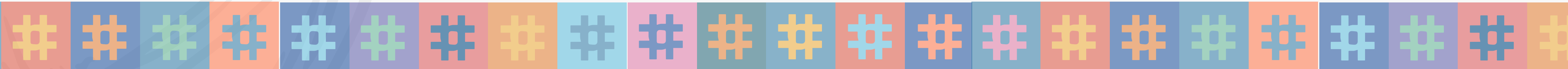
Barra de Chocolate de Leche Premium de 80 gramos con Pasas y Nueces troceadas



#FusionMaracuya

Barra de Chocolate de Leche Premium de 80 gramos con polvo de Maracuyá liofilizada y Galleta sin Gluten

Nota: Nuestras barras de chocolate de leche se elaboran con un 33% de cacao fino de aroma. Creamos un chocolate auténtico, sin recurrir a sustitutos de manteca ni comprometer su calidad



Nuestros Productos

#ChocolateBlancoPremium



#BlissFrutillaPistacho

Barra de Chocolate Blanco Premium de 80 gramos con Frutilla liofilizada (en polvo y trozos), con Pistacho troceado



#IndulgenciadeMora

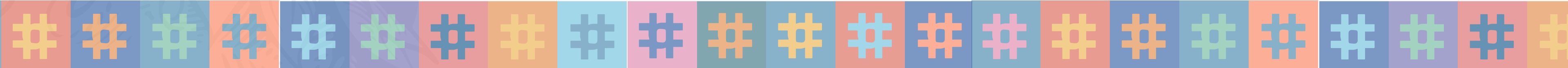
Barra de Chocolate Blanco Premium de 80 gramos con Mora liofilizada (en polvo y trozos), con Macadamia troceada



#DeliciadeMatcha

Barra de Chocolate Blanco Premium de 80 gramos con polvo de Matcha, Mora liofilizada en trozos y Amaranto pop

Nota: Nuestras barras de chocolate blanco se elaboran con manteca de cacao fino de aroma. Creamos un chocolate auténtico, sin recurrir a sustitutos de manteca ni comprometer su calidad



Nuestros Productos

#HashenlaCategoria

#HæSH

¿Por qué aquí?

75%
consumidores en Latam prefieren un chocolate multisensorial con múltiples texturas

8/10
consumidores en Latam quieren sabores extraordinarios y únicos

Innovación
consumidores demandan un nuevo enfoque en los chocolates

Estatus de producto¹
Premium

Dos **potenciales fuentes de consumidores** para un desarrollo de la categoría:

- “Nuevos consumidores” que adquieren (o quieren adquirir) chocolates premium artesanales en boutique, generalmente no disponibles en perchas
- El “Upsell” de consumidores de marcas importadas que buscan una alternativa nacional premium

#HæSH
precio sugerido usd. 4,60 (inc. iva)



Internacionales

AntiuXixona Lindt

TOBLERONE Ritter Sport

Milka

Locales

Galak Manicho

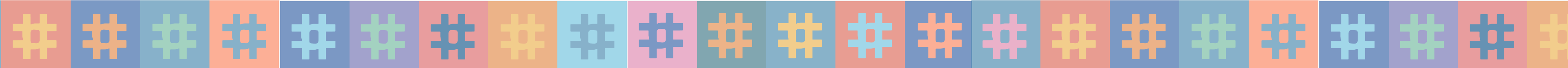
HELLO!

Intensidad del Cacao
Menor
(o sustitutos de cacao)

Mayor
(100% cacao)

Económico

Nota: la informacion aqui presentada representa nuestra perspectiva en función de información de puntos de venta
1.Basado en nivel de precios; y variedad, calidad y costos de ingredientes
2.Fuente: “Latin America. Top Chocolate Trends 2024”. Barry Callebaut. www.barry-callebaut.com/en-US/manufacturers/trends-insights/top-chocolate-trends#download



Desarrollo de negocio

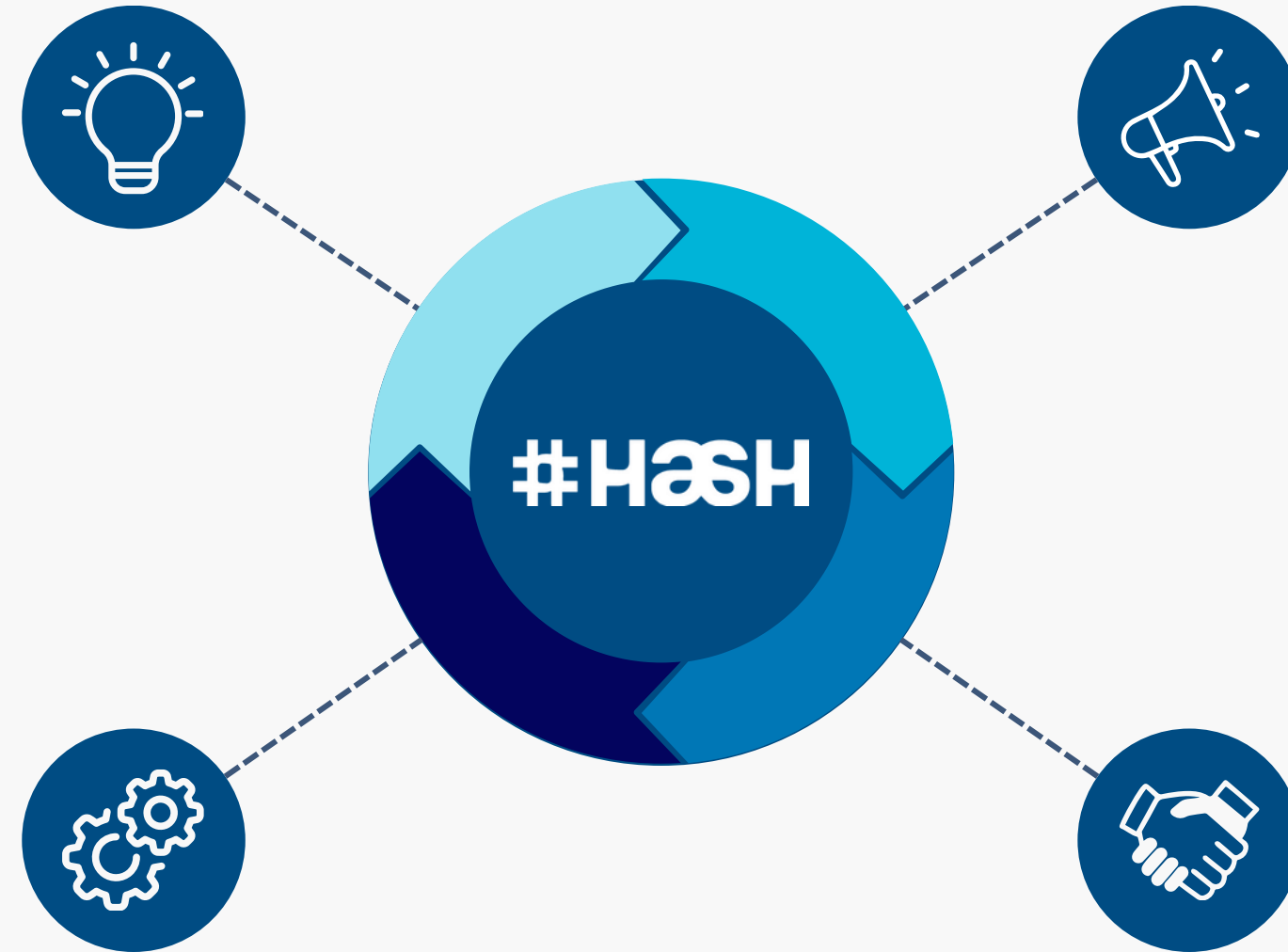
#FlywheelHash

Usar data para innovar y mantener a nuestros clientes enganchados

Estamos **generando y almacenando datos sobre nuestros productos y consumidores, además de investigar tendencias globales** en la categoría, para tomar decisiones informadas sobre nuestro portafolio de productos.

Reinvertir para desarrollar nuestras capacidades productivas

Para cumplir nuestro propósito de crecimiento debemos expandirnos y volvernos más flexibles. Para eso, hemos **priorizado el desarrollo de nuestras capacidades productivas** con reinversión de los retornos del negocio y cronograma de aportes estratégicos.

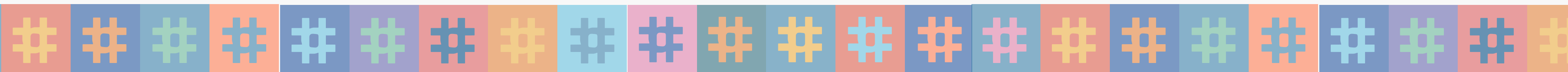


Asignar recursos significativos para promoción y publicidad

Hemos elaborado proyecciones financieras considerando inversión constante en desarrollo de marca, con una **estrategia digital central (HASH, corto de HASHTAG) y también presencia offline** constante a través de actividades BTL.

Involucrar integralmente a nuestros aliados en planificación

Mantenemos un **plan de producción actualizado en función de avances de venta**. Este es revisado mensualmente junto a nuestros proveedores y medimos el nivel de servicio de nuestros proveedores.



Estrategia de Marketing

#MarketingHash

Objetivo

Despertar
curiosidad

Generar interés
en compra

Generar
lealtad

Gancho clave

#OhMyHash – Vamos a compartir contenido educativo sobre chocolate y sus procesos, el cacao e ingredientes nacionales, así como nuestra misión y nuestros productos en las redes sociales, fomentando la interacción. Implementaremos una estrategia centrada en influencers.

#Yo,tuChocolateFavorito – Crearemos material POP innovador e interactivo para aumentar la visibilidad en puntos de venta seleccionados. Además, llevaremos a cabo capacitaciones para vendedores y estableceremos un sistema de incentivos en el punto de venta.

Offline
Marketing

#SiempreHash – Realizaremos campañas durante festividades para asociar nuestro producto con momentos clave de celebración y regalos

#HashCercadeTi – Difundiremos información sobre los puntos de venta de Hash

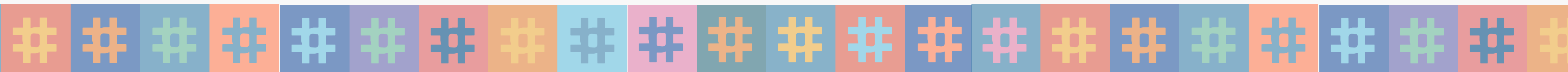
#WowHash – Organizaremos degustaciones y entregas de muestras en eventos importantes, puntos de venta estratégicos y lugares concurridos para aumentar la exposición de nuestro producto.

#DiversionHash – Crearemos contenido para compartir nuestros experimentos e innovaciones en el desarrollo de productos.

#Co-creandoHash – Fomentaremos la interacción con nuestra red para co-crear juntos.

#HashLiderando – Crearemos infografías educativas para involucrar a nuestros consumidores en nuestra misión.

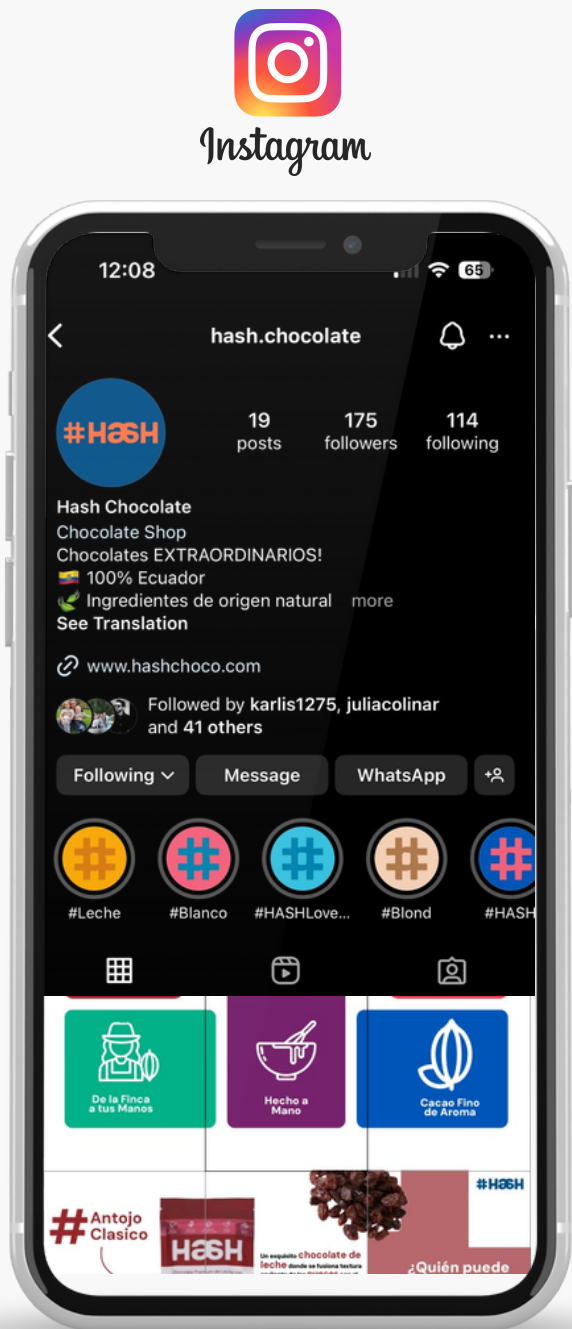
← Prueba, medición y reinversión continua →



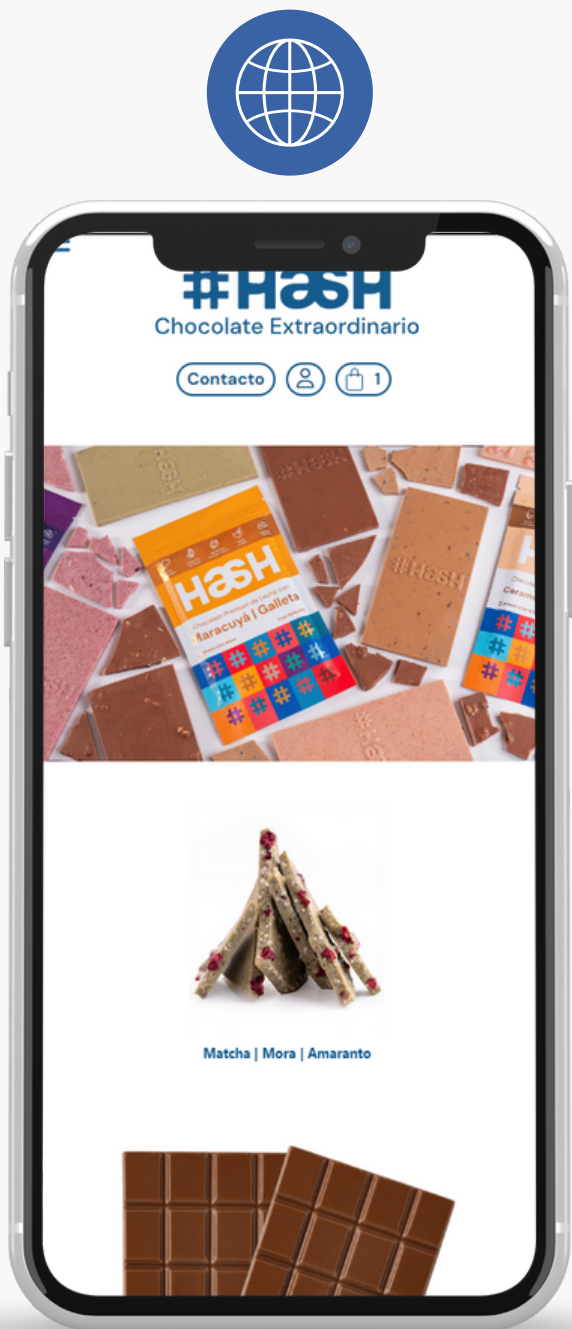
Siguenos en nuestras redes

#HæSH

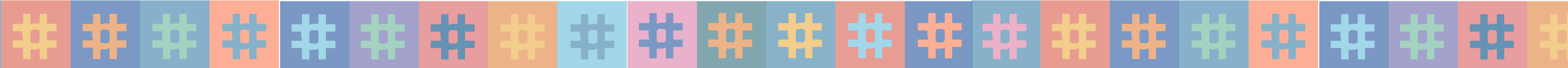
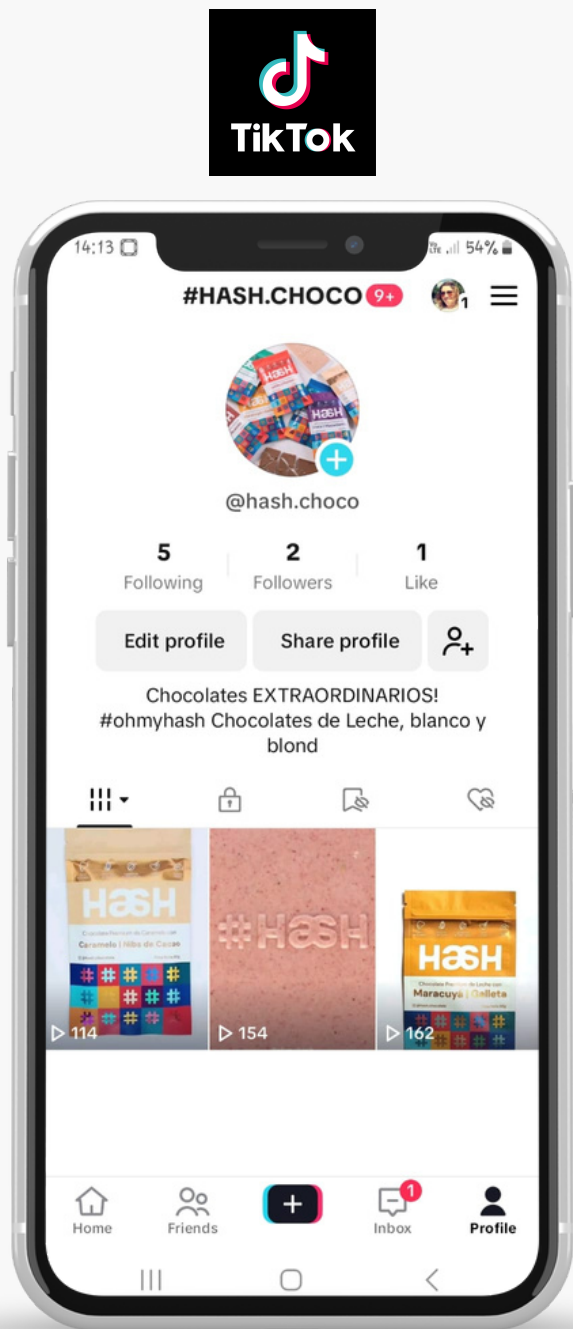
@Hash.chocolate



Hashchoco.com



#Hash.choco



SOMOS MÁS

Innovadores
Sorprendentes
Jóvenes Premium
Dulces Chill
Texturas

SOMOS MENOS

Tradicionales
Comunes
Anticuados
Económicos
Amargos Tensos
Planos

Confidencial y Propietario

Cualquier uso de este material sin permiso específico de Semichoc S.A.S es estrictamente prohibido

Contáctanos:

Juan Carlos Román
Gerente General
(+593) 99 944 2397
comercial@hashchoco.com

