

# 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.

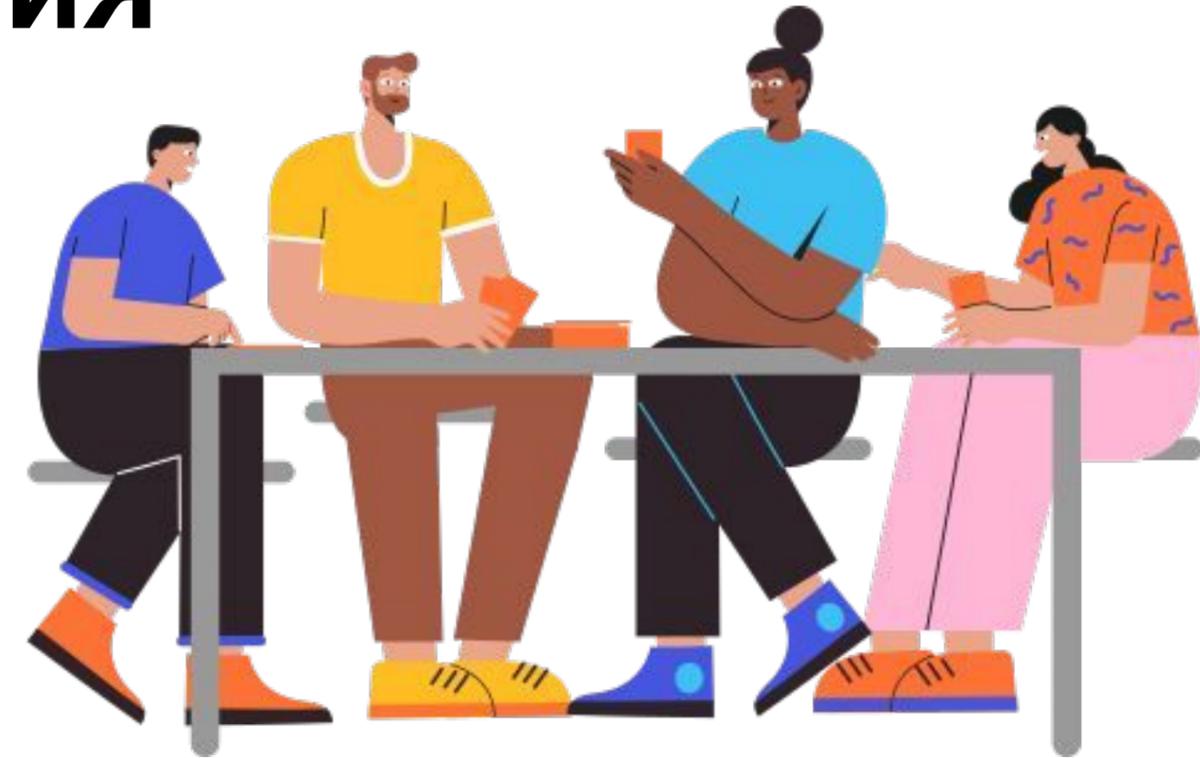
**Экологичная упаковка:** Использование перерабатываемого стекла и бумажной этикетки и технология оборотной тары

**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
<b>Ядро нашей аудитории молодые люди (18-35 лет) (исследование, анкетирование)</b>		<a href="https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw">https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw</a>
<b>Потребителю важно заботиться об экологии Тара стекло</b>		<a href="https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw">https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw</a>
<b>Потребитель выбирает недорогой продукт Цена 200 рублей</b>		<a href="https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw">https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw</a>
<b>Важность состава и органолептики напитка</b>		<a href="https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw">https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw</a>
<b>Важность дизайна этикетки</b>		<a href="https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw">https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw</a>
<b>Потребитель выбирает напиток с фруктово-ягодным вкусом</b>		<a href="https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw">https://disk.yandex.ru/i/dpPWzzjktmf6nw</a>

# Потенциал рынка

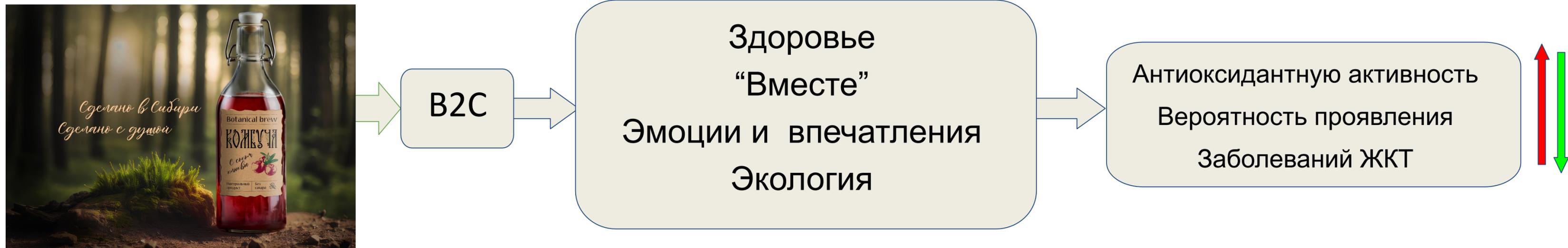
**Повышенный интерес** к здоровому образу жизни: Комбуча воспринимается как натуральный и полезный напиток, что привлекает всё больше потребителей, особенно в крупных городах.

**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.

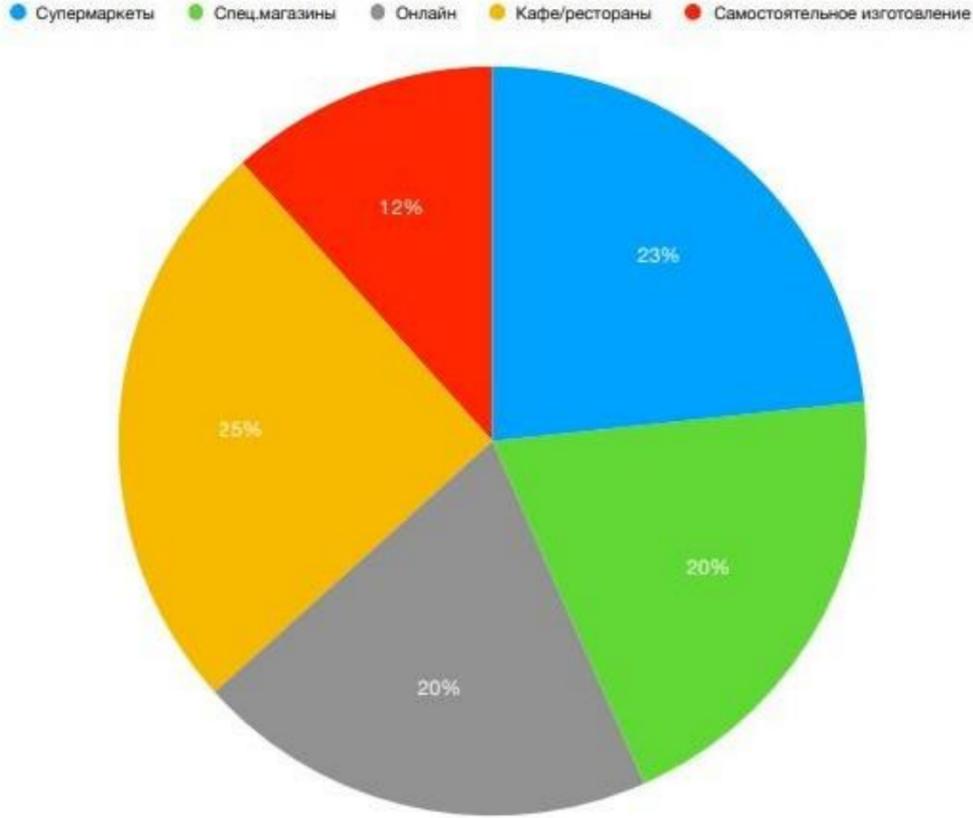


Исследование 2018 года (Journal of Functional Foods): Комбуча содержит пробиотики, которые способствуют улучшению пищеварения и поддержанию здоровой микрофлоры кишечника.

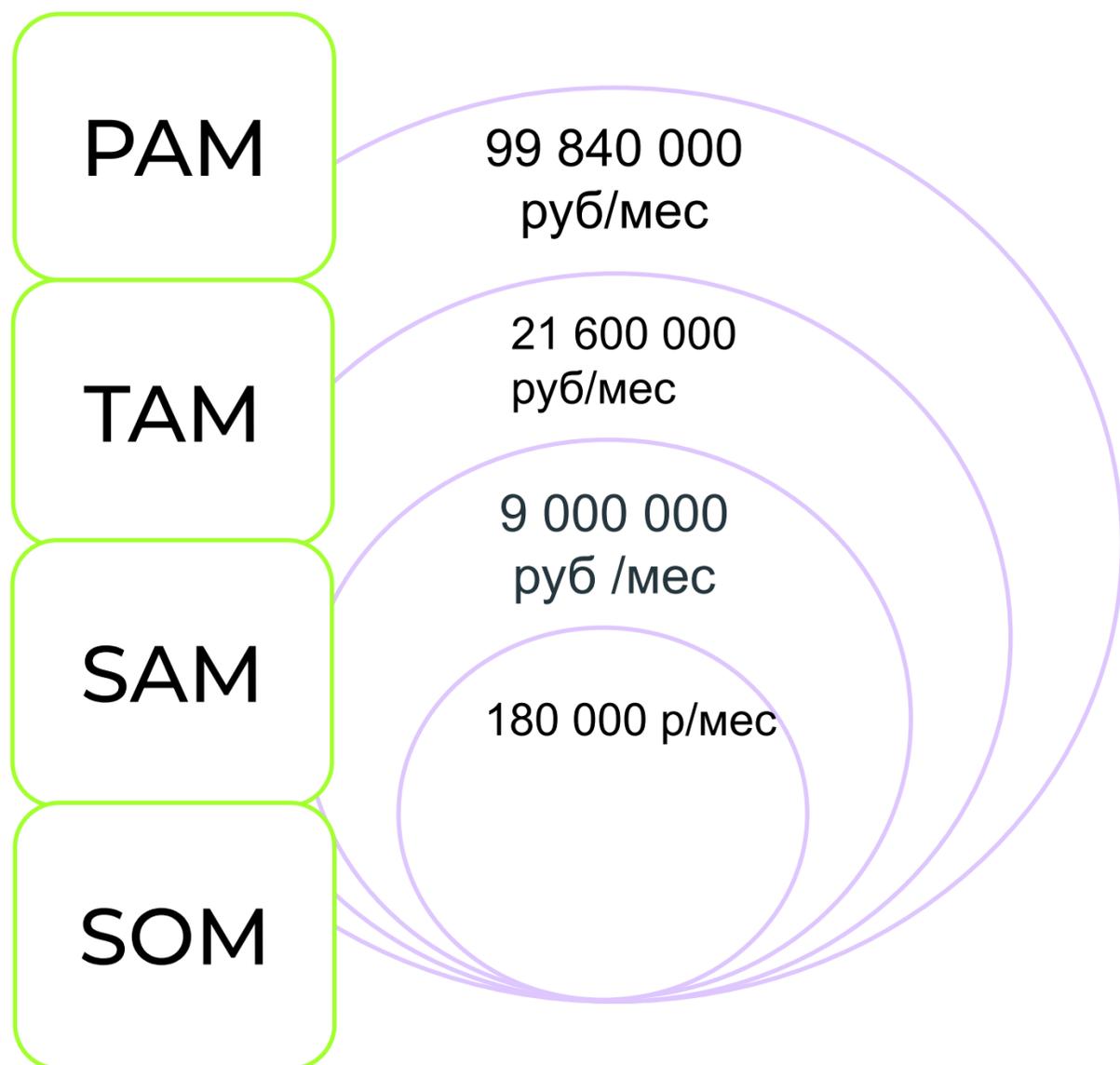


Исследование 2020 года (Journal of Food Science): Комбуча содержит полифенолы, которые обладают детоксикационным эффектом и защищают организм от негативного воздействия окружающей среды.

# КАНАЛЫ КОММУНИКАЦИИ И ПАРТНЕРЫ В ПРОДАЖАХ И КОММУНИКАЦИИ

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

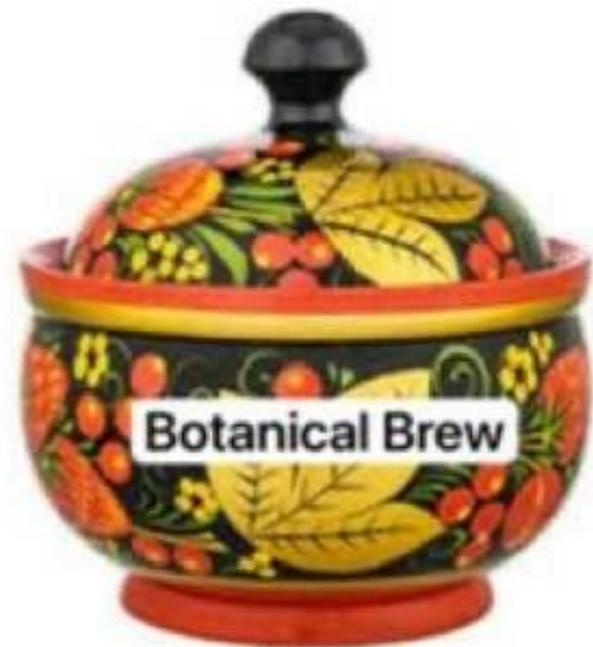
Шрифты, подобранные для легкости восприятия и подчеркивающие индивидуальность продукта.

## Результат:

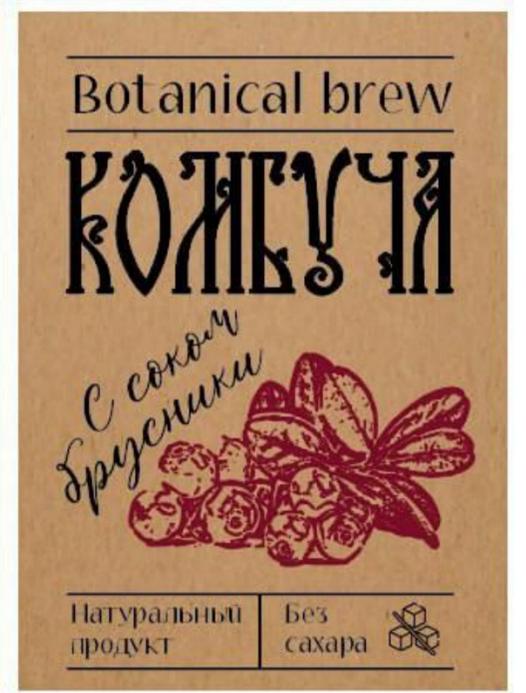
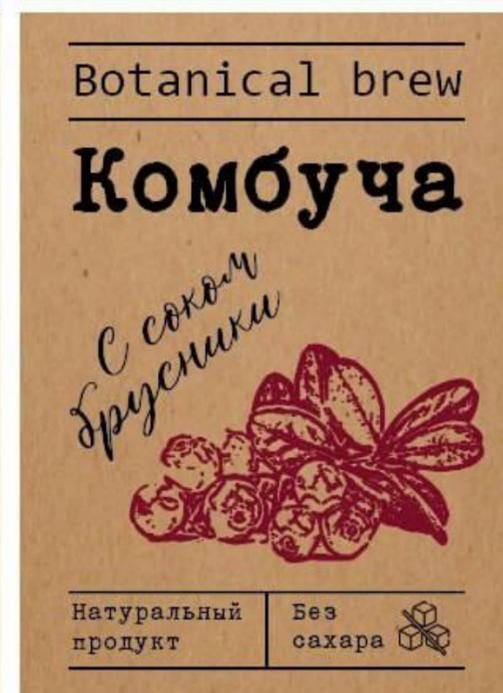
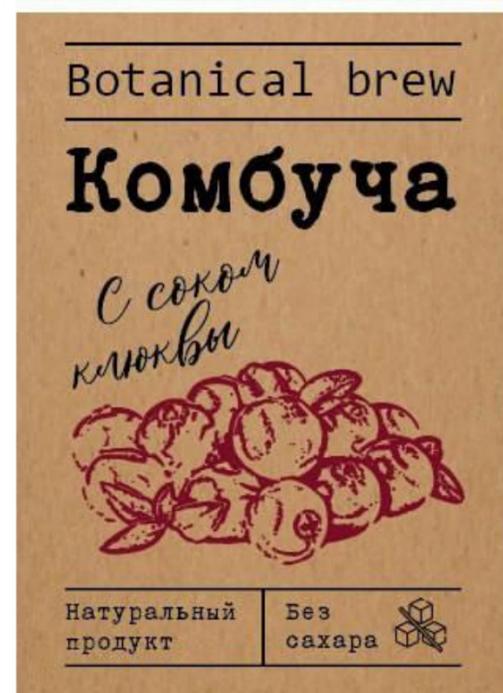
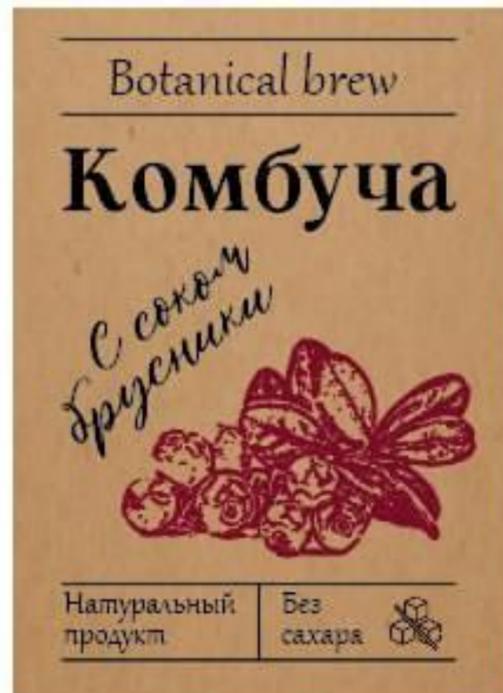
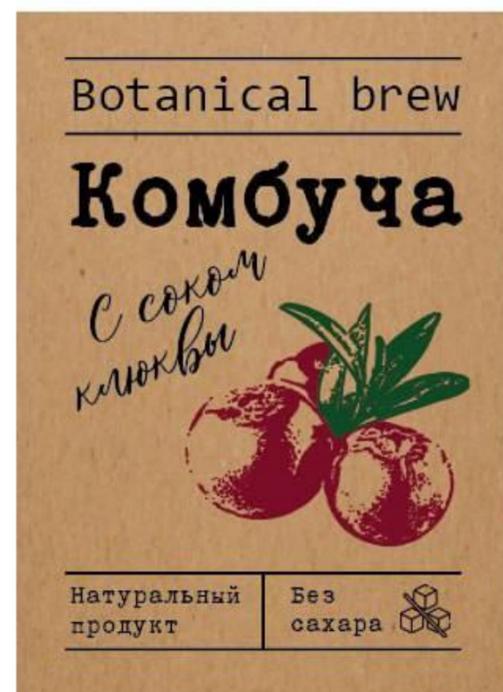
Этикетка, которая представляет отдельный продукт, выделяющийся на полке благодаря уникальному дизайну, сочетанию традиций и современности.

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

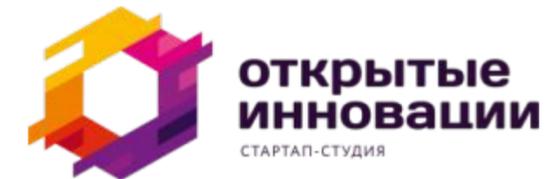


Акселератор  
«РОСТ»  
ОмГТУ

Контакт основателя  
проекта  
[sofiloren54@gmail.com](mailto:sofiloren54@gmail.com)



Спасибо за внимание!



# **Описание и схема производства**

# Чайный частой

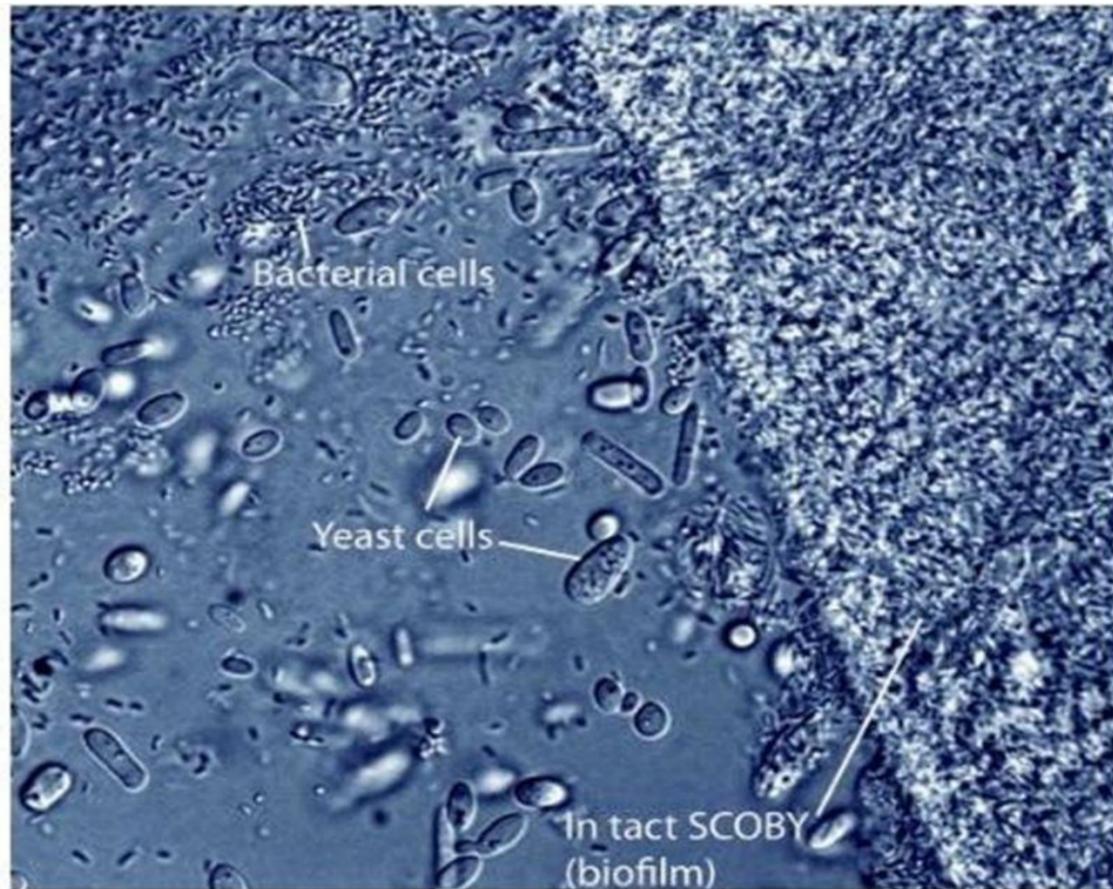


**Глюкоза**

**Чистая  
вода**

# SCOBY ( symbiotic culture of bacteria and yeast)

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



SCOBY под микроскопом



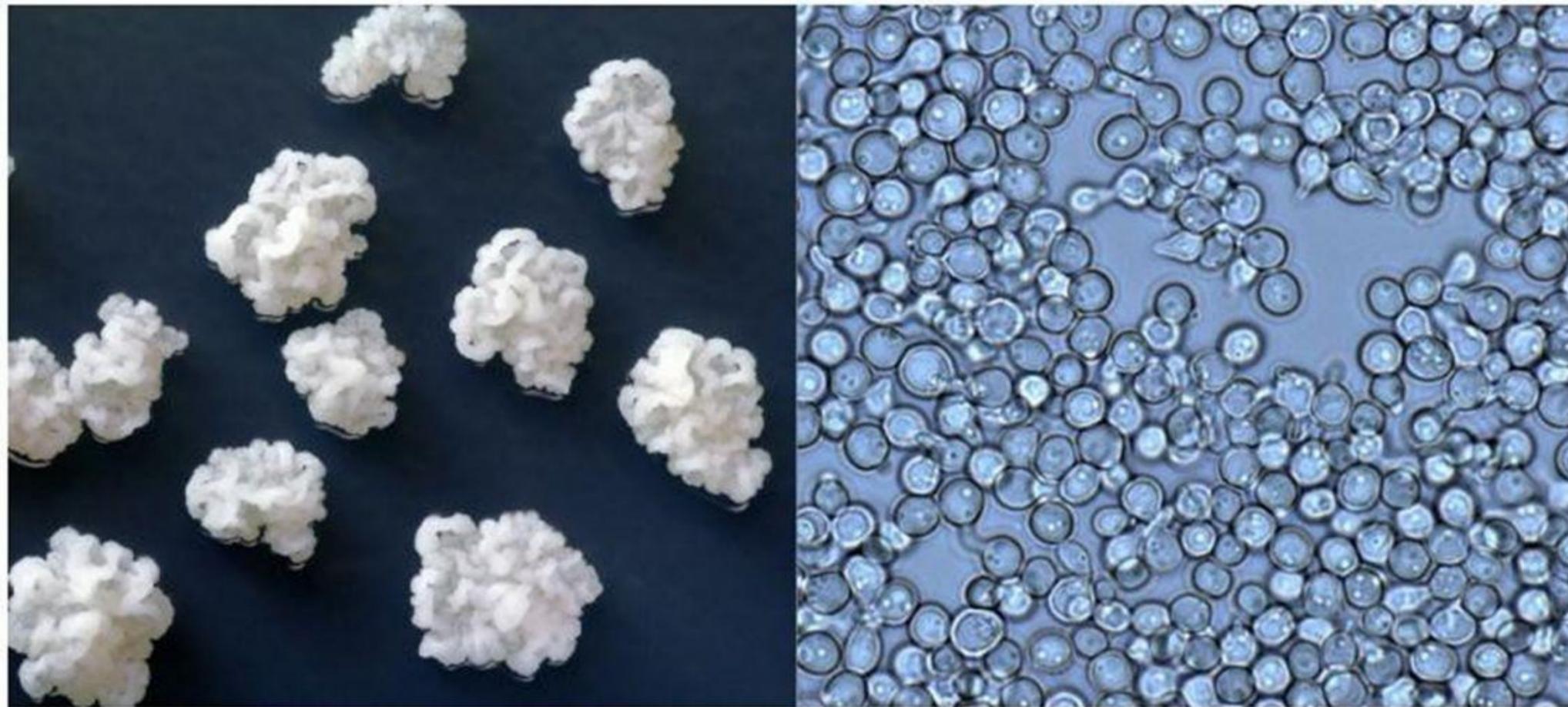
SCOBY

# 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%

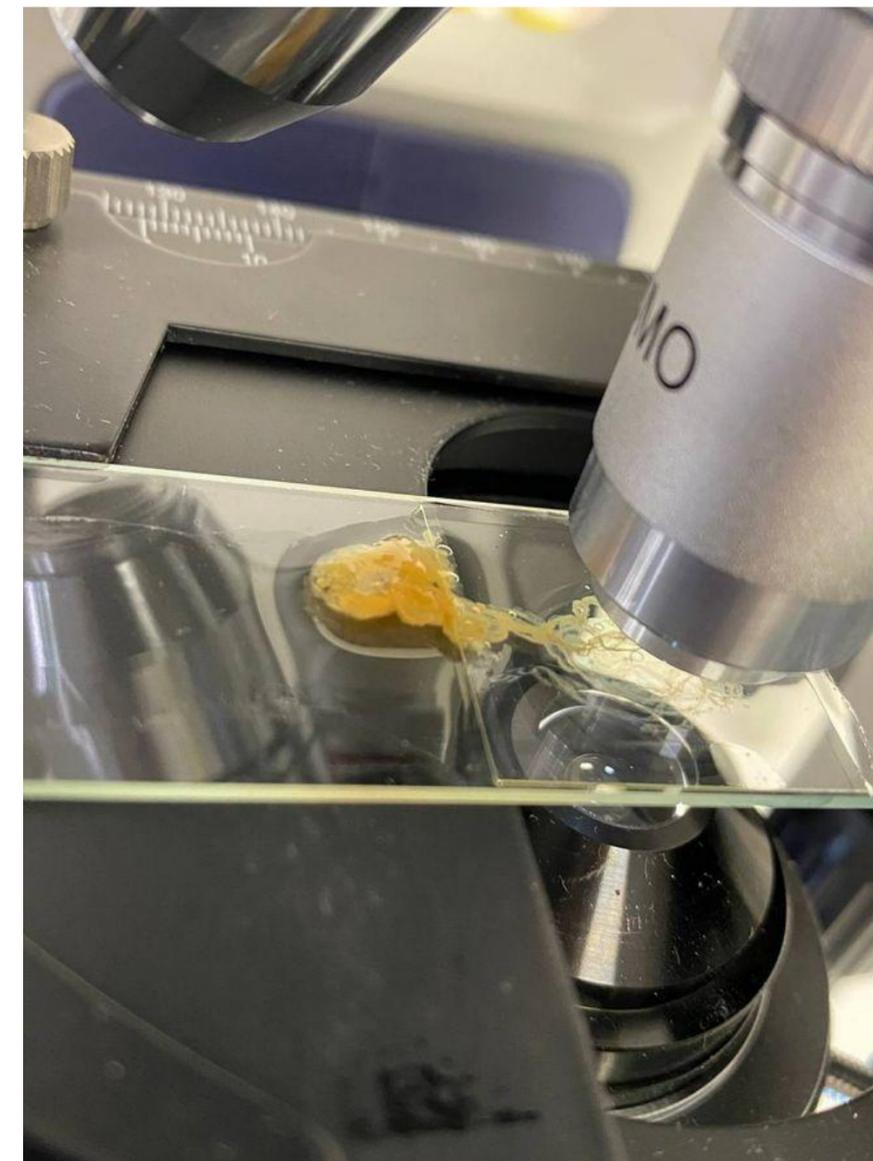


- отличается высокой степенью сахара
- высокой кислотностью

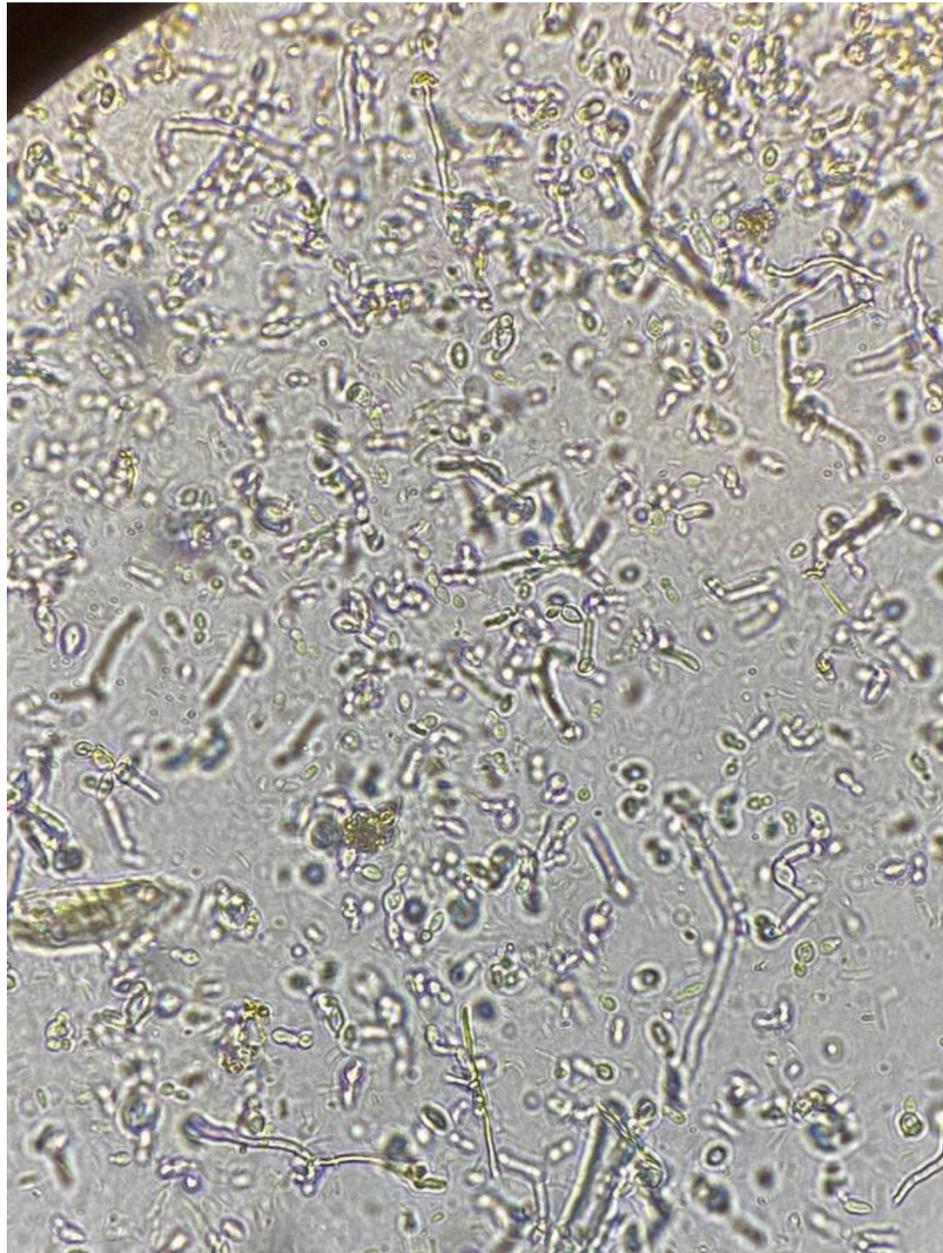
# Органолептические показатели нашего биопродукта без добавок

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)

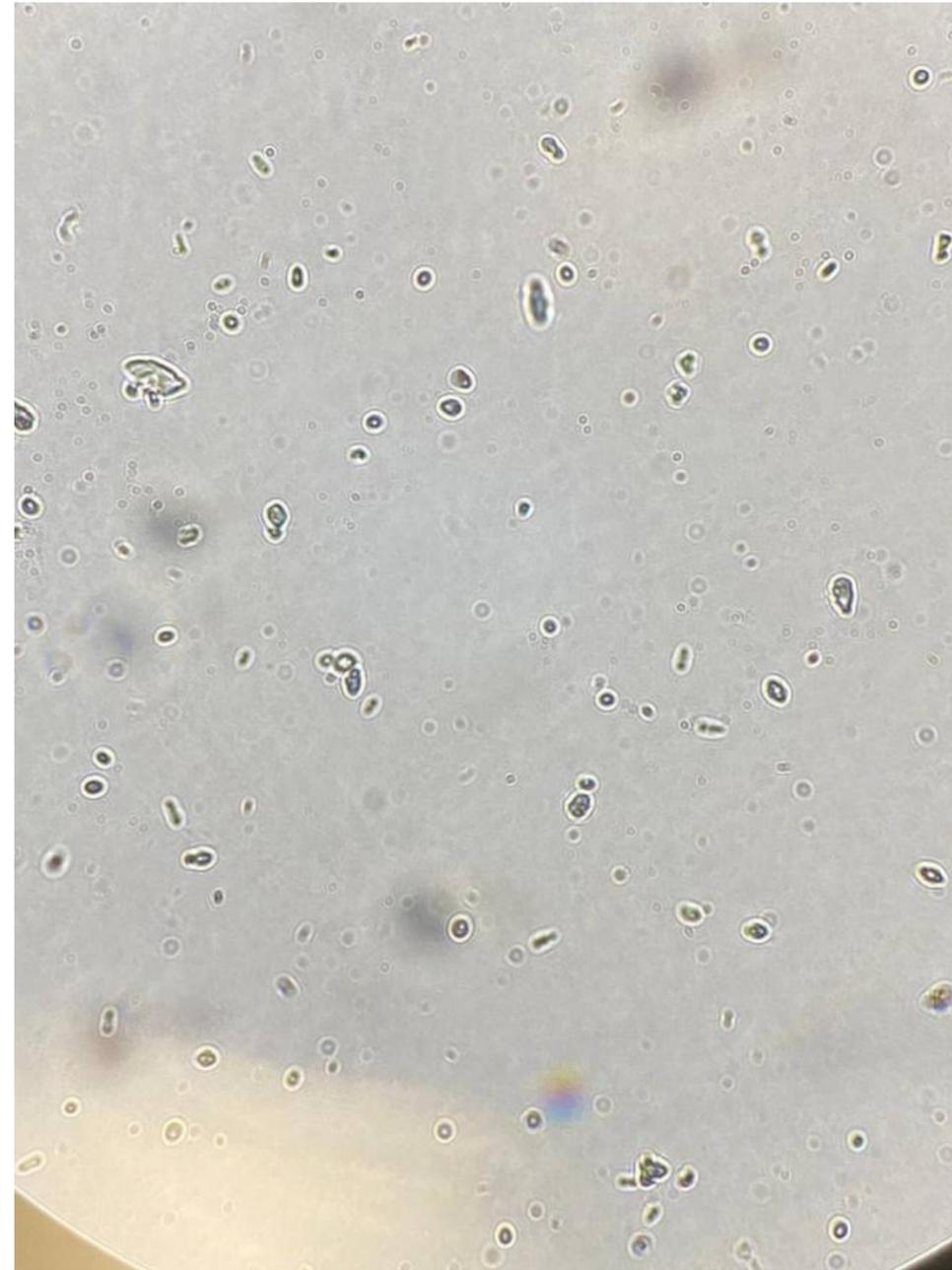
# Лабораторные исследования



# Микроскопирование



(Натив 400x)



(Центрифугат)

# Общая схема

## производства

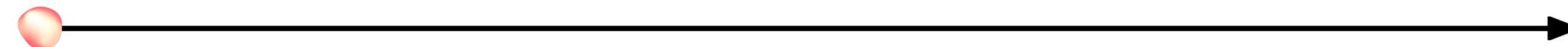
Подготовка чайно-травяного раствора



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

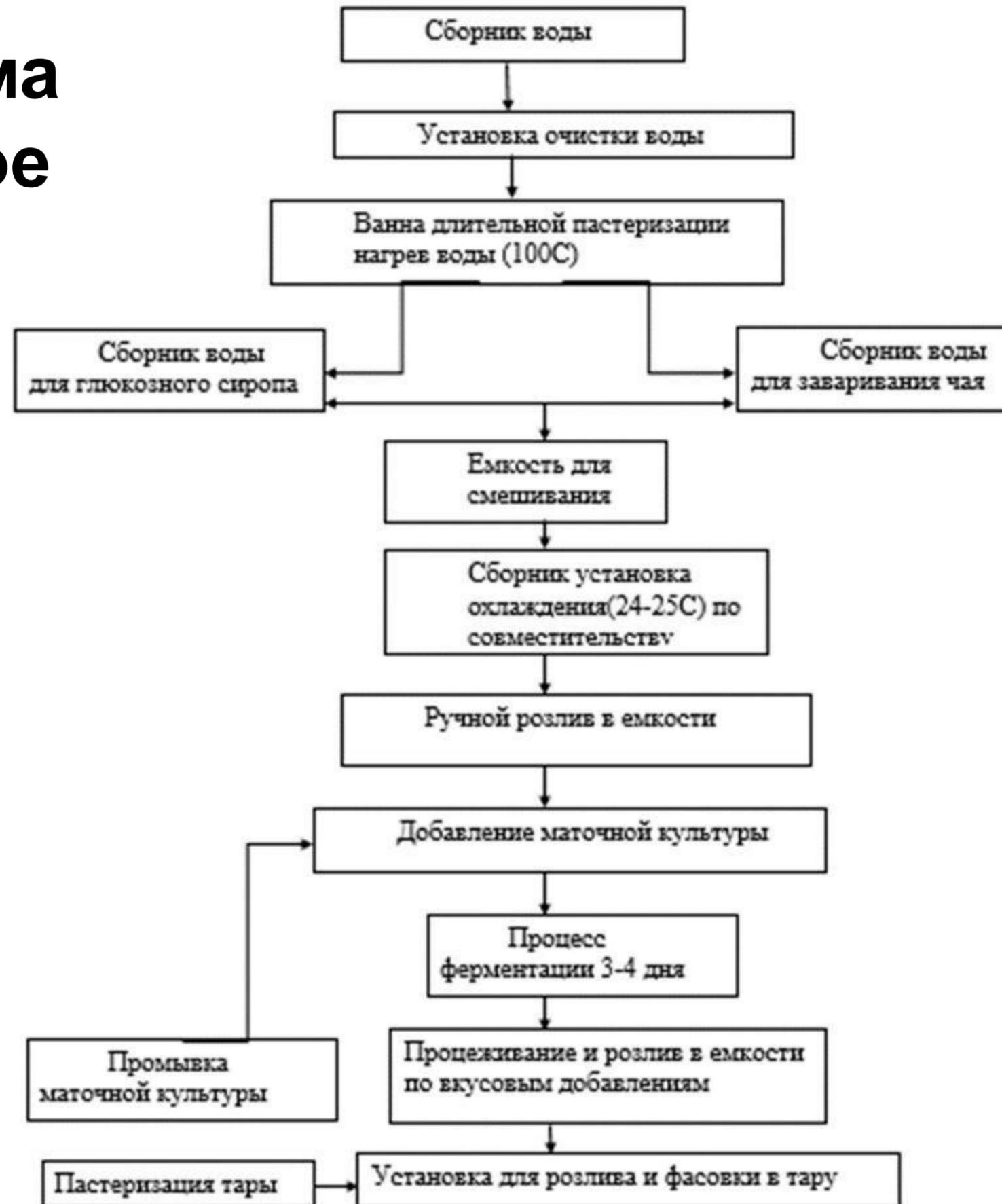


Стерилизация тары и фасовка



# 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.