

Botanical Brew

стартап проект

FOODNET



PIXEL



Древо-Дар

ТЕМЕКС



НАША КОМАНДА



Основатель проекта:
Абзалова С.Ф



Технолог производства/менеджер
Борисенко П.Г



Коммерческий Директор
Технолог лаборатории
Брехова С.А

Актуальность проекта

Проект направлен на создание новой линейки напитков на основе ферментированного чая Комбуча с добавлением натуральных соков (брусника, клюква), которая станет альтернативой традиционным газированным напиткам и сладким сокам, отвечая современным тенденциям здорового питания.

Концепция «Сибирского напитка»

Традиционные сибирские ягоды: Брусника и клюква - это традиционные сибирские ягоды, которые ассоциируются с здоровьем, силой и энергией.

Удобная упаковка: Стильные стеклянные бутылки с удобной крышкой.

Экологичная упаковка: Использование перерабатываемого стекла и бумажной этикетки и технология оборотной тары

Оригинальность: Сочетание комбучи с вкусом брусники и клюквы - это свежий и оригинальный подход, который отличается от стандартных вкусов на рынке.

Foodnet

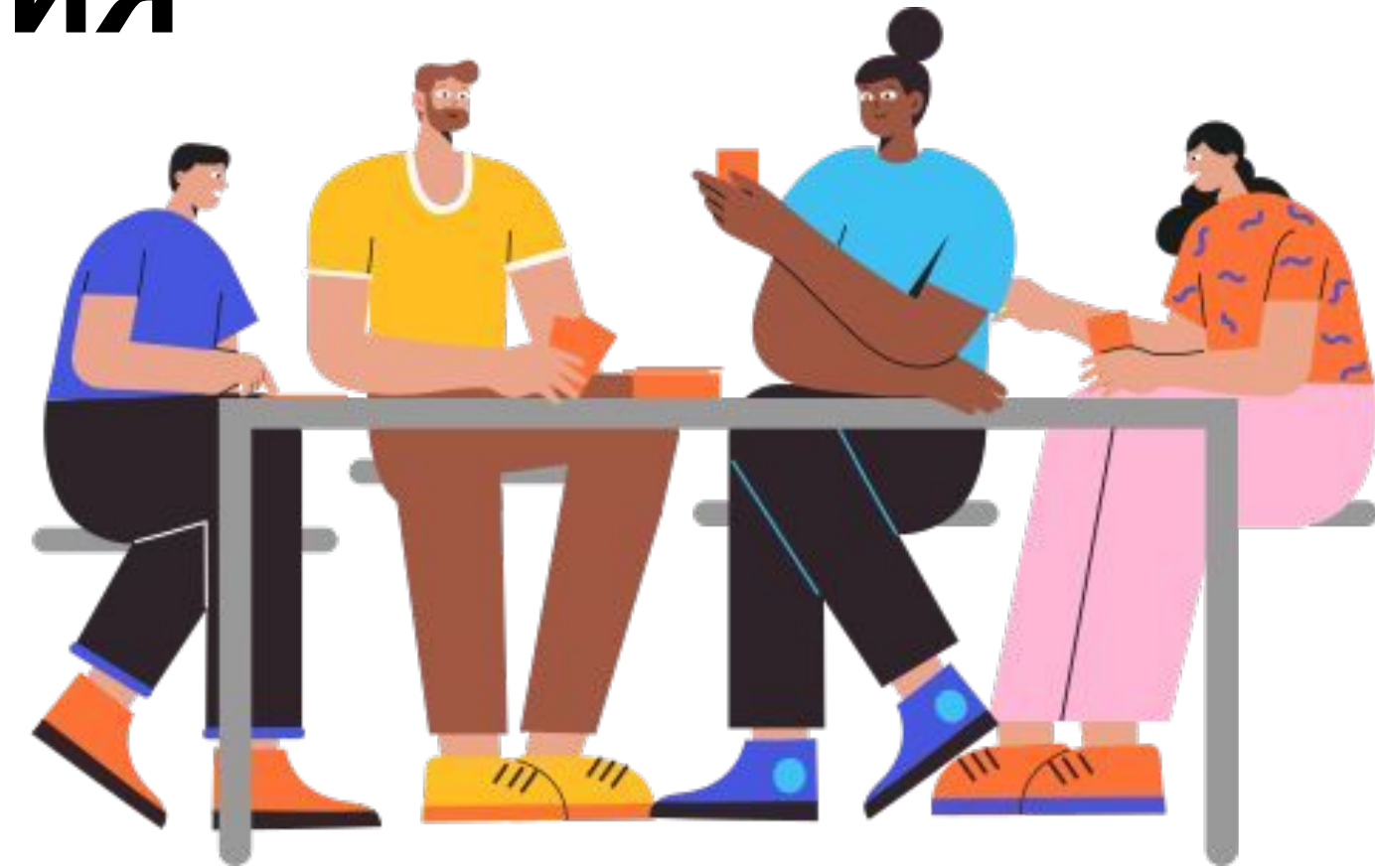
Целевая аудитория

Сегмент **B2B**: юридические лица, представители малого бизнеса, которые стремятся расширить свою ассортиментную линейку в отраслях: общепит. (кофейни), розничная продажа, сельское хозяйство, пищевое производство.

Повышенный спрос: Комбуча набирает популярность - это тренд, который привлекает новых клиентов.

Уникальность: Вы сможете предложить своим клиентам необычный, вкусный и здоровый продукт, выделяясь от конкурентов.

Доступность: Комбуча прекрасно сочетается с различными концепциями и форматами бизнеса.



Целевая аудитория

Проект ориентирован на **B2C сегмент** и целит на следующие потребительские сегменты:

Молодые люди (18-35 лет): активные, интересующиеся здоровым образом жизни, следят за трендами в питании.

Взрослые (35-55 лет): заботящиеся о своем здоровье, ищут натуральные и полезные продукты, предпочитают качественную еду и напитки.

Семьи с детьми: ищут здоровые альтернативы сладким газированным напиткам, ценят натуральный состав продуктов.



ПРЕДЛАГАЕМОЕ РЕШЕНИЕ И ОСНОВНОЙ ФУНКЦИОНАЛ

Базовый продукт

Комбуча продукт ферментации с клюквенным соком/ Комбуча с брусничным соком

Свойства

Основа- ферментированный чай с добавлением натуральных соков без искусственных красителей и ароматизаторов.

Вкус и запах: кисло-сладкий без посторонних запахов с выраженной карбонизацией (газированность).

Цвет напитка: светлые оттенки в зависимости от использования чая и добавок.

Функционал

- Самостоятельный напиток
- Напиток, который рекомендован после основного приема пищи
- Профилактический продукт для лечения заболеваний ЖКТ метаболического синдрома и диабета 1 типа

Пользовательское интервью (анкетирование)

Гипотеза	Подтверждена/ Не подтверждена	Ссылка на результаты исследования
Ядро нашей аудитории молодые люди (18-35 лет) (исследование, анкетирование)		https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw
Потребителю важно заботиться об экологии Тара стекло		https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw
Потребитель выбирает недорогой продукт Цена 200 рублей		https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw
Важность состава и органолептики напитка		https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw
Важность дизайна этикетки		https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw
Потребитель выбирает напиток с фруктово-ягодным вкусом		https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw

Потенциал рынка

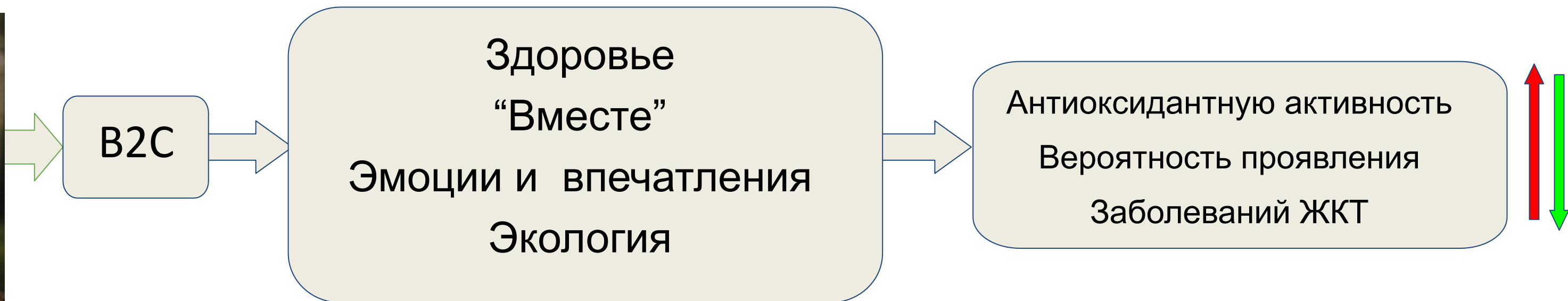
Повышенный интерес к здоровому образу жизни: Комбуча воспринимается как натуральный и полезный напиток, что привлекает всё больше потребителей, особенно в крупных городах.

Растущая популярность веганства и растительного питания: Комбуча является веганским продуктом, что делает ее привлекательной для этой аудитории.

- Прогнозируется, что к 2024 году объем российского рынка ЗОЖ-продуктов превысит миллиарды рублей.
- Роста сектора Health and Wellness на 2024 год на 24 %
- Прогноз к 2030 году Россия займет 10-15 % мирового рынка растительной и натуральной продукции
- Увеличение размера рынка персонализированного питания, рост спроса на индивидуальные решения для здорового питания.

Ценностное предложение

- Мы “БотаникалБрю” помогаем нашим покупателям, которые тревожатся о своем здоровье и хотят получать пользу через натуральные продукты.
- Наш ферментированный напиток “Комбуча с разными вкусами сибирских ягод” снижает вероятность проявления заболеваний пищеварения и метаболизма, дает хорошее самочувствие, энергию, заботится о здоровье.





Исследование 2017 года (Food Chemistry): Комбуча демонстрирует антиоксидантную активность, которая сравнима с другими известными антиоксидантными напитками, такими как зеленый чай.


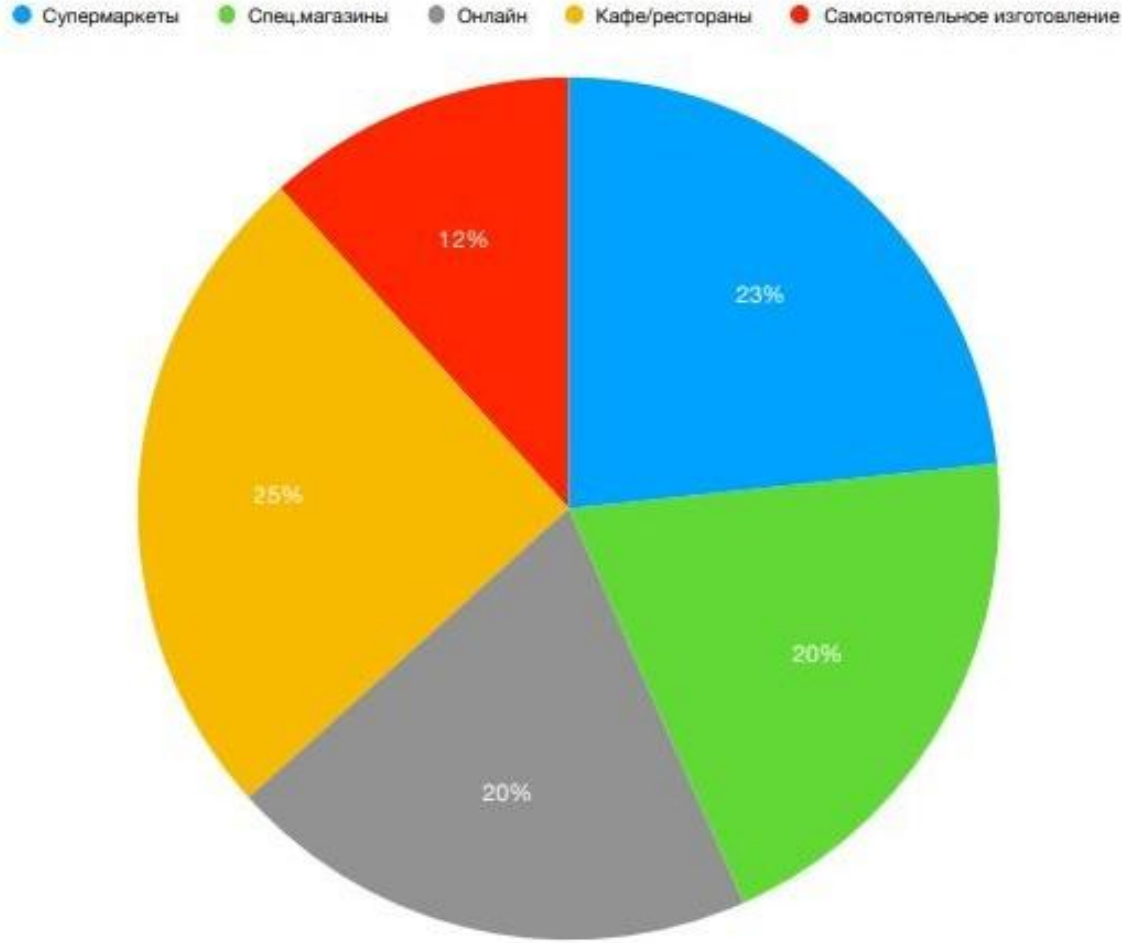


Исследование 2018 года (Journal of Functional Foods): Комбуча содержит пробиотики, которые способствуют улучшению пищеварения и поддержанию здоровой микрофлоры кишечника.

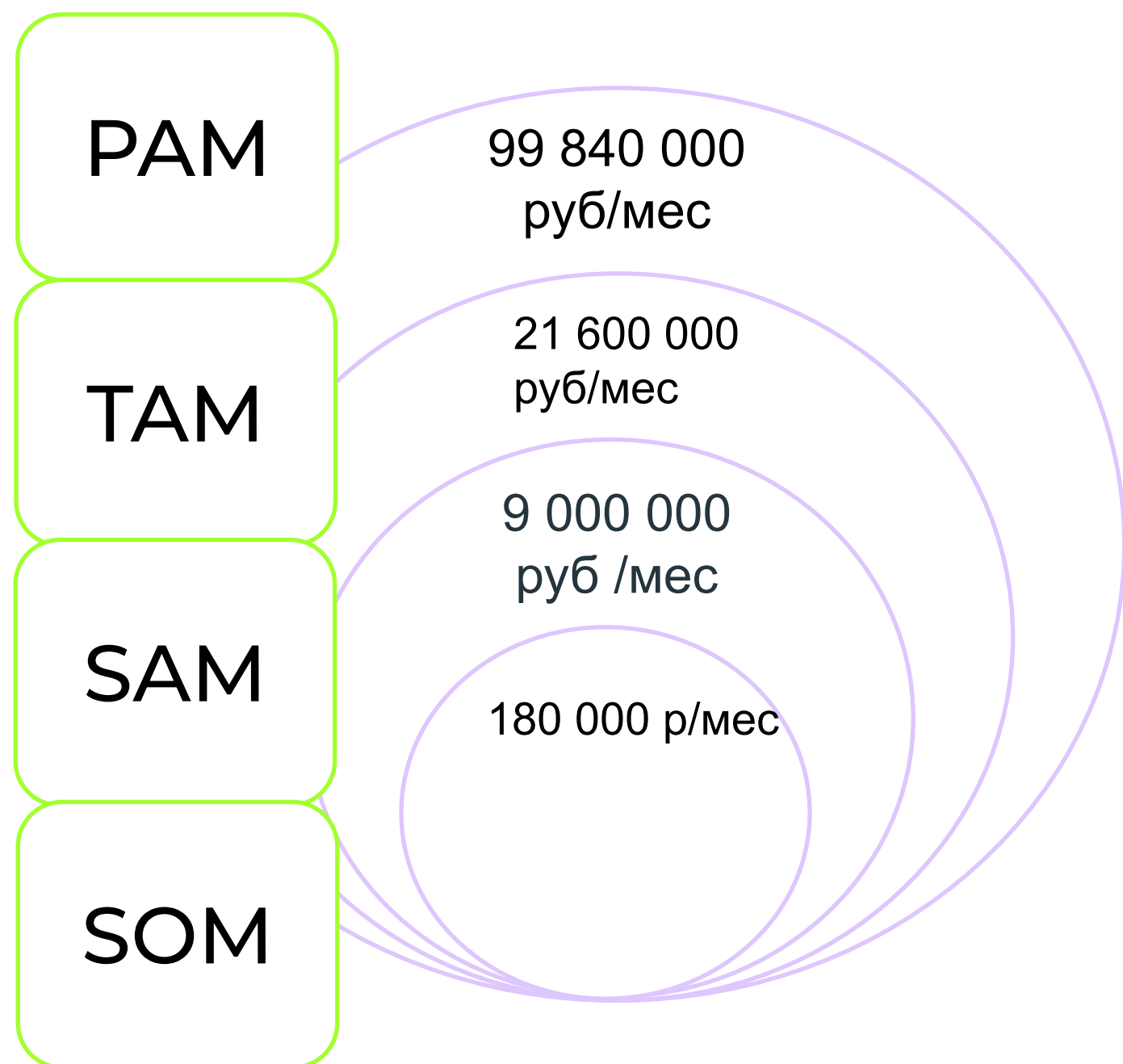


Исследование 2020 года (Journal of Food Science): Комбуча содержит полифенолы, которые обладают детоксикационным эффектом и защищают организм от негативного воздействия окружающей среды.

КАНАЛЫ КОММУНИКАЦИИ И ПАРТНЕРЫ В ПРОДАЖАХ И КОММУНИКАЦИИ

Гипотеза	Подтверждена/ Не подтверждена	Ссылка на результаты исследования												
<p>Канал продаж для B2C</p> <ul style="list-style-type: none"> -Специализированные магазины -Кофейни -Выставки и ярмарки -Контент- маркетинг -Офлайн-продвижение (розничные сети) -Фермы, КФХ в сфере туризма (Страусиная ферма Омская область) -Кейтеринг -Инфлюенсеры, блогеры (пример звезд за рубежом, которые стали популяризировать комбучу, как здоровый напиток) <p>Канал продаж для B2B</p> <p>Специализированные мероприятия для B2B:</p> <ul style="list-style-type: none"> -АгроОмск -Сибирская продовольственная неделя 2024 - выставка продуктов питания, напитков, оборудования, упаковки и ингредиентов для пищевой промышленности Фермы, КФХ в сфере туризма (Страусиная ферма Омская область) -Крупные заводы, которые производят напитки (например, квас, пиво и пр.). 	<p>Да</p> 	<p>https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw</p>  <p> ● Супермаркеты ● Спец.магазины ● Онлайн ● Кафе/рестораны ● Самостоятельное изготовление </p> <table border="1"> <caption>Данные пироговой диаграммы</caption> <thead> <tr> <th>Категория</th> <th>Процент</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Супермаркеты</td> <td>23%</td> </tr> <tr> <td>Спец.магазины</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Онлайн</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Кафе/рестораны</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>Самостоятельное изготовление</td> <td>12%</td> </tr> </tbody> </table>	Категория	Процент	Супермаркеты	23%	Спец.магазины	20%	Онлайн	20%	Кафе/рестораны	25%	Самостоятельное изготовление	12%
Категория	Процент													
Супермаркеты	23%													
Спец.магазины	20%													
Онлайн	20%													
Кафе/рестораны	25%													
Самостоятельное изготовление	12%													

ОЦЕНКА РЫНКА



Ниша комбучи имеет большой потенциал для роста и развития.

Инвестиции в ТАМ и САМ будут оправданы, особенно с учетом создания уникального продукта и эффективной маркетинговой стратегии.

В условиях правильной реализации мы сможем достичь значительных успехов в первом году работы.

Анализ рынка

ФИНАНСОВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОЕКТА

Стоимость продукта/ решения:

200 руб.

Выручка за 1 год:

1 664 000 руб.

Структура затрат из бизнес-модели на год:

2 220 485 руб.

Регистрация ИП **800 руб.**

Оборудование **444 765 руб.**

Аренда производственных помещений и коммунальные платежи **540 000 руб.**

Реклама и продвижение **321 000 руб.**

Сырье **157 920 руб.**

Расходные материалы (бутылки и наклейки) - **756 000 руб.**

Постоянные:

1 306 565 рублей

- Аренда производственных помещений и коммунальные платежи 540 000 рублей
- Оборудование - 444 765 рублей
- Амортизация оборудования – 44 476,5 рублей
- Регистрация ИП 800 рублей
- Реклама и продвижение 321 000 рублей

Переменные:

913 920 рублей

- Сырье - 157 920 рублей
- Расходные материалы (бутылки и наклейки) - 756 000 рублей

Окупаемость и потенциальный доход от проекта

Потенциальный доход в месяц: **100 000 рублей.**

Срок окупаемости: **примерно 24 месяца**

Потенциальный годовой доход от продаж ферментированного напитка составит **1 664 000 рублей** с учетом планируемого объема продаж и сезонности

Инвестиции для запуска проекта

КТО?

- Российские компании зарегистрированные в Китае направленные на импорт уникальных продуктов для здоровья
- китайские компании которые хотят расширить ассортимент напитков
- частный бизнес Россия, Китай

СКОЛЬКО?

Оборудование: 1 200 765 руб.

Ферментер - 91 125 руб.

Соковыжималка промышленная -120 750 руб.

Аппарат розлива - 200 000 руб.

Упаковочный стол – 21 730 руб.

Весы – 11 160 руб.

Бутылки - для разлива 672 000 руб.

Этикетки - для бутылок 84 000 руб.

Продвижение: 321 000 руб.

Разработка MVP интернет-магазина – 5000 руб.

Реклама и продвижение (создание сайта, SEO, SMM) – 10 000 руб.

Проведение исследований и тестирования (CustDev, маркетинговые исследования) – 10 000 руб.

Реклама на щитах – 216 000 руб.

Реклама у блогеров – 80 000 руб.

ПЛАН РАЗВИТИЯ ПРОЕКТА

Стадия проекта	Период	Специалисты
Анализ рынка: определение целевой аудитории, конкуренции, проверка ценностного предложения, тестовые продажи	2024-2025 гг.	Маркетолог
Поиск и привлечение инвесторов	2025 г.	Руководитель проекта
Подготовка к запуску производства	январь - апрель 2025 г.	Технологи, эксперты из производства
Запуск партнерских каналов продаж (в том числе первые тестовые продажи)	апрель-май 2025 г.	Коммерческий директор, маркетолог
Выход на устойчивые продажи, расширение продаж, увеличение производственной мощности (6 районов г. Омска)	июнь-январь 2025 г.-2026 г.	Маркетолог, технологи
Масштабирование бизнеса (города-миллионники России)	с 2027 г.	Маркетологи, технологи, коммерческий директор

Исследование дизайна концепта для Комбучи в сибирском стиле

Цель исследования:

Создание уникального визуального образа этикетки для комбучи с учётом сибирской тематики, отражающего натуральность и местные традиции.

Шрифтовая композиция:

Были доработаны шрифты для уникального визуального восприятия:

Комбинирование рукописных и печатных шрифтов для создания гармонии.

Шрифты, подобранные для легкости восприятия и подчеркивающие индивидуальность продукта.

Результат:

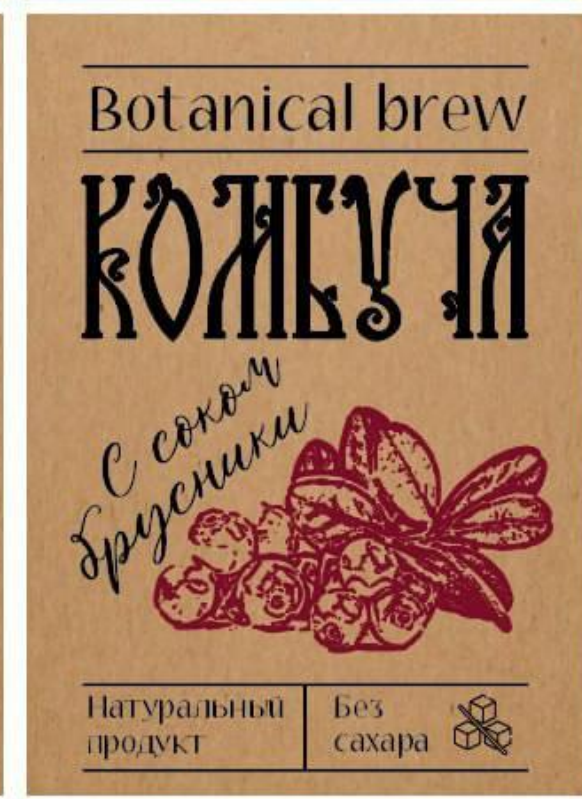
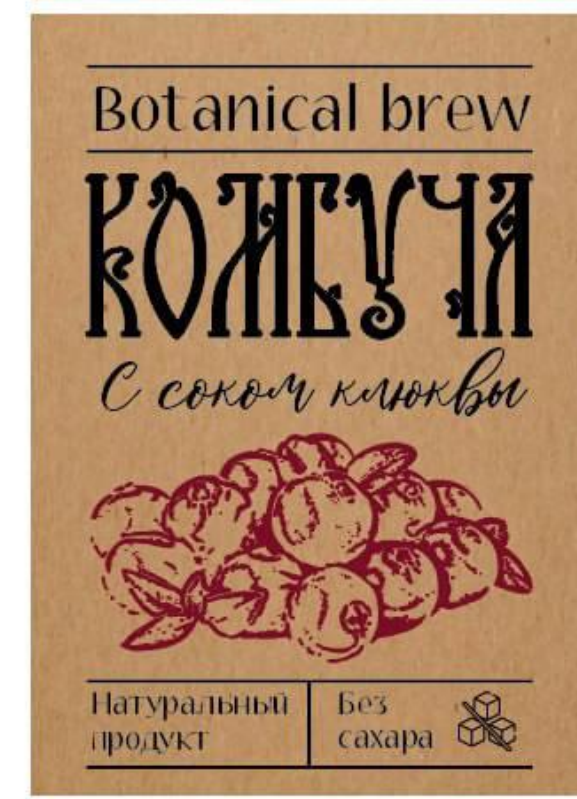
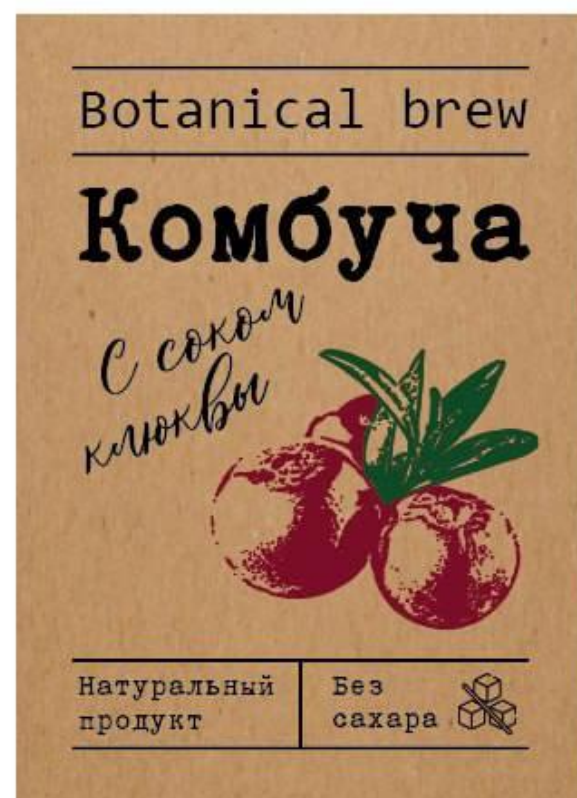
Этикетка, которая представляет отдельный продукт, выделяющийся на полке благодаря уникальному дизайну, сочетанию традиций и современности.

Созданный дизайн этикетки для комбучи в сибирском стиле задает новый стандарт для продуктов на рынке, обеспечивая фирменный стиль и привлекая целевую аудиторию.

Эволюция концепта



Эволюция концепта



Сделано в Сибири
Сделано с душой



Botanical brew

КОЖУЧА

*С соком
клюквы*



Натуральный
продукт

Без
сахара





Из Сибири с любовью



НАША КОМАНДА




Основатель проекта:
Абзалова С.Ф



Технолог производства/менеджер
Борисенко П.Г



Коммерческий Директор
Технолог лаборатории
Брехова С.А

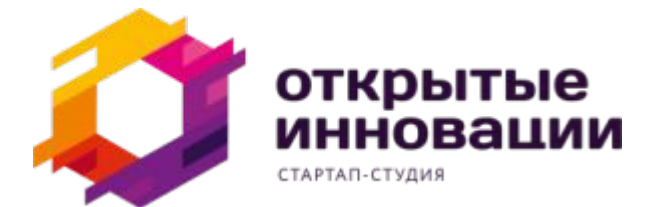


Акселератор
«РОСТ»
ОмГТУ

Контакт основателя
проекта
sofiloren54@gmail.com



Спасибо за внимание!



Описание и схема производства

Чайный частой

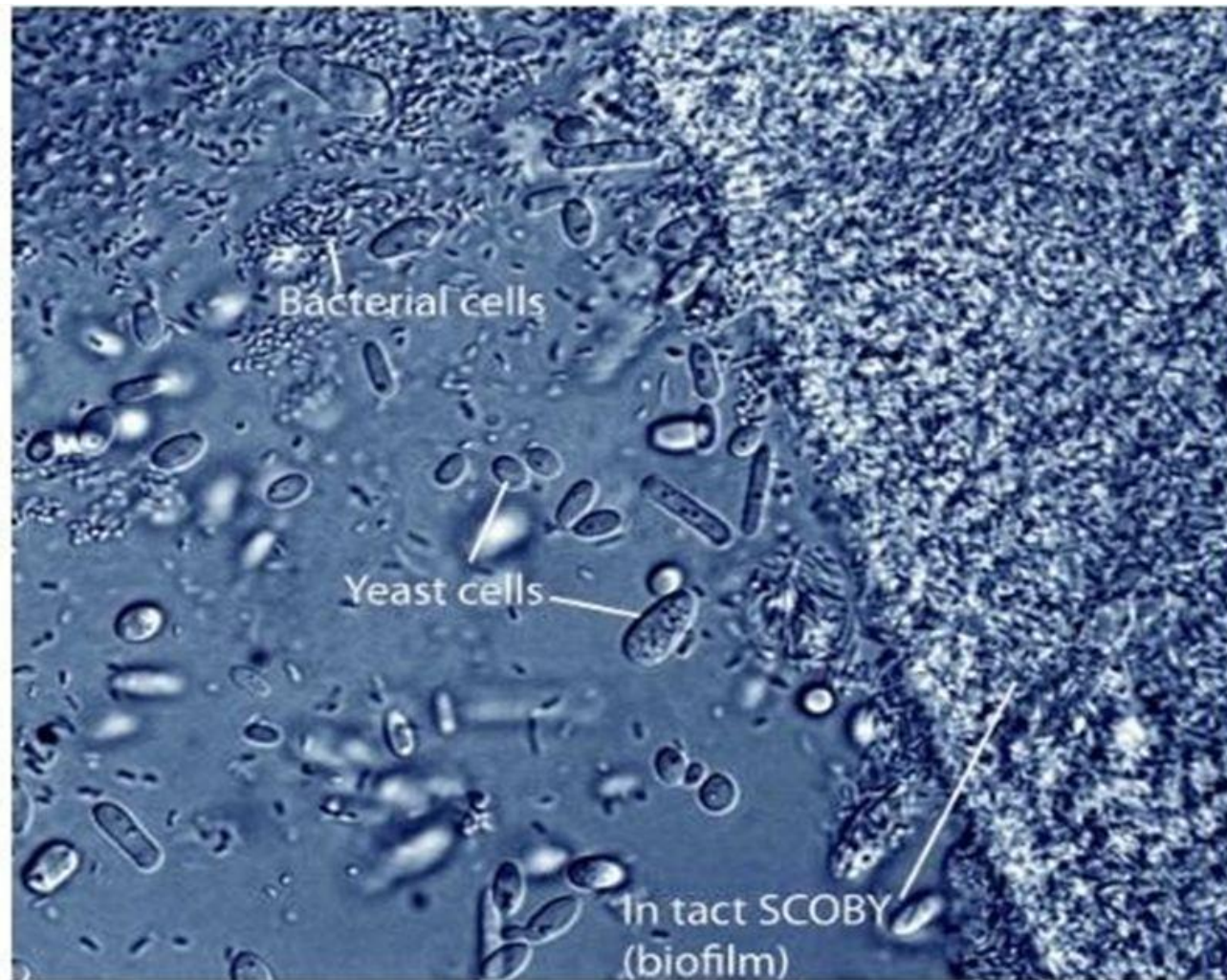


Глюкоза

**Чистая
вода**

SCOBY (symbiotic culture of bacteria and yeast)

симбиоз множественных бактериальных и дрожжевых видов, соживающих с матрицей целлюлозы.



SCOBY под микроскопом



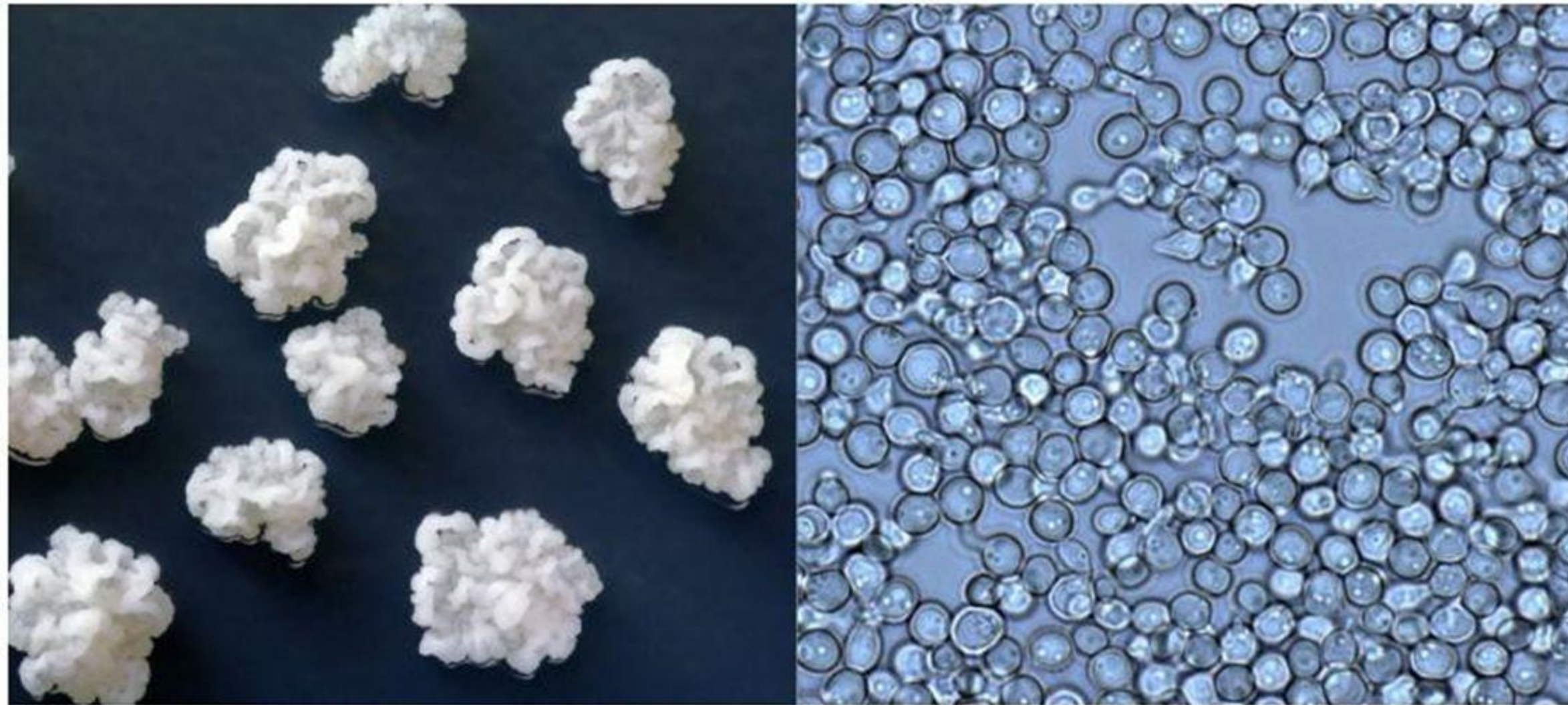
SCOBY

Glucanacetobacter (глюконобактер)-

- Представляет собой бактерию с палочковидной формой, имеет круглые концы и может быть классифицирована как грамотрицательная бактерия
- Отвечает за биосинтез матрицы целлюлозы
- Источник бактериального полимера



SCOBY(скоби) В ОСНОВНОМ СОСТОИТ ИЗ РОДА *Zygosaccharomyces* (зигосахаромицеты) 90%

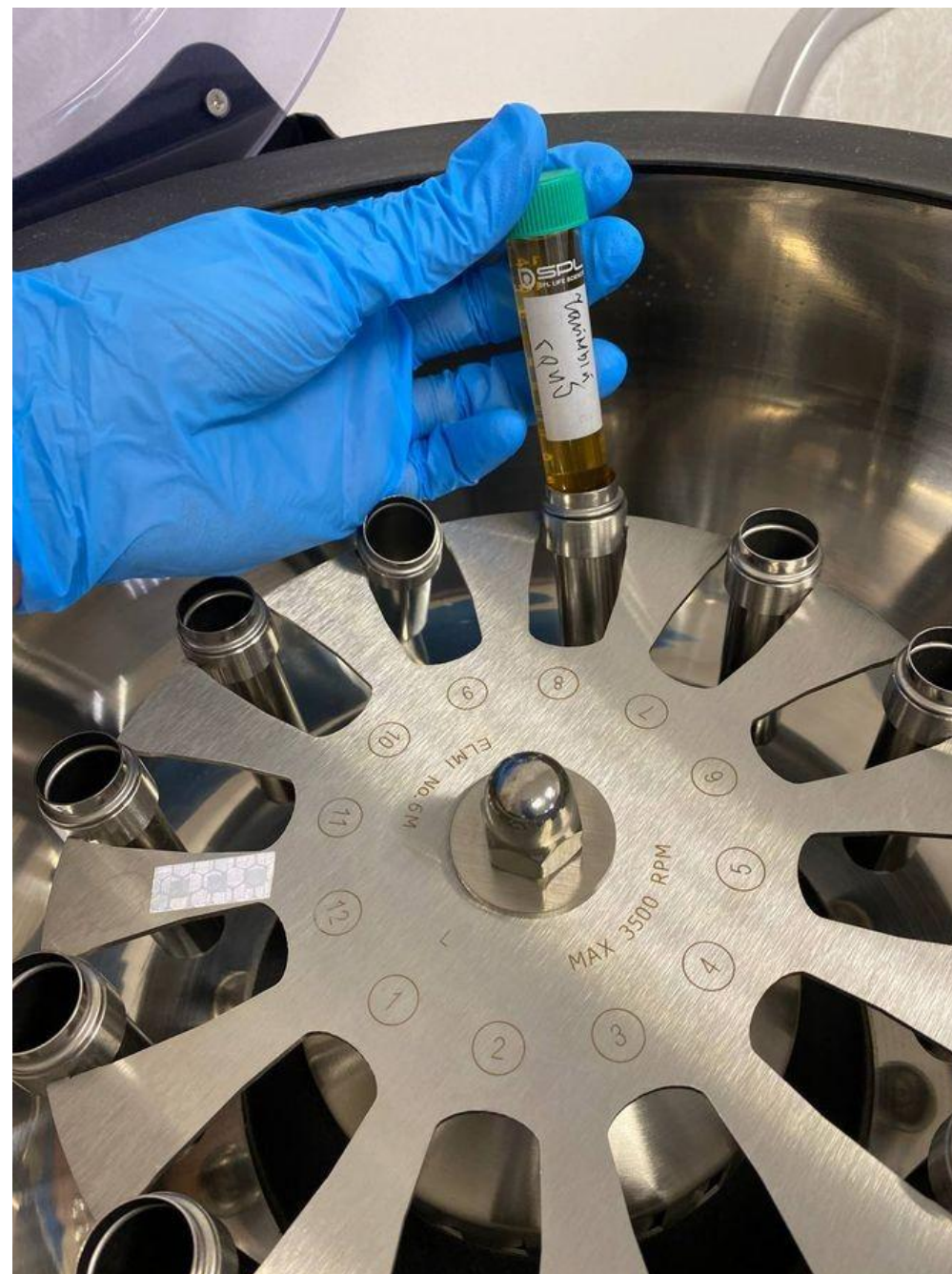


- отличается высокой степенью сахара
- высокой кислотностью

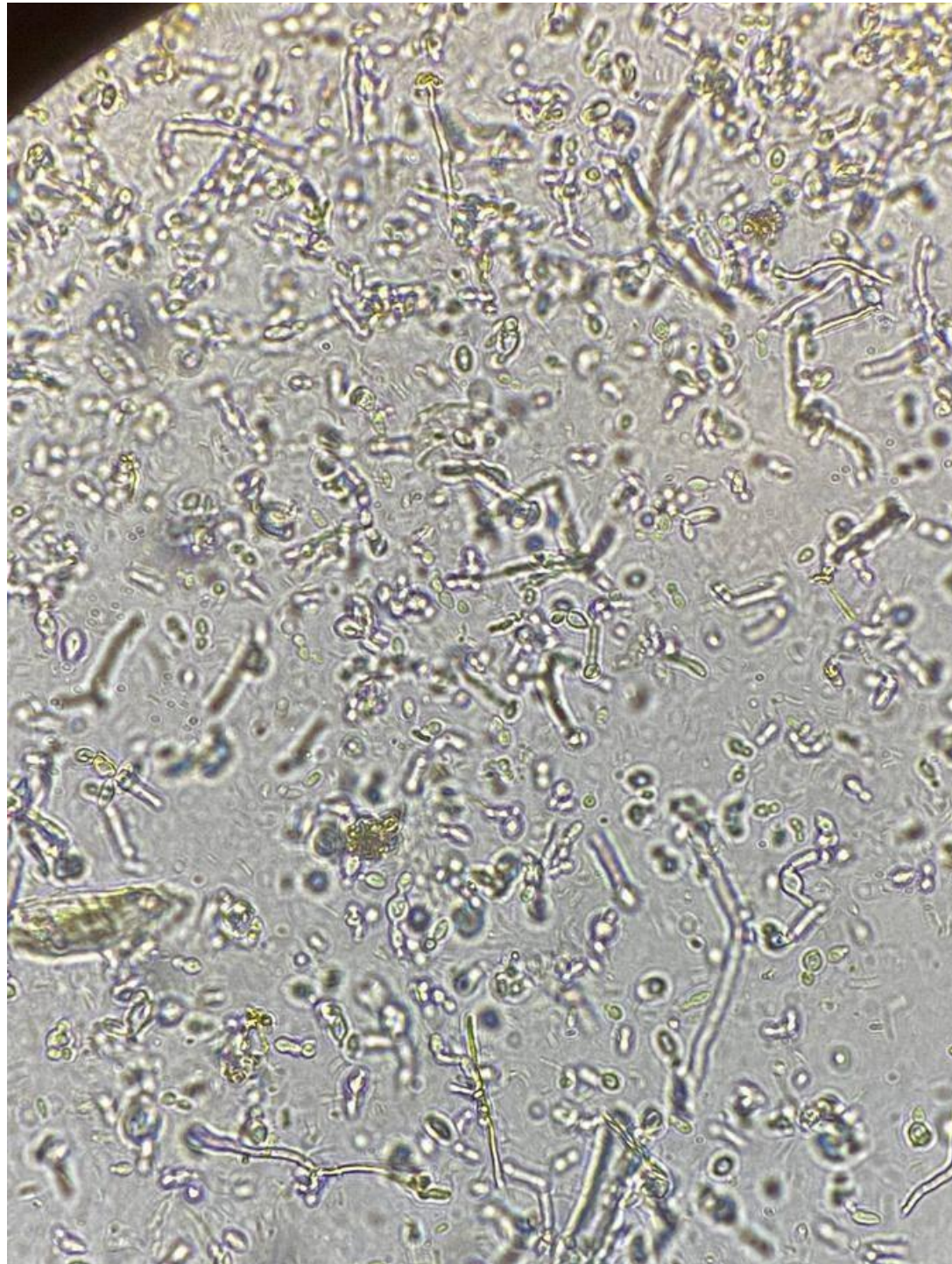
Органолептические показатели нашего биопродукта без добавок

Наименование показателя	Характеристика продукта
Консистенция	Жидкая, возможен осадок, наличие пузырьков на поверхности, вокруг гриба.
Вкус и запах	Кисло-сладкий, без посторонних запахов, с выраженной карбонизацией.
Цвет <u>медузомицета</u>	От желтого до коричневого Отсутствие подозрительного цвета на поверхности гриба (типичные цвета плесени — голубой, зеленый, черный и ярко-белый)
Цвет напитка	Светлые оттенки в зависимости использования чая)

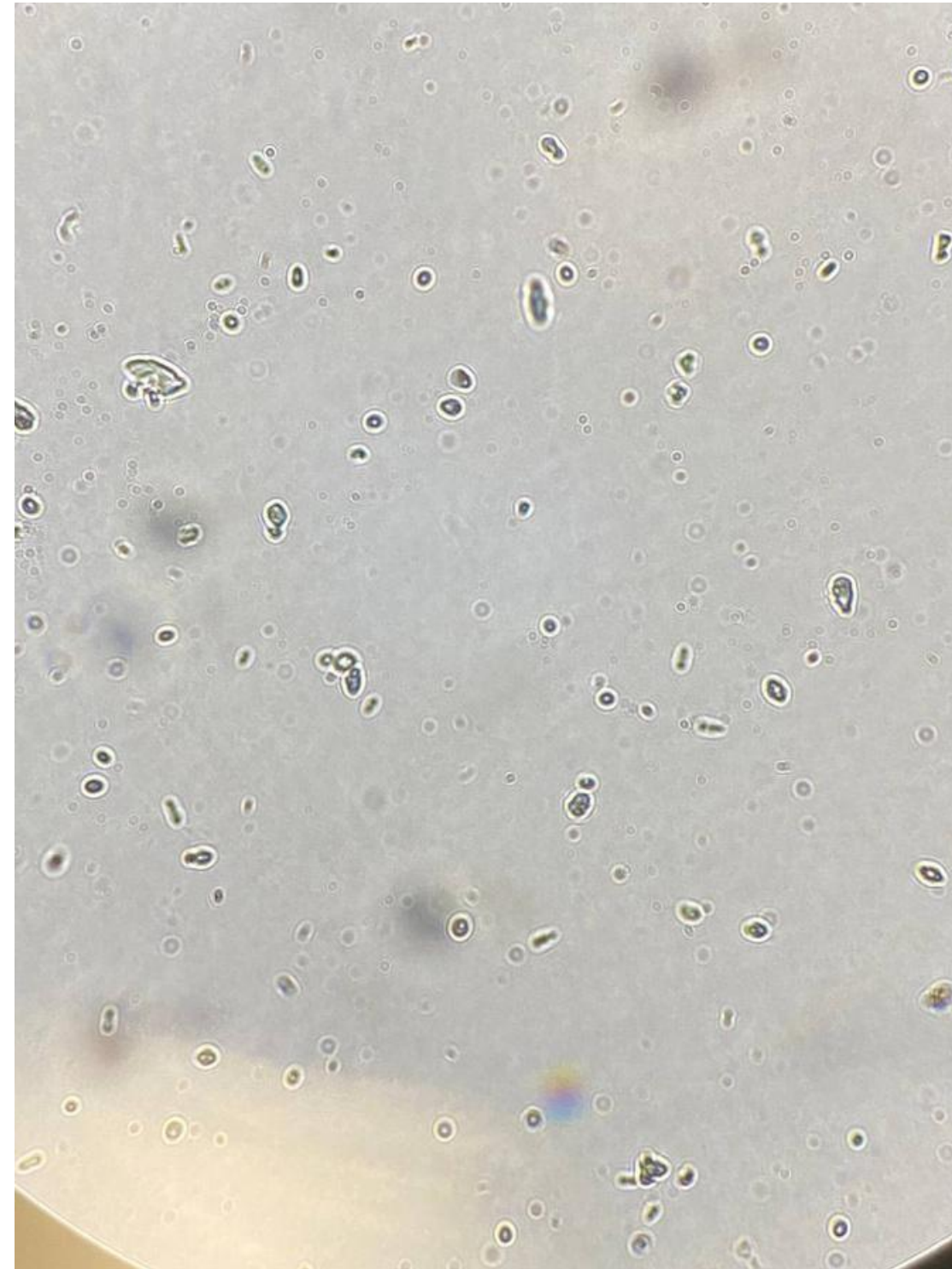
Лабораторные исследования



Микроскопирование



(Натив 400x)



(Центрифугат)

Общая схема

производства

Подготовка чайно-травяного раствора



Подготовка маточной культуры



Розлив раствора с добавлением маточной культуры



Брожение и созревание напитка 1 этап



Процеживание + вкусовых добавок (клюква, брусника и др) 2 этап ферментации

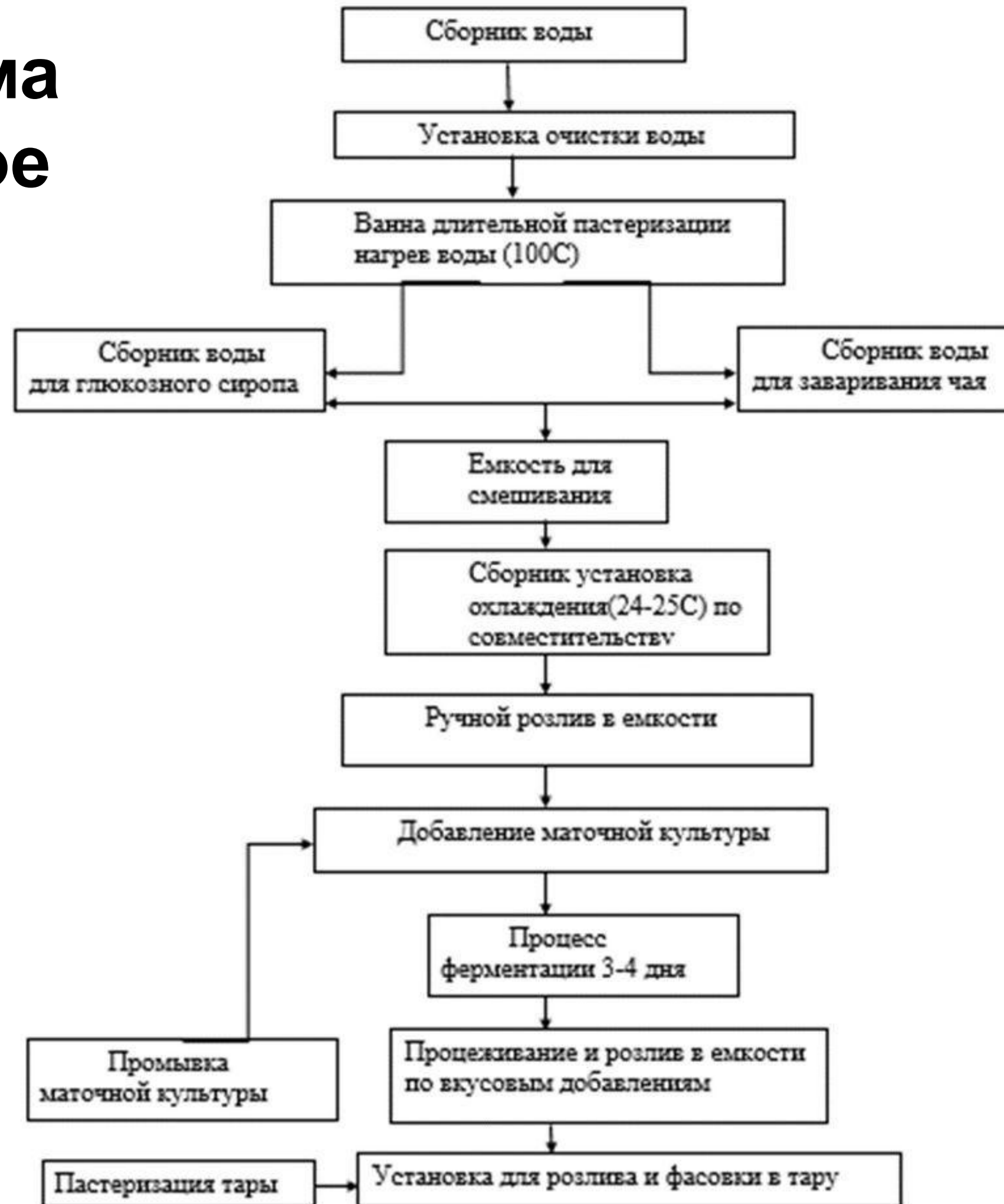


Стерилизация тары и фасовка



Промышленная схема внедрения в пищевое производство

Создание доп.цеха



Безопасность труда на производстве Kombucha

- Организация безопасности труда является одним из важнейших аспектов в регулировании деятельности любого предприятия. С точки зрения санитарно-эпидемиологических показателей, **производство Kombucha является безопасным для сотрудников завода.**
- Требования по безопасности труда такие же, как и на любом другом пищевом биопредприятии, и строго регламентированы в соответствующих документах.

Безопасность труда на производстве Kombucha

- Биопроизводство напитка Kombucha, является чисто экологическим, вредных выбросов не происходит. Единственные отходы производства являются биоразлагаемыми. Это отработанный чай, части маточной культуры, которые образовались при промывке, жмых овощей, фруктов.



Заключение

- В заключении хочется отметить что, напиток обладает рядом положительных качеств и свойств. Его положительное действие на организм человека и метаболизм.
- Включение напитка в рацион питания человека позволяет защитить организм от патогенных микробов, насытить витаминами биофлавоноидами, энзимами.

Также является дополнительным источником пребиотиков.

- Проект отвечает актуальной потребности в натуральных и полезных напитках, используя традиционные сибирские ингредиенты и предлагая уникальный вкусовой профиль.