

BARACOCOA

Továreň na
spracovanie kakaa

A stylized illustration of two cacao pods, one above the other, rendered in shades of brown and dark blue. The pods are shown in a cross-section, revealing the internal structure of the seeds and the pulp. The background is a solid dark blue.

Pavol Kožík

Skúsený finančník sa úspešne pohybuje v oblasti investovania a finančných trhov už od roku 1996. Pracoval pre viaceré významné slovenské aj české finančné domy. V roku 2008 založil vlastnú spoločnosť, ktorá sa postupne vyprofilovala na etablovanú investičnú skupinu s aktuálnou trhovou hodnotou viac ako 480 miliónov eur. Skupina v rámci svojho portfólia primárne zastrešuje odvetvia developmentu a potravinárstva. V roku 2019 sa rozrástla o dcérsku spoločnosť Proxcor so sídlom na Kube, ktorá sa venuje výrobe cukrovínok a rozširuje tak potravinárske portfólio skupiny. Pavol Kožík sa venuje aj charitatívnej činnosti a podpore CSR projektov. Vyštudoval ekonómiu a marketing na Ekonomickej univerzite v Bratislave.



BARACOCOA

Investičná skupina Proxenta nadväzuje na úspešnú investíciu do potravinárstva na Kube a zakladá druhú slovensko-kubánsku joint venture, ktorej predmetom činnosti bude spracovanie kakaových bôbov a výroba čokoládových produktov. Vznikajúca spoločnosť má názov Baracocoa. Jej veľkou pridanou hodnotou bude využívanie synergii s ďalšími dvomi potravinárskymi firmami skupiny, a to s továrňou na cukrovinky Proxcor v Caibariéne na Kube a s továrňou na proteínové tyčinky HFS Slovakia v Galante.

Kubánska Republika

Populácia

11,34 mil.

Najľudnatejšia krajina Karibiku

Mena

Kubánske peso (CUP)

Kľúčové produkty

Cukor, tabak, rum, turizmus

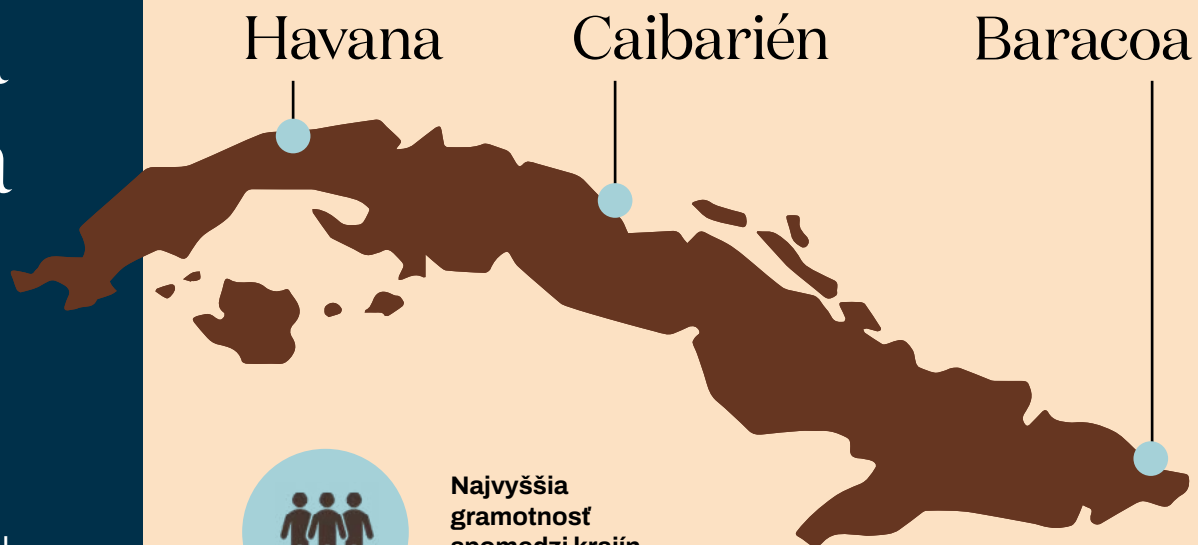
Nezamestnanosť

3,5 % za rok 2023

Hrubý domáci produkt

4,9 % rast HDP za rok 2023.

Výstavba a turizmus sú najsilnejšie odvetvia z pohľadu HDP.



Najvyššia gramotnosť spomedzi krajín Latinskej Ameriky.



Nedostatková výroba pokrýva menej ako polovicu dopytu po cukrovinkách.



Zdravotníctvo patrí medzi najkvalitnejšie na svete.



Verejná doprava je určená iba pre miestnych.



Do roku 2008 bolo zakázané vlastniť telefón.



Dnes už vyše 70 % Kubáncov má prístup na internet.



Baletky sú veľmi populárne a môžu zarábať viac ako lekári.

● **BARACOA**
Baracocoa, spracovanie kakaa a výroba čokolády

● **CAIBARIÉN**
Proxcor, továreň na cukrovinky

● **HAVANA**
Proxenta, sídlo spoločnosti

BARACOA

domov kvalitného kakaa

- Je považovaná za kolísku kubánskej civilizácie.
- Mesto bolo založené v roku 1512 španielskym dobyvateľom Diegom Velázquezom.
- Je známa svojím kakaom, ktoré sa radí medzi najkvalitnejšie na svete.
- Je obdivovaná pre svoju prírodnú krásu, vrátane vodopádov, pláží a tropického lesa.
- Baracoa je najvýchodnejším mestom na Kube.
- Má takmer 82-tisíc obyvateľov.
- Až do 60. rokov 20. storočia bola Baracoa dostupná len po mori.



Kakaový bôb



Dom Kaka v Baracoa

BARACOA

Čokoláda s tradíciou

Značka Baracoa

Má veľký potenciál, aby sa mohla rozvíjať a dosiahnuť podobný úspech ako iné kubánske produkty, akými sú rum a cigary.

Kubánska čokoláda

Kubánska čokoláda je známa svojou veľmi výraznou arómou. Samotná chuť v ústach pretrváva dlho a je v nej cítiť orechy. Čokoláda je najznámejšie prírodné antidepresívum. Znižuje krvný tlak, zlepšuje prekrvenie, ovplyvňuje hladinu cholesterolu, znižuje riziko kardiovaskulárnych ochorení a zlepšuje mozgové funkcie.

Produkt s vysokou pridanou hodnotou

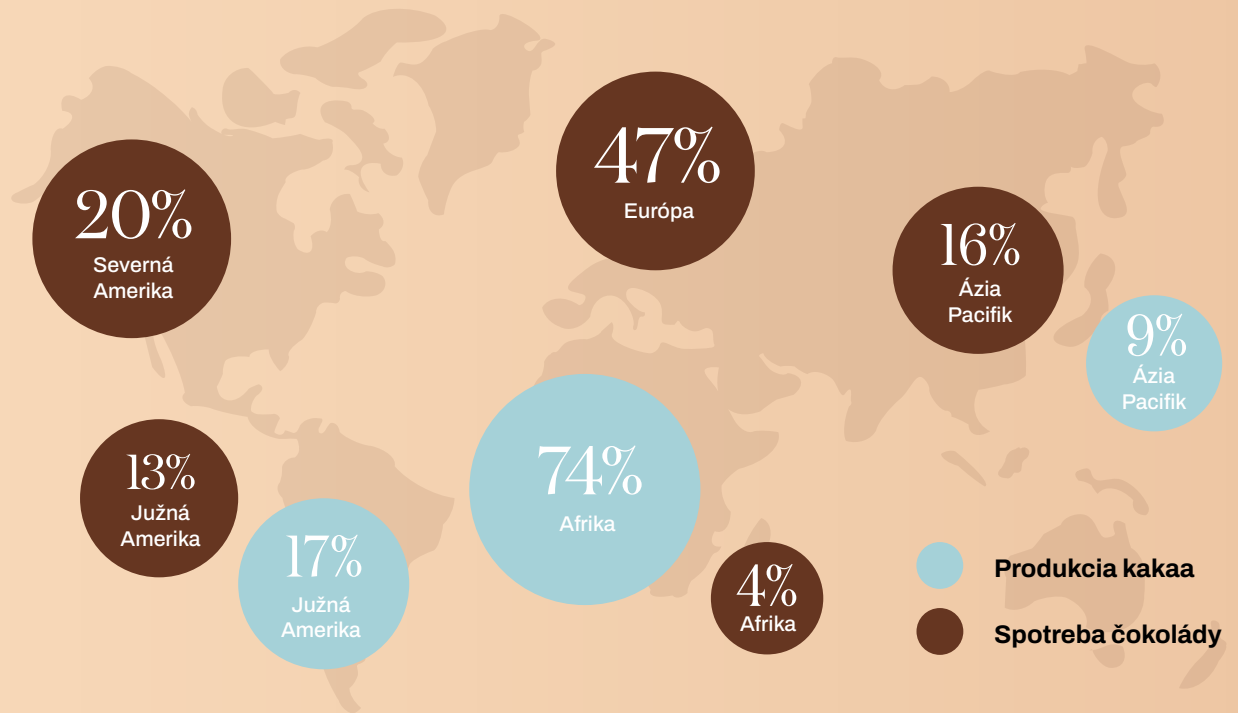
Okrem potenciálu samotnej značky je čokoláda z Baracoa tmavá a organicky produkovaná. Môžeme ju zaradiť medzi luxusné tovary s potenciálom výhodnej investície.



Pôvodná značka čokolády

Svetová produkcia kakaa

- Vďaka dobrým klimatickým podmienkam (blízkosť rovníka), vhodnej pôde a tradičnému spôsobu obrábania pôdy sa v regióne Baracoa pestujú len tie najkvalitnejšie odrody kakaa.
- Najväčšími svetovými pestovateľmi kakaa je Pobrežie slonoviny, Ghana, Nigéria a Brazília. Odhaduje sa, že na svete je päť miliónov pestovateľov kakaa.
- Pestovanie kakaa má na Kube tradíciu od roku 1958, pričom 80 % všetkého kakaa sa dopestuje v regióne Baracoa.



Existujú tri kvalitatívne odrody kakaa:

- Najmenej kvalitné: Forastero (odolné voči nepriaznivému počasiu, horké).
- Stredne kvalitné: Trinitario (hybrid Forastera a Criolla).
- Najkvalitnejšie: Criollo (mierne horké, aromatické, najvyššej kvality).

Tri kvalitatívne odrody kakaa



Forastero

Trinitario

Criollo

Kakao je rovnako ako zlato komodita, ktorej hodnota dlhodobo rastie

Kakaové bôby sa ešte približne pred 500 rokmi používali ako platidlo a boli cennou komoditou výmenného obchodu.

Z etymologického hľadiska pochádza slovo kakao z mayského slova „Kakaw“, čo znamená matka kakaovník, a slovo čokoláda vzniklo z „chocol’ha“ (nápoj). Sloveso „chokola’j“ znamená piť chocol’ha spoločne.

Investícia do kakaa má svoje výhody v tom, že je spojená s potenciálnym rastom dopytu po luxusných čokoládových výrobkoch. Rastúci trend v obľube kvalitnej čokolády môže viesť k rastu cien kakaa. Okrem toho je investícia do kakaa menej náchylná na geopolitické zmeny v porovnaní so zlatom, čo môže byť pre niektorých investorov atraktívne. Investícia do kakaa môže poskytovať príležitosť diverzifikovať portfólio a získať výnosy z rastúceho trhu s luxusnými potravinárskymi výrobkami.

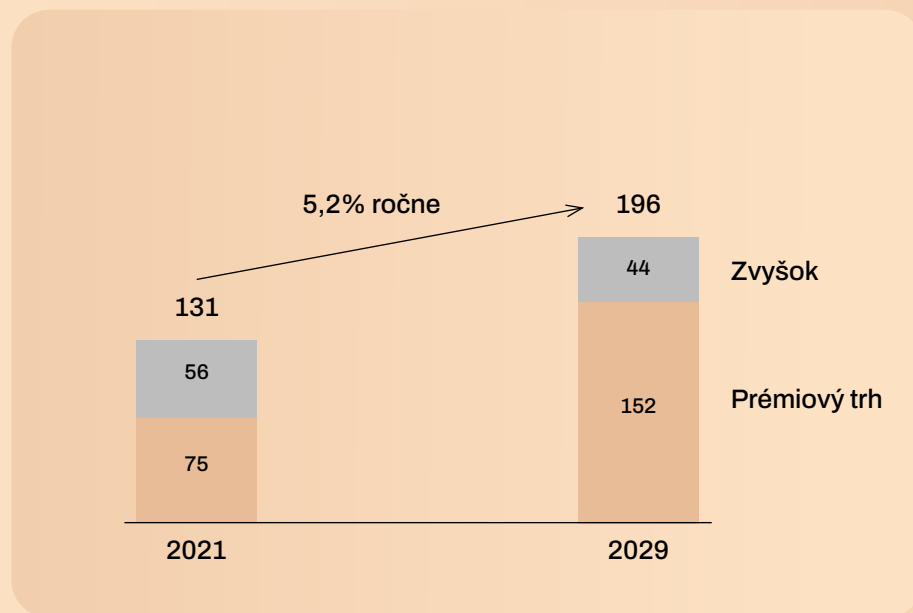


Globálny trh s čokoládou

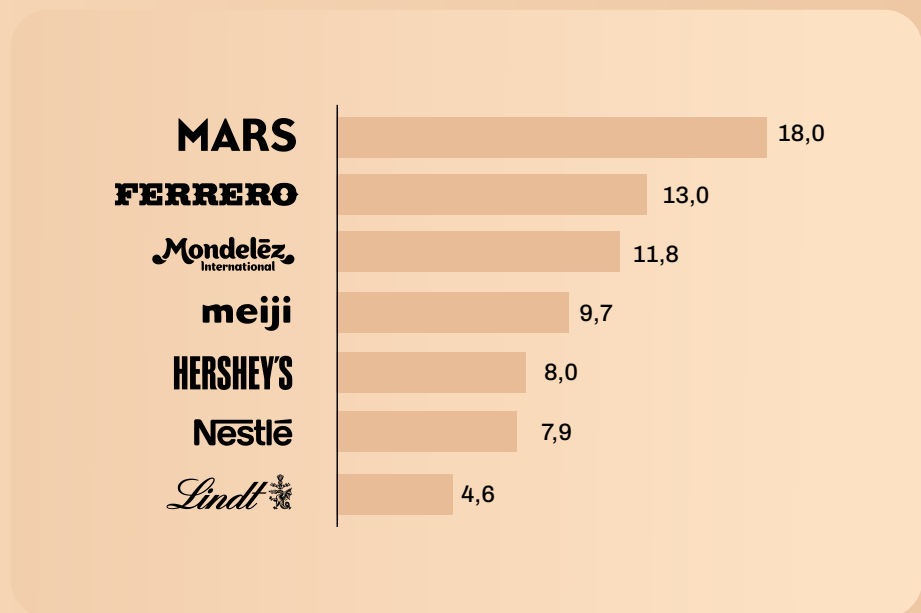
Očakáva sa, že globálny trh s čokoládou porastie v rokoch 2021 až 2029 o 5,2 % ročne.

V súčasnosti patrí 57 % z celkového podielu prémiovému trhu (čokoládové výrobky s vysokým podielom kakaa).

Globálny trh s čokoládou (v miliardách USD)

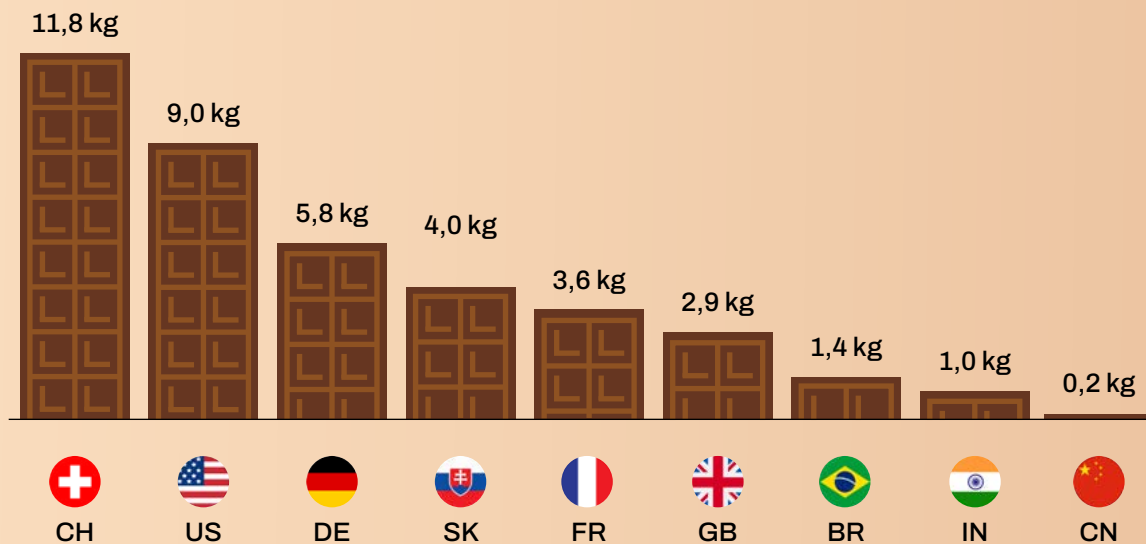


Objem výroby popredných výrobcov čokolády (v miliardách USD)



Globálny trh s čokoládou

Každý má rád čokoládu, no nie všetci v rovnakej miere. Podľa štatistík sú na celom svete veľké rozdiely v spotrebe čokolády. Zatiaľ čo pochúťka na báze kakaa je veľmi populárna vo veľkej časti Európy a v Spojených štátoch, obyvatelia Ázie uprednostňujú iné pochutiny, aby uspokojili chuť na sladké. Pokiaľ ide o ligu najväčších milovníkov čokolády, Švajčiarsko je v popredí s ročnou spotrebou na obyvateľa dosahujúcou v roku 2022 pôsobivých 11,8 kilogramov. Krajina je dobre známa svojím vynikajúcim čokoládovým priemyslom. Susedné Nemecko je tiež vysoko na zozname s 5,8 kilogramami na obyvateľa, Slovensko sa nachádza uprostred so spotrebou 4,0 kilogramu na obyvateľa, zatiaľ čo Američania podľa odhadov skonzumujú v priemere až 9 kilogramov čokolády ročne. Na druhom konci rebríčka sú India a Čína, ktoré majú podľa štatistík nízku spotrebu čokolády na obyvateľa, a to na úrovni 1,2 až 0,2 kilogramu, z čoho vyplýva, že práve na týchto trhoch je obrovský potenciál rastu.



Baracocoa - aktuálny stav závodu v akvizícii



Baracocoa

Závod bol otvorený v roku 1963, odvtedy spracováva kakaové bôby, vyrába čokoládu, kakaové maslo a likér pre odvetvia domáceho priemyslu. Je to jediný závod na spracovanie kakaá na Kube.



Investície do nových technológií

Kubánska vláda sa rozhodla podporiť tento región, nakoľko hurikán Matthew v roku 2016 zničil 50 % produkcie. Na základe toho sa kubánska vláda rozhodla investovať do novej modernej špičkovej linky, čím sa zdvojnásobila jej spracovateľská kapacita.



Dodatočné investície

Na výrobu kvalitnejších výrobkov sú potrebné ďalšie investície (elektrická kapacita, chladiace zariadenia, počítačové vybavenie atď.).



Distribúcia

S nárastom výroby a vývozu výrobkov bude potrebné rozšírenie distribučnej siete a vozového parku.



Vizualizácia továrne Baracocoa

Baracocoa - továreň na spracovanie kakaa

- Proxenta nadväzuje na úspešný príbeh továrne na cukrovinky Proxcor a zužitkuje všetky skúsenosti pri druhej investícii.
- 51 % vo vlastníctve Proxenta s väčšinovým zastúpením v predstavenstve a s manažérskou kontrolou.
- 49 % vo vlastníctve štátnej spoločnosti Sociedad Mercantil Alimcor S.A.
- Kubánske poľnohospodárstvo produkuje vysokokvalitné kakaové bôby, napriek tomu ale nedokáže pokryť domácu spotrebu, ktorú je potrebné navýšiť alebo vykryť dovozom.
- Neoddeliteľnou súčasťou projektu Baracocoa je podpora miestnych komunit, spoločenská zodpovednosť za rozvoj regiónu a podpora malých farmárov (campesinos).
- Proxenta je vôbec prvá spoločnosť na Slovensku a len desiata firma na svete, ktorá podniká na Kube v strategickom segmente potravín.

BARACOCOA S.A.

PROXPERIA, a. s.

51 %

&

Sociedad Mercantil Alimcor S.A.

49 %

Štúdia a business plán boli pripravené audítorskou spoločnosťou Ernst & Young v spolupráci s kubánskou audítorskou spoločnosťou Conas.



Baracocoa - továreň na spracovanie kakaa

Baracocoa

Prognóza počtu zamestnancov:

150 priamo v továrni

4 000 nepriamo
(pestovatelia, spracovatelia a i.)

Prognóza ročnej výroby:

7 000 ton

Celková investícia:

31 100 000 USD

Nainštalované dve nové výrobné linky :

- Talianska na výrobu kakaového likéru
- Švajčiarska na výrobu čokolády

Polotovary



Kakaové maslo



Kakaový koláč



Kakaový prášok

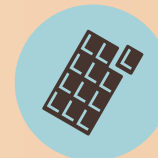


Kakaový likér

Konečné výrobky



Pralinky



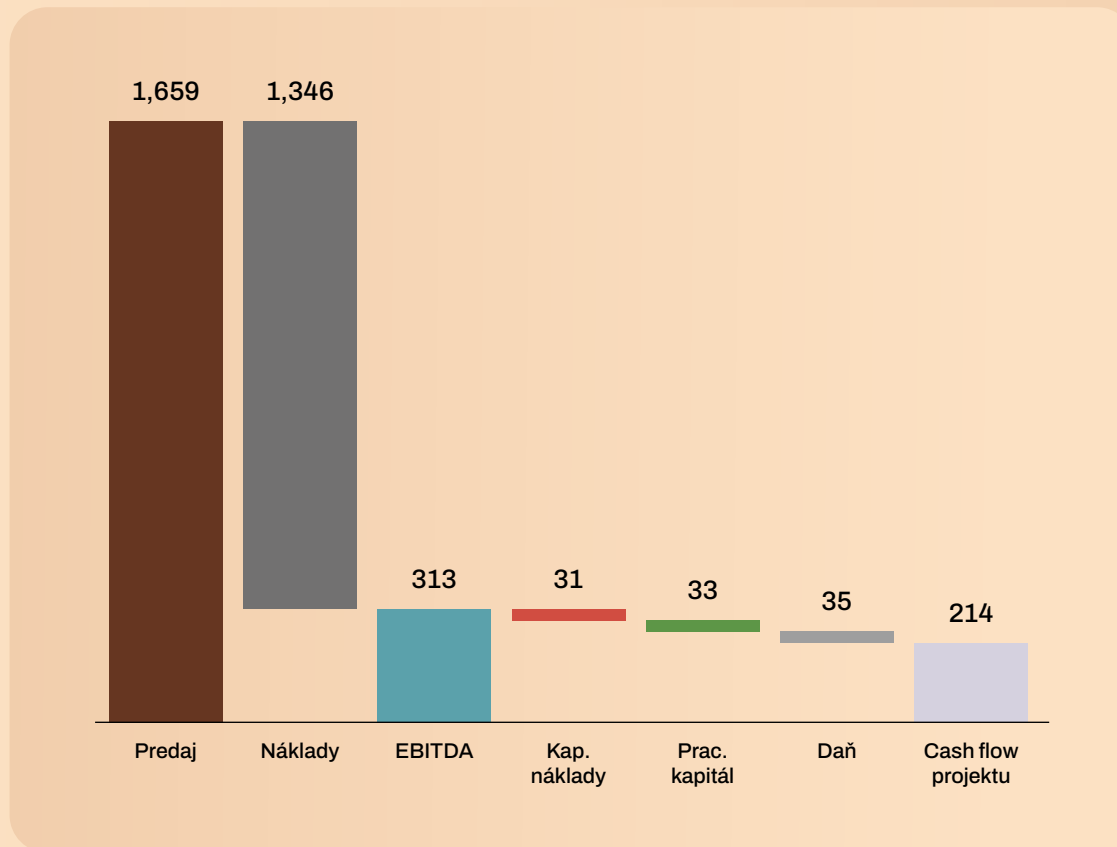
Tabuľková
čokoláda



Raňajkové
kakao

Baracocoa – očakávané výsledky

Cash flow na úrovni projektu 2024 – 2048 (miliónoch USD)



Ziskovosť:

Očakáva sa, že projekt prinesie akcionárom vysokú návratnosť. Interná miera návratnosti (IRR) projektu je 28,3 %.

Čistá súčasná hodnota:

Očakáva sa, že čistá súčasná hodnota bude 37 miliónov USD. Táto hodnota je výsledkom diskontovania budúcich peňažných tokov, ktoré spoločný podnik vygeneruje počas svojej 25-ročnej životnosti, s diskontnou sadzbou 12 %.

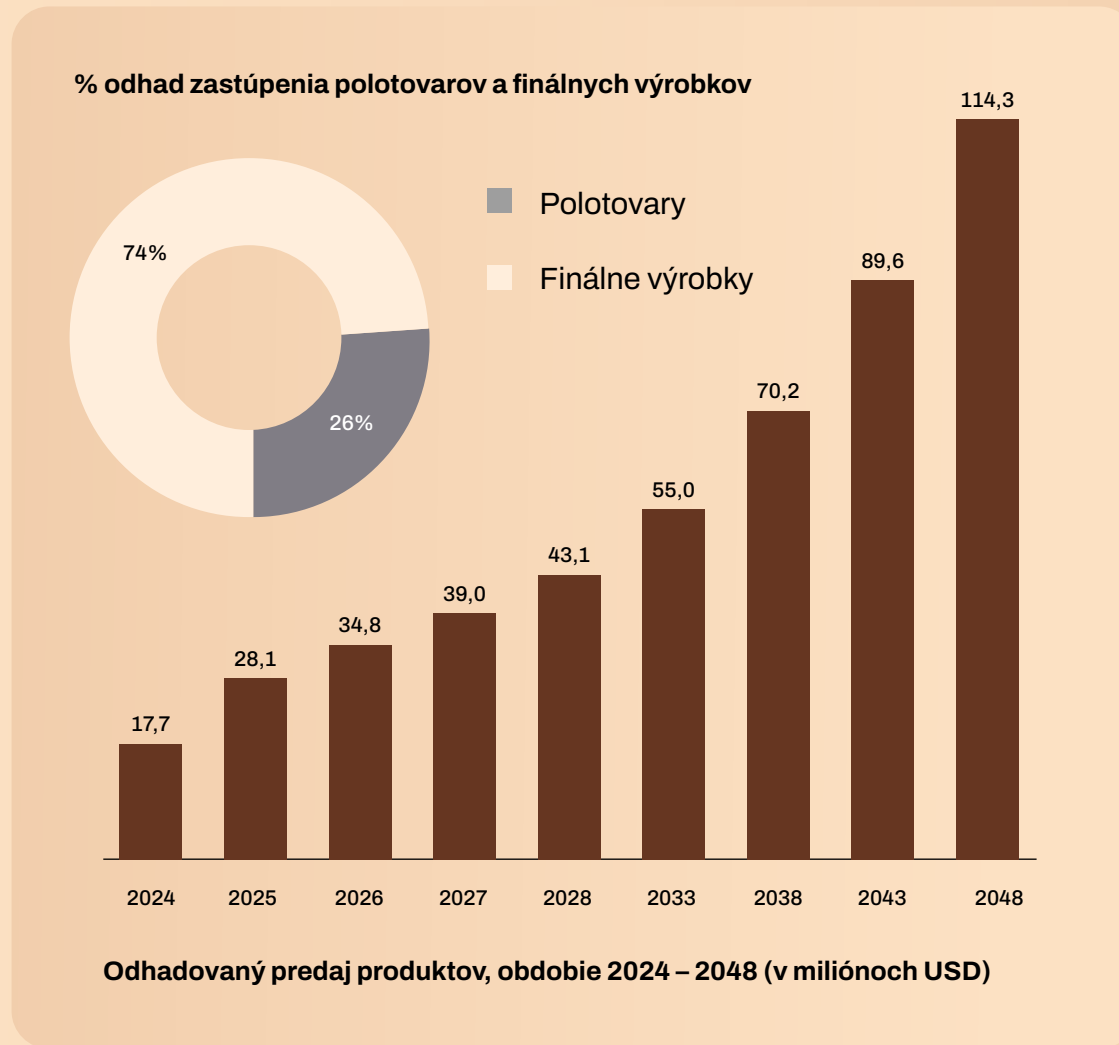
Cash flow:

Predpokladá sa, že projekt vygeneruje 214 miliónov dolárov za 25 rokov.

Obdobie návratnosti:

V roku 2028 (5. rok) bude spoločnosť podľa odhadov schopná získať späť počiatočnú investíciu.

Baracocoa - očakávaný predaj podľa produktov



Predaje:

Očakáva sa, že tržby vzrastú z 18 miliónov USD v roku 2024 na 114 miliónov USD v roku 2048.

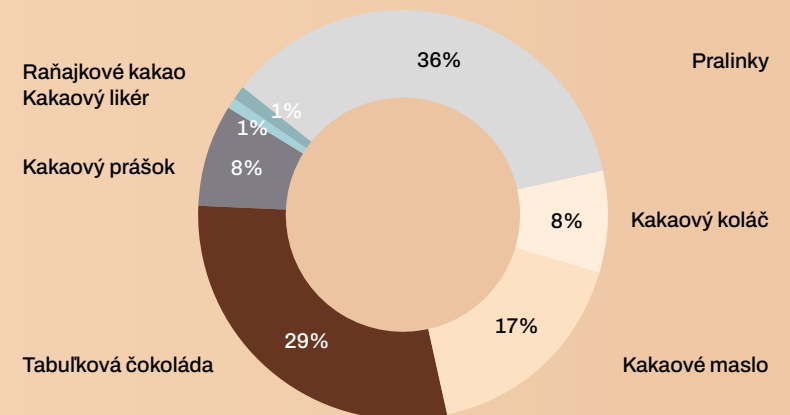
Ceny:

Ceny sa budú zvyšovať v súlade s infláciou, ktorá sa odhaduje na 5 % ročne.

Hlavné produkty:

Hlavným produktom budú pralinky, ktoré budú predstavovať 36 % tržieb, nasledované tabuľkovou čokoládou (29 %) a kakaovým maslom (17 %).

% odhad predaja podľa typu produktu



Investovanie na Kube

OCHRANA ZAHRANIČNÝCH INVESTÍCIÍ

Štandardná ochrana zahraničných investícií ako vo vyspelých krajinách.

Bilaterálna dohoda so SR o vzájomnej ochrane investícií (uznesenie vlády 288/1998 Z. z., v znení neskorších predpisov).

Zákon o zahraničných investíciách (č. 118/2014).

Majetok nemôže byť svojvoľne vyvlastnený bez poskytnutia adekvátnej kompenzácie stanovenej medzinárodne uznávanou spoločnosťou.

EÚ odmieta uznať sankcie USA uvalené na Kubu v podobe amerického Helms-Burton zákona, ktorým USA sankcionujú subjekty podnikajúce na Kube a investorom z EÚ bude poskytovať plnú ochranu.

Plánovaná dodatočná ochrana zmluvne dohodnutá medzi PROXPERIA, a. s. a Sociedad Mercantil Alimcor, a. s., najmä dohoda o riešení sporov nezávislou arbitrážou v Paríži podľa štandardných medzinárodných princípov.

ZÁKLADNÉ OPERATÍVNE / OBCHODNÉ PODMIENKY

Spoločnosť má právnu subjektivitu a vlastný majetok je zapísaný v centrálnom obchodnom registri, ktorý má na starosti ministerstvo spravodlivosti vo forme spoločného podniku s akciami na meno.

Voľný prevod finančných prostriedkov do zahraničia (zisky, dividendy, prostriedky za predaj majetku – bez daní, zrážok a pod.).

Zamestnanci - prijímanie výlučne prostredníctvom štátnej agentúry (s výnimkou zahraničných pracovníkov, resp. managementu).

Výrobné vstupy – nákupy možné na priamo, hoci preferované sú domáce produkty a služby.



„Najlepší spôsob,
ako niečo vyjadriť, je konať.“

J O S É M A R T Í

Kubánsky spisovateľ a novinár