

A close-up photograph of several golden wheat stalks, showing the intricate details of the grain heads and the long, thin awns. The lighting is warm, highlighting the texture of the wheat. The text is overlaid in the center of the image.

Хлеб из тритикале

...

# Легенда бренда TICALÉ

В создании бренда TICALÉ нам помогло изучение селекции и истории. Тритикале, из зёрен которых мы печём наш хлеб, считается одним из величайших селекционных достижений века. С другой стороны, мы очень часто слышим от старшего поколения, что хлеб был совершенно другим. А каким же он был? Ответ на этот вопрос я получила в одной из отдаленных деревень России. Вкус и аромат до сих пор помню! Правда это был пшеничный хлеб. И тут нам пришёл в голову вопрос: почему в наших крупных городах очень мало мест, где можно попробовать такой хлеб? Ответ мы получили достаточно быстро: пшеничный хлеб без добавок имеет достаточно короткий срок годности, что является не выгодно для крупных городских торговых сетей. И тут мы вспомнили про тритикале, хлеб из которого имеет натурально повышенный срок хранения, и при этом он традиционно вкусный. И так, будучи ещё студентами Тимирязевки, мы полны идей и амбиций, поэтому создаём TICALÉ в 2022 году. Само название TICALÉ было взято от сокращения латинского названия тритикале: Triticosecale, что подчёркивает научный дух нашего продукта.





# Философия бренда

Философия бренда TICALE. это польза ржи и сытность пшеницы в одном. Благодаря этому, наш хлеб не нуждается в усилителях вкуса и консервантов. TICALE, натурально и вкусно.



# Выражение миссии для сотрудников

Наша общая цель - сделать хлеб снова великим и разрушить ставший популярным стереотип о том, что хлеб это невкусно, не диетично и вредно.





# Выражение миссии для партнеров

Наша миссия - вместе подарить людям вкус настоящего деревенского хлеба, вкус детства. В современном мире люди всё чаще оглядываются назад, на прошлые поколения, в поисках решений и советов для жизни. И у нас такое решение есть.



# Выражение миссии для покупателя

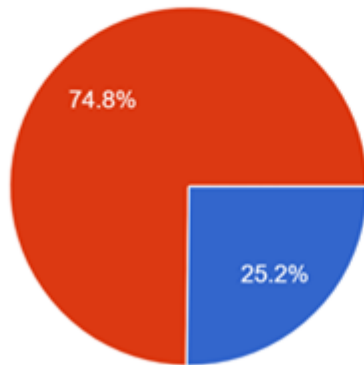
Здоровое питание - это не только полезно, но ещё и вкусно и недорого. Чтобы двигаться вперёд, нужно иногда оглядываться назад. Наш продукт - это новое, но давно забытое старое. Имея все преимущества домашнего пшеничного хлеба, наш хлеб из тритикале является полезным, диетическим и недорогим.



# Маркетинговое исследование

пол

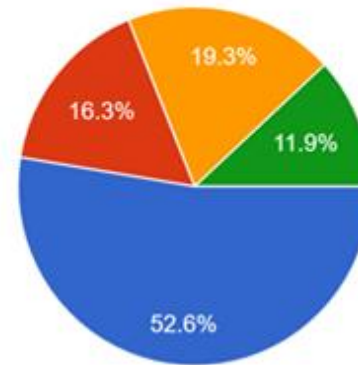
135 responses



Как часто вы употребляете хлеб?

135 responses

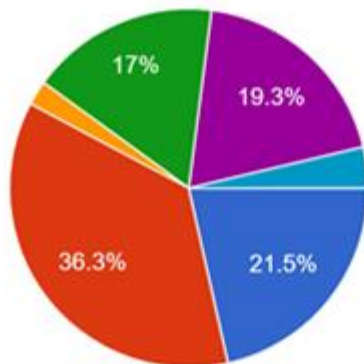
● Мужской  
● Женский



● каждый день  
● через день  
● 1-2 раза в неделю  
● 1-2 раза в месяц  
● никогда

Возрастная категория

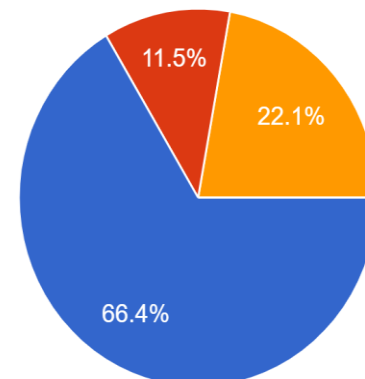
135 responses



● 10-19 лет  
● 20-25 лет  
● 26-30 лет  
● 31-40 лет  
● 41-50 лет  
● больше 50 лет

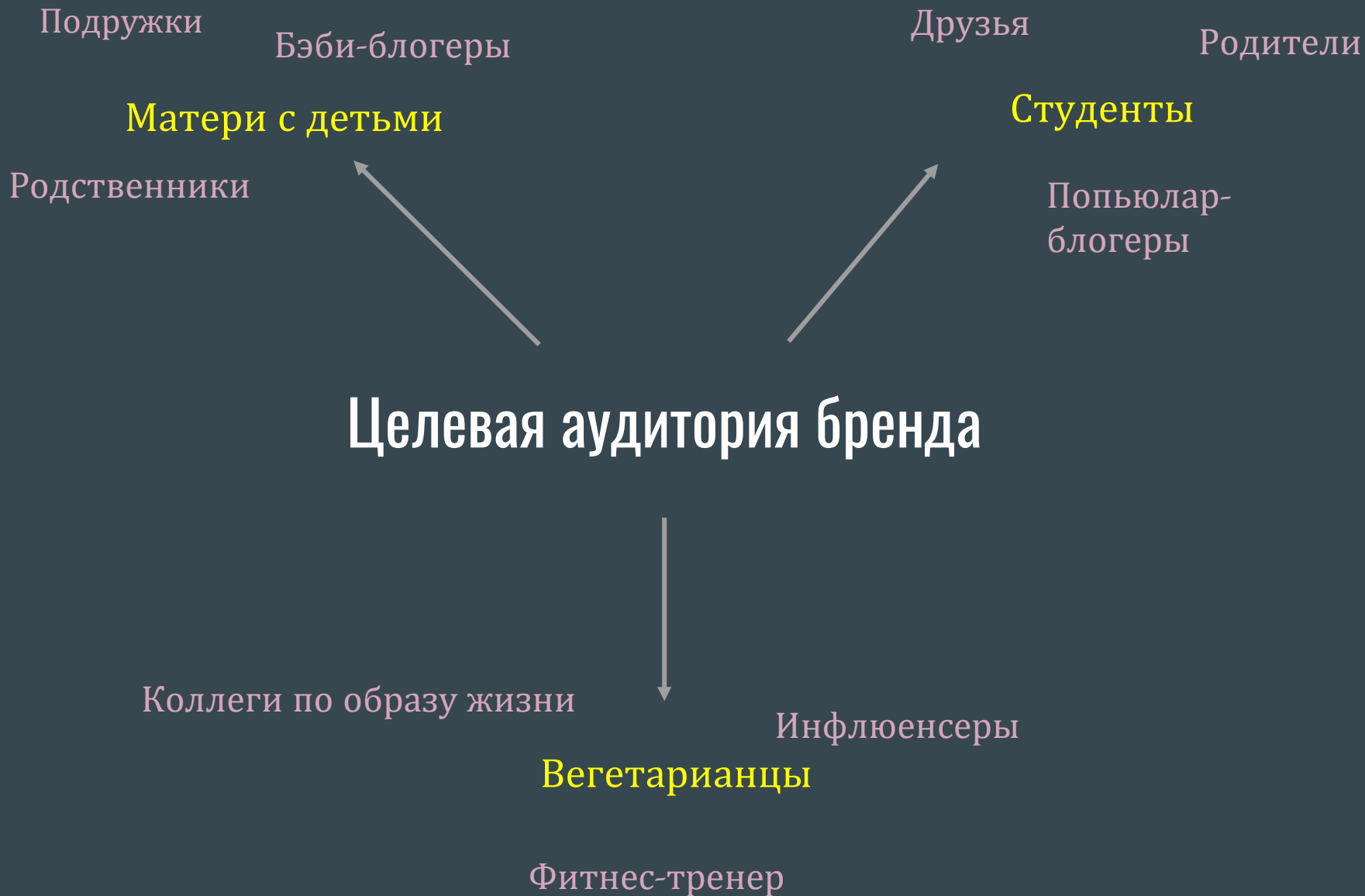
Нравится ли Вам хлеб с различными зерновыми включениями?

131 responses



● Нравится  
● Не нравится  
● Не знаю





	<b>TICALE</b>	«Геркулес Зерновой»	«Зерновик Пшенично-Ржаной»	«Ржаной Край»	«Хлеб цельно- зерновой»
Продукт	<p><b>Высокое содержание белка, что особо важно как для растущих детей так и для спортсменов</b></p> <p><b>Низкое содержание жиров</b></p> <p><b>Натуральный продолжительный срок хранения</b></p> <p><b>Не нуждается в добавках</b></p> <p><b>Биоразлагаемая упаковка, удобная</b></p> <p><b>Многоразовое открывание/ закрывание</b></p>	<p>Низкое содержание белка</p> <p>Высокое содержание жиров</p> <p>Повышенный срок годности за счёт добавок</p> <p>Содержит маргарин</p> <p>Упаковка из полиэтилена</p>	<p>Стандартное содержание белка</p> <p>Большое количество добавок</p> <p>Повышенный срок годности за счёт добавок</p> <p>Упаковка из полиэтилена</p>	<p>Низкое содержание белка и жира</p> <p>Добавляют сахара в состав</p> <p>Маленькая упаковка, не достаточно для семьи.</p> <p>Бумажная упаковка</p>	<p>Стандартное содержание белка</p> <p>Маленькая упаковка, не достаточно для семьи.</p> <p>Упаковка из полиэтилена</p>
Цена/вес	<b>50 руб/500г</b>	80 руб/500г	80 руб/460г	66 руб/300г	93 руб/300г

	<b>TICALÉ</b>	«Геркулес Зерновой»	«Зерновик Пшенично- Ржаной»	«Ржаной Край»	«Хлеб цельно- зерновой»
Распространение	<p><b>В наличии в магазинах у дома, в брендовых пекарнях, доступен под заказ через интернет, в аэропортах, сотрудничество с ресторанами.</b></p> <p><b>Расположен на отдельных деревянных полках при возможности.</b></p>	<p>В магазинах у дома, гипермаркетах, под заказ на интернете.</p> <p>В хлебном отделе, на уровне глаз.</p>	<p>В магазинах у дома, гипермаркетах, под заказ на интернете.</p> <p>В хлебном отделе, на нижних полках.</p>	<p>В магазинах у дома, гипермаркетах, под заказ на интернете.</p> <p>В хлебном отделе, на уровне глаз.</p>	<p>В магазинах у дома, гипермаркетах, под заказ на интернете.</p> <p>В хлебном отделе, на нижних полках.</p>



	TICALÉ	«Геркулес Зерновой»	«Зерновик Пшенично- Ржаной»	«Ржаной Край»	«Хлеб цельно- зерновой»
Продвижение	<p>Реклама в интернете (социальные сети фуд-блогеры),</p> <p>сотрудничество с организациями, в качестве спонсора бесплатного хлеба при организации мероприятий на открытом воздухе для всей семьи.</p>	Реклама в интернете	Реклама в интернете	Реклама в интернете	. Реклама в интернете

# Причины отказа от бренда

1. Недостаточная осведомлённость о тритикале => недоверие к продукту.
2. Нежелание менять привычный бренд хлеба.
3. Неудовлетворённость пищевыми или вкусовыми качествами продукта.
4. Нежелание пробовать новый продукт.



# Себестоимость продукта

Цена оптовой закупки муки тритикале 15000 рублей - тонна

На буханку массой около 900 грамм уходит 600 грамм муки => из тонны мы можем испечь около 1660 буханок хлеба.

Также расходы на необходимые для производства данного количества хлеба ресурсы:

1. Дрожжи 40 кг 3 2000
2. Соль 16 кг 160 р
3. Сахар 16 кг 480 р
4. Растительное масло 10 л 520 р
5. Улучшитель «Экстра» 6 кг 1 200 р
6. Бумага для упаковки хлеба 3 кг 540 р

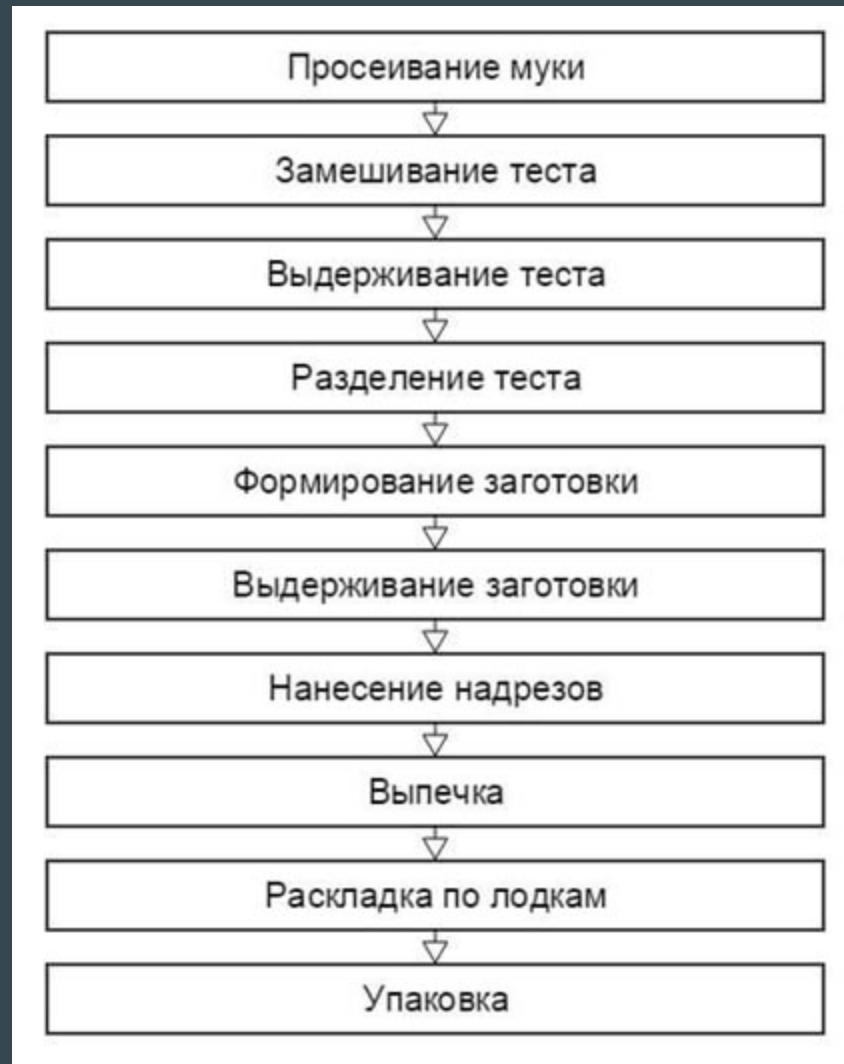


Пренебрегаем расходами на организацию юридического лица.

Цены на оборудование:

1. Пекарская печь	70 000	8. Холодильная камера	1
2. Тестомес	52 000		24 000
3. Расстойный шкаф	21 000	9. Стол	27 000
4. Подовый лист 30	18 000	10. Стол пристенный	2
5. Мукопросеиватель	1		8 000
	18 000	11. Порционные весы	3
6. Двухсекционная моечная ванна	2		7 500
	12 000	12. Тележка шпилька	2
7. Вытяжной зонт	2		38 000
	12 500	13. Стеллаж	2
			13 500
		14. Форма для пекарей (халат и шапочка)	40
			16 000

# Техкарта производства хлеба



# Затраты на персонал

1.	Технолог	1	40 000	
2.	Маркетинговый директор	1	30 000	
3.	Бухгалтер	1	35 000	
4.	Пекари	6	120 000	
5.	Разнорабочие	2	36 000	
6.	Уборщица	2	20 000	
7.	Водитель с собственным авто	2	40 000	



# Общий итог

Покупка оборудования	512 500	
Аренда цеха	60 000	
Оплата коммунальных платежей	30 000	
Зарботная плата сотрудников	321 000	
Отчисления в ФОТ (30% от з/п сотрудников)		96 300
Подготовка всей документации	50 000	
Реклама (разработка логотипа и названия для пекарни)		15 000
Дополнительные траты (бензин, ремонт оборудования)		50 000
Оплата налогов		

# Себестоимость

Пренебрегаем затратами на покупку оборудования, разработку логотипа и т.д, так как это единовременные затраты.

Затраты на сырьё: 20000 тыс для производства 1500 кг хлеба. Пекарни работают по две смены в день производя 800 кг продукции в день. Следовательно затраты в месяц примерно в 10 раз больше. В месяц производится 17700 буханок хлеба.

Затраты на рабочий персонал: 321000 рублей в месяц. + 96300 отчисления

Налог 6% от прибыли

Амортизация 50000 рублей

Аренда 60000 рублей

Итого траты в месяц: 727300 рублей

Получаем себестоимость буханки около 40 рублей, при тех же исходных данных цена буханки пшеничного хлеба около 60 рублей из-за цены сырья



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!**