

BONBODA

CROWDFUNDING



Dromen

“Dromen” was het woord die we gebruikten om aandacht te vragen voor onze opstart van Old Skool. Dat was in 2015. Ondertussen kunnen we niets anders zeggen dat onze dromen, dankzij onze crowdfunders, zijn uitgekomen.

Op de foto's hiernaast is te zien hoe het allemaal begon en hoe we er nu voorstaan. We zijn er 100% trots op. Niet alleen op onszelf maar vooral op ons team en onze gasten.

We hebben hele pittige tijden achter de rug maar ook deze hebben we weten te doorstaan dankzij onze achterban. Zoveel liefde, steun en bereidheid om te helpen heeft ons vaak versted doen staan.

Deze periode heeft ons ook aan het nadenken gezet. Sommige leuke dingen zijn nou eenmaal niet altijd rendabel. We hebben dan ook afscheid moeten nemen van Genieten & meer. Hierdoor ligt er nog meer focus op Old Skool en de groei van ons team.

Met een vast team in de keuken met Pascal en Nordin aan het roer en Milena met Martine in de bediening kunnen we ondertussen weer groeien naar meer.





Johan: Tijdens de Corona periode heeft Pascal zijn passie voor chocolade met mij gedeeld. Ik moet echt zeggen dat ik meteen verliefd was om op deze manier met chocolade te werken. Dat het teveel tijd kost om naast de gewone werkzaamheden te doen ging mij te ver. Ik moest en zou de passie voor chocolade overbrengen aan onze gasten.

Dat is gelukt. We hebben een klein atelier gemaakt waar wij onze eigen bonbons kunnen maken. **Sterker nog;** er is ruimte om ook voor de retail een assortiment te maken.

De eerste klanten (restaurants en een Bakker) leveren we dan ook al onze chocolade van BonBoDa.





BonBoDa is dus ontstaan uit liefde zo ook de naam,

Bon voor de bonbons, **Bo** voor onze Boaz en **Da** voor de kleinste Daan.

Deze liefde willen we verder gaan uitbreiden met niet alleen bonbons maar ook met kleine Patisserie.

Patisserie

Het is voor veel restaurants lastig om zelf goede desserts te maken. Wij kunnen deze bedrijven een basis aanleveren zodat zij een eigen signatuur kunnen blijven behouden.

Daarnaast kunnen we ook gerechten op receptuur maken. Uit ervaring weten we dat hier ontzettend veel vraag naar is. Restaurants willen namelijk niet hetzelfde dessert van de Hanos inkopen die de gasten ook kunnen verkrijgen.

Chocolade

Bonbons maken is arbeidsintensief maar ontzettend mooi om te doen. Maar we kunnen meer met chocolade.

Wat dacht u van bijvoorbeeld chocoladeletters. Deze markt lijkt al aardig vervuld maar tot mijn verbazing ben ik erachter gekomen dat veel bedrijven het ruim van tevoren op bestelling maken en niet of nauwelijks meer naleveren.

Op is op dus blijkbaar. Maar niet voor ons.

Hier spelen wij dan gelijk op in. En uiteraard niet de standaard letters.

Bon Bo Da
Chocolate

homemade
patisserie
by Old Skool



Financiering

Om BonBoDa te laten groeien
zijn we opzoek naar (een)
investeerder(s)

Wat willen we met de groei
van BonBoDa bereiken?

Een onderneming die werkelijk
een verschil kan maken ten opzichte
van de "grote" bedrijven.



Totaal benodigde financiering € 35.000

Ten behoeve voor:

Uitstraling BonBoDa dmv o.a. verpakkingen

Inrichting atelier

Spuitscabine

Tempereermachine

Chocoladekoeling

Opleidingen (personeel)

Sales activiteiten

De uiterste inleg datum is 31 augustus 2023

Investeren is al mogelijk vanaf € 1000,00

Zou u samen met ons deze stap willen maken?



- Minimale inleg van € 1000,00
- Wij betalen uw inleg terug met een jaarlijkse rente van 4%
- De aflossing start vanaf 1-1-2024 en de lening heeft een looptijd van 60 maanden.
- Wij zien u als onze ambassadeur en daarom ontvangt u maandelijks een assortiment bonbons voor u zelf, voor vrienden of relaties.
- Tevens ontvangt u 10% korting op uw bestelling boven €100,00

Een mooie win-win situatie toch?
Doet u mee?

Laat het ons weten door een mail sturen naar
johan@bonboda.com