



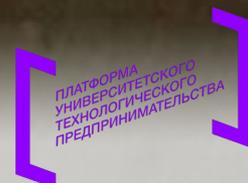
Проект группы МАУ.2023.017

# ARCTIC TEA

Ледяной чай, что согреет вас!



**открытые  
инновации**  
СТАРТАП-СТУДИЯ



# АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА



Заинтересованность правительства МО в популяризации бренда «Арктическая кухня».



Чай из северных ягод позволяет поддерживать интерес к арктической кухне и привлекать туристов в наш регион.

# ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- Предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса.
- Организаторы фестивалей, гастрономических событий.



# ПРОБЛЕМА

Среди напитков, а именно чая, нет представителей арктической кухни нашего региона.



Индустрия «HoReCa» теряет прибыль от неудовлетворенных клиентов.

# РЕШЕНИЕ

- Арктический чай:
  - замороженный концентрат и ягоды.
- Специальная упаковка:
  - стаканчики на вынос с прозрачной крышкой.

# ЦЕННОСТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

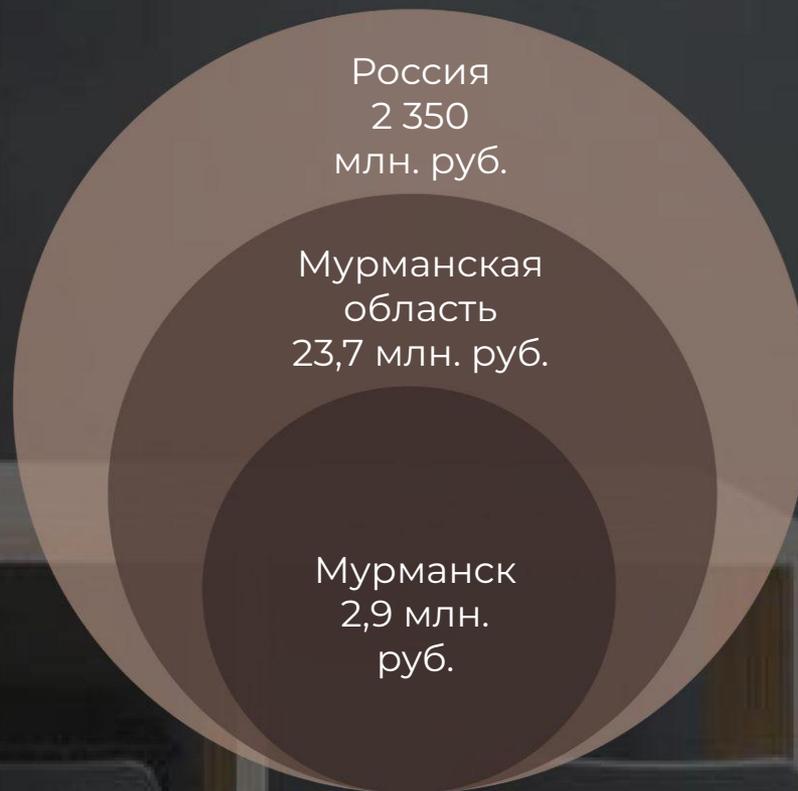
Мы, компания Arctic Tea помогаем предприятиям «HoReCa» в ситуации малого ассортимента чая решать проблему недополучения прибыли с помощью поставки замороженного ягодного чая и получать прибыль за счет увеличения средней суммы чека и привлечения клиентов разнообразием чая нашего региона.

# РЫНОК ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Количество объектов  
общественного питания:



Оборот общественного  
питания:



По данным Росстат на 1 июля 2023 г.

По данным Росстат за 2022 г.

# КОНКУРЕНТЫ

- Поставщики сушеного листового чая.
  - Ниже себестоимость продукта; более простая и уже налаженная логистика.

Например, «Arctic Tea & Coffee».

- Поставщики сублимированного чая.
  - Нет ягод.
- Поставщик замороженного чая «Nordic Tea».
  - Чай продается на маркетплейсах.



# БИЗНЕС-МОДЕЛЬ

Ключевые партнеры	Ключевые виды деятельности	Ценностные предложения	Взаимоотношения с клиентами	Потребительские сегменты
<p>Поставщики ягод.</p> <p>Производитель и упаковки.</p> <p>Арендодатели холод. оборудования</p> <p>Трансп. комп.</p>	<p>Производство чая и его поставка.</p>	<p>Помогаем предприятиям «HoReCa» получать прибыль и привлекать клиентов.</p>	<p>Продвижение на фестивалях. Продвижение в группе в ВК.</p>	<p>Предприятия «HoReCa».</p> <p>Организаторы гастрономических мероприятий.</p>
	<p><b>Ключевые ресурсы</b></p> <p>Ягоды, оборудование</p>		<p><b>Каналы сбыта</b></p> <p>Прямые продажи или заказы через сайт или сообщество ВК.</p>	
<p><b>Структура издержек</b></p> <p>Закупка ягод. Аренда/покупка холод. оборудования Комунал. и транспорт. издержки.</p>			<p><b>Потоки поступления доходов</b></p> <p>Продажа готовой продукции.</p>	

# ФИНАНСОВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ



Точка безубыточности — 7 месяц.

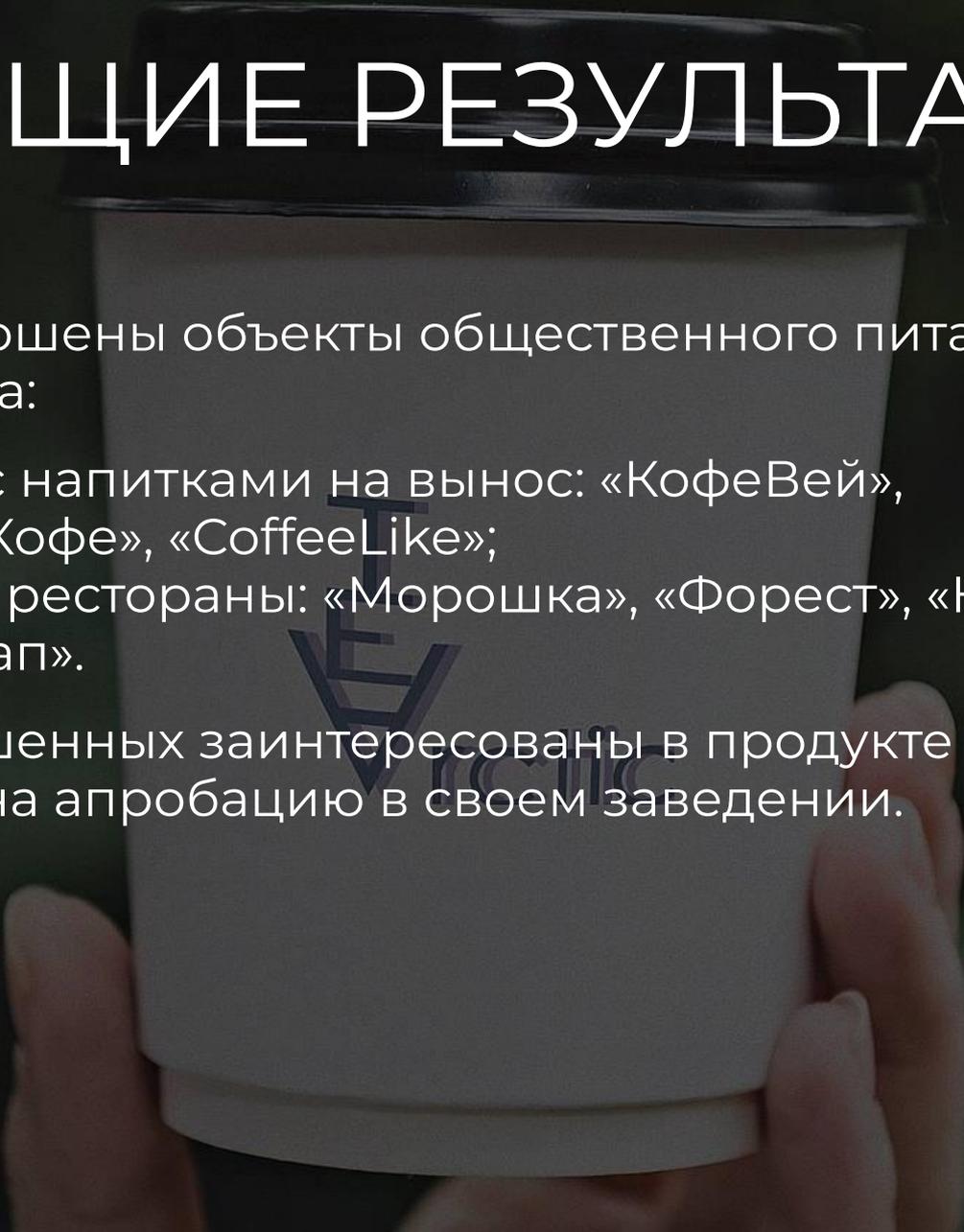


Срок окупаемости — 10 месяцев.



Прибыль первого года — 350 тыс. рублей.

# ТЕКУЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ



Были опрошены объекты общественного питания Мурманска:

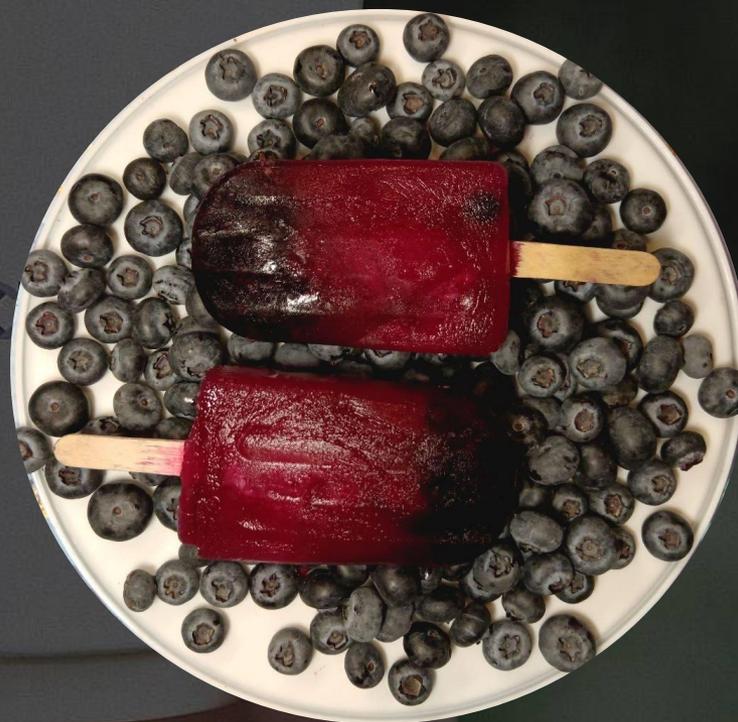
- точки с напитками на вынос: «КофеВей», «СерфКофе», «CoffeeLike»;
- кафе и рестораны: «Морошка», «Форест», «Юность», «Стартап».

75% опрошенных заинтересованы в продукте и дали согласие на апробацию в своем заведении.

# ТЕКУЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Разработан брендбук

Готов продукт



# КОМАНДА СТАРТАПА



Георгий  
Вишневский

Аналитик, спикер

- студент ФГАОУ ВО «МАУ», 4 курс;
- Backend-разработчик;
- опыт коммерческой разработки более 3 лет.



Нина  
Постникова

Аналитик

- студент ФГАОУ ВО «МАУ», 4 курс;
- дизайнер (дизайн среды);
- опыт анкетирования.



Анжелика  
Бондаренко

Дизайнер

- студент ФГАОУ ВО «МАУ», 4 курс;
- дизайнер (дизайн среды);
- практикующий графический дизайнер.



Елена  
Шерстюк

Руководитель проекта,  
технолог

- студент ФГАОУ ВО «МАУ», 4 курс;
- биолог (водные биоресурсы);
- опыт руководства студ. объединением.

# ПЛАНЫ РАЗВИТИЯ

Проведем  
апробацию  
продукта в  
3-4 точках

Получим  
грант.  
Летние  
фестивали.

Увеличим  
точки сбыта  
до 10-15.

Выйдем на  
окупаемость.

# КОНТАКТЫ

Георгий Вишнеvский

+7 (921) 047-79-66

vishgeorge@mail.ru



# АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА

## • Гастрономический туризм

Гастрономический туризм Мурманской области развивается как направление современной русской кухни под брендом «Арктическая кухня» и базируется не только на вкусовых, но и на исключительных полезных свойствах продуктов и дикоросов Кольского полуострова: диетическая оленина, дикорастущие растения (морозика, черника, брусника, вороника, голубика, хибинские горные травы), грибы, ягель, морепродукты, рыба из Баренцева моря (треска, лосось, палтус, зубатка, морской еж, морской гребешок, краб), мидии из Белого моря и озерная рыба. Гастрономические сувениры являются обязательной покупкой и подарками для туристов Мурманской области.

Развитие данного вида туризма ведется в рамках Федерального проекта «Гастрономическая карта Российской Федерации» в рамках соглашения подписанного в 2018 году.

УТВЕРЖДЕНА  
распоряжением Правительства  
Мурманской области  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

СТРАТЕГИЯ  
РАЗВИТИЯ ТУРИСТСКО-РЕКРЕАЦИОННОГО КЛАСТЕРА  
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
НА 2021 – 2025 ГОДЫ

Мурманск  
2020