

Legjobb recept csak Neked!

A karácsonyi cikkünk évek óta rendhagyó, idén sem lesz másképp. 2017 során többek között a NOSALTY receptoldal tulajdonosait segítettük a portál Centrál Média csoportnak történő értékesítése során. A szoros együttműködés és a karácsonyi hangulat ihlette decemberi cikkünket, melyben párhuzamot vonunk egy szeretettel készülő karácsonyi sütemény és egy sikeres vállalat-eladási tranzakció között. Gondoljuk csak meg: egy odaadó szakács, a támogató és segítő család és egy hosszú évek alatt tökéletesre csiszolt recept; csupán ez kell a karácsonyi süti-sikerhez! Egy elkötelezett cégépítő, egy támogató tulajdonos és csapat és egy hiteles versenyfolyamat; kell-e több egy sikeres exithöz?

2015 áprilisában a NASA vezető kutatója, Ellen Stofan egy fórumon jelentette ki: „Azt hiszem, hogy egy évtizeden belül határozott jeleket találunk a Földön kívüli életre, 20-30 éven belül pedig bizonyítékaink is lesznek”

Játszunk el a gondolattal: Mit gondolhat egy távolról jött marslakó az ügyeinkről? Talán még az életünkben ellenőrizhetjük!

Tények

1. A NOSALTY weboldalon november 28-án került publikálásra a TOP 11 csodaszép karácsonyi aprósütemény (<http://www.nosalty.hu/ajanlo/top-11-csodaszep-karacsonyi-aprosutemeny-ezekkel-tuti-sikert-aratsz-csaladban-baratok-kozt>)
2. Tulajdonosváltás a NOSALTY-nál. (http://www.mmonline.hu/cikk/uj_kezben_a_nosalty/)

Recept

Fondantos sütemény



Hozzávalók

A tésztához

250 g búzaliszt
½ csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor
50 g darált mogyoró
150 g Rama Vajas íz
50 g cukor
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
1 csipet só
1 db tojás (M-es méretű)

Sikeres Tranzakció



Hozzávalók

Az ügyletkez

250 g búzaliszt	250%-ig transzparens működés
½ csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor	Egy nagy kanál támogató tulajdonos
50 g darált mogyoró	Egy nagy tálban sok-sok elkötelezett ember kiegészítő készségekkkel, egymásra való nyitottsággal
150 g Rama Vajas íz	150%-ig hiteles üzleti terv
50 g cukor	1 jó időzítés
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor	1 jól strukturált, hiteles folyamat, releváns adatszolgáltatással
1 csipet só	1-2 újratervezés, csak hogy érdekes legyen!
1 db tojás (M-es méretű)	1 csapat tanácsadó, csak hogy üzleti és jogi mederben maradjunk!

A díszítéshez

200 g Dr. Oetker Fondant fehér	1 kanál vita, 2 kanál együttműködés
Dr. Oetker Díszítő Cukormáz fehér	Szép, olvasható anyagok
Dr. Oetker Dekor Toll	Szerencse toll az aláíráshoz

A díszítéshez

Előkészítés:

A tepsit sütőpapírral kibéleljük. A sütőt előmelegítjük.	A tranzakciót megelőző években folyamatos szakmai együttműködés, a vállalat és tulajdonosi elvárások alapos megértése.
--	--

Előkészítés:

Elkészítés:

Linzer tészta: A lisztet a sütőporral egy keverőtálban elkeverjük. Hozzáadjuk a többi hozzávalót is, és konyhai robotgéppel (dagasztó spirál) először röviden a legalacsonyabb, majd a legmagasabb fokozaton tésztává összedolgozzuk. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen 1/2 cm vékonyra kinyújtjuk és tetszőleges motívumokat (Ø kb. 4 cm) szúrunk ki belőle. A motívumokat a tepsibe helyezük és megsütjük. A tepsit a sütő középső részébe toljuk.	A vállalat által elkészített üzleti tervet átvizsgáljuk közösen a managementtel, ahol kiemelten fontosak a hitelességi és a transzparencia szempontok. Áttekintjük a vállalat legfontosabb egyéb alapidokumentumait, majd ezen alapanyagokból egy összefüggő, összefoglaló jellegű, de érdemi részleteket tartalmazó vállalati-összefoglalót készítünk a vevőjelöltek felé. Megtervezük a folyamatot és a vevőjelöltek felé történő kommunikációt. Azután elindulunk!
Alsó és felső sütés: Kb. 180°C (előmelegítve) Légkeveréses: Kb. 160°C (előmelegítve) Sütési beállítás: Középre sütés: kb. 12 - 15 perc	Segítjük a céltársaságot 360 fokos szögben átvilágító vevőjelöltek céggel kapcsolatos megértését; átlagosan 2-3 hónapon át folyik a célpont „grillezése”. Ezt követően várjuk az ajánlatok beérkezését, majd az ügyfél szempontjait figyelembe véve döntési javaslatot teszünk!
Az aprósüteményeket sütőpapírral együtt egy sütőrácsra téve hagyjuk kihűlni.	A szerződés aláírását követően a kedélyek lenyugszanak; immár a zárási feltételekre várunk, de már kicsit kóstolgatjuk az új helyzetet!
Díszítés: A fehér fondantot egy felvágott hűtőtasak oldalai között kb. 2 mm vékonyra kinyújtjuk, majd a tasak mindkét oldalát leválasztjuk róla. Ugyanolyan formájú motívumokat szúrunk ki, mint az aprósüteményeké és ezeket a díszítő cukormázzal a sütikre ragasztjuk, majd a dekor tollakkal tetszőleges motívumokat rajzolunk rá, és hagyjuk megszáradni.	Díszítés: Mondjuk, mutatjuk, érzékeltetjük a portéka szépségét, egy-egy kóstolót is adunk. Ugyanakkor a máz édeskevés! Alapos tárgyalások eredményeképpen aláírásra kerül egy, az új befektető és az eladó oldal elvárásait is figyelembe vevő adásvételi szerződés. Mindezt a szerencse toll segítségével kivitelezük.

Tálalás:

Tálalás

Kb. 60 darab	A megvalósulás pillanatáig figyeljük a folyamatot, a zárásig nem hagyjuk lankadni senki figyelmét. Ezután záró vacsora keretében ünnepeljük az előző időszak megfeszített munkájának gyümölcsét.
--------------	--

Javaslatok, alternatív elkészítés

Javaslatok, alternatív folyamat

Ha a tészta ragad, tegyük frissen tartó fóliába csavarva kb. 30 percre hideg helyre.	Ha az első fázisban azonosított hozzávalók összegyűrése után nem alakult ki egy koherens egységet adó kép a vállalatról, javasoljuk az tranzakció felkészítő együttműködést, amely nagyban segíti a későbbi sikeres folyamat megvalósulását
Jól záró dobozban a sütemény kb. három hétig tárolható.	Magántőke befektető estén a vállalat 3-6 évig való tartását javasoljuk a portfólióban, stratégiai befektető esetén nincs szavatossági időkorlát!

Következtetés:

Első hallásra egyszerűnek tűnik a recept megvalósítása, hiszen ha a megfelelő alapanyagok rendelkezésünkre állnak, már csak követni kell a lépéseket. Fontos ugyanakkor a figyelmes, erőfeszítést nem sajnáló és a végcélt szem előtt tartó szakács által támogatott tranzakciós előkészítési és lebonyolítási folyamat. Egyszerű receptek esetén is javasolt alázatosan követni a forgatókönyvet, azonban esetleges nem várt bonyodalmak esetében évek tapasztalatával felvértezve alkalmazkodni kell a kialakult helyzethez.

A szakács számára a legjobb dicséret az elégedett, visszatérő vendég látványa egy finom sütemény után:

- Zalai Ágnes, a NOSALTY Vezérigazgatója: „A folyamat egésze alatt a Heal Partners tanácsadói mind szakmailag, mind emberileg olyan hozzáadott értéket adtak a NOSALTY csapatának, ami nélkül ez a tranzakció nem jöhetett volna létre.”
- Streitmann Norbert, a NOSALTY többségi tulajdonosa: „Lelkiismeretes és elkötelezett tanácsadót kerestünk, a Heal Partners-ben nem csalódtunk.”

Heal Partners Kft. (www.healce.com)

Jászkuti Bertalan

Karli Péter

Ügyvezetők

A Heal Partners Kft-ről: A Heal Partners Kft. egy független tranzakciós tanácsadó cég, melyet 2009-ben a közép-kelet európai közép-méretű cégek tőkeellátottságának elősegítésére hoztunk létre. Ügyfeleink elsősorban magántulajdonban lévő vállalatok, magánbefektetők, kockázati tőkealapok. Elkötelezettek vagyunk a minőség iránt, melyet a közel 20 éves befektetési banki és professzionális tanácsadási munkáink közben sajátítottunk el. **Fókuszunk:** Három kiemelt iparágban (i., Egészségügy/Gyógyszeripar, ii., Telekommunikáció/Média /Technológia, iii., Logisztika /Disztribúció tranzakciós tanácsadási szolgáltatások (cégértékesítés, tőkebevonás, vállalat-felvásárlás, külső finanszírozás bevonása), tranzakciós felkészítés, üzletértékelés, illetve pénzügyi modellezés. **Háttérünk:** Vezető munkatársaink az elmúlt közel 20 évben a közép-kelet-európai régió piacvezető befektetési bankjainál és vállalati-pénzügyi tanácsadó cégeinél szereztek tapasztalatokat számos nemzetközi projektben. Tagjai vagyunk a Globalscope nemzetközi hálózatának (www.globalscopepartners.com), ami egy pénzügyi tanácsadókat tömörítő nemzetközi hálózat és az országhatárokat átívelő tranzakciók során nyújtott tanácsadásra fókuszál.