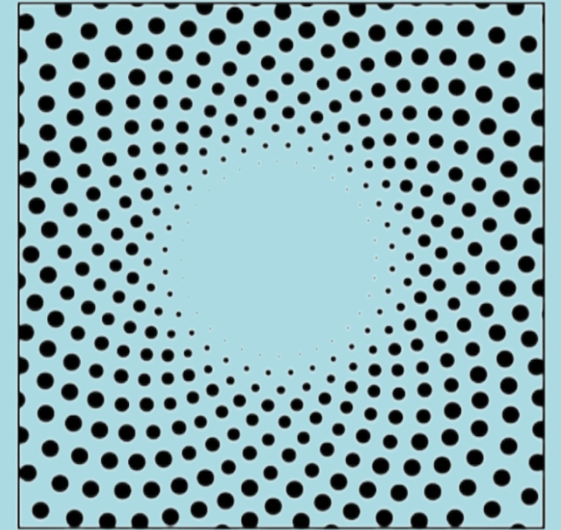


Разработка функционального питания для диабетиков

Ферментированный хлеб (хлеб без дрожжей на закваске) с пониженным гликемическим индексом с разными добавками (разный вид муки) по уникальной рецептуре.

ЛИДЕР КОМАНДЫ:
Пьянкова Ирина Игоревна



Фуднет

Актуальность

Хлеб неотъемлемая часть рациона людей. На прилавках магазина мы ищем наиболее понятный и простой состав для себя и близких. Об этом все чаще стали потребители и соответственно возрастает спрос на полезные или диетические виды хлеба, в которые добавляются продукты с высокой пищевой ценностью.



ПРОБЛЕМА



- Ферментированный хлеб
- Уникальная закваска
- Разные добавки

Сегодня состав хлеба, который продается в обычных супермаркетах оставляет желать лучшего. Но выход есть: мы предлагаем ферментированный хлеб (хлеб без дрожжей на закваске) с разными добавками. Ориентирован на широкий круг потребителей: в первую очередь на людей, больных диабетом, а также людей, кто старается придерживаться здорового образа жизни.

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА (хлеба на закваске):

Хлеб на закваске — это вид хлеба, который готовится с использованием живой закваски. Хлебный мякиш с легко кислинкой, свойственной хлебу на закваске. Плотная хрустящая корочка. Подовы хлеб, выпекаемый на камне при высокой температуре. Эффект “русской печи”



Список преимуществ :

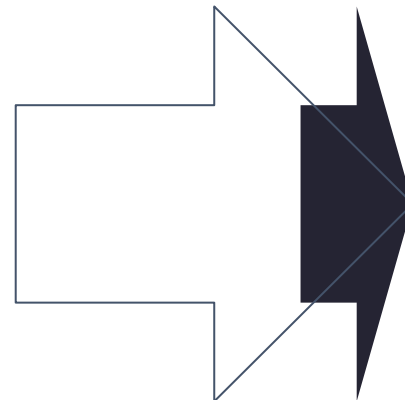
1. Низкий гликемический индекс
2. Удерживает уровень сахара в крови от резкого повышения
3. Легче усваивается и переваривается организмом
4. Помогает в профилактике болезней ЖКТ
5. Улучшенное качество хлеба
6. Долгий срок хранения
7. Аромат, не сравнимый с хлебом на промышленных дрожжах
8. Благодаря процессу ферментации закваски, количество фитинов в цельнозерновом хлебе снижается на 62% (иногда и до 90%!)
9. Процесс ферментации снижает содержание клейковины и повышает биодоступность питательных веществ, содержащихся в муке

АНАЛИЗ РЫНКА

Где продаем?

Информация о продукте будет распространяться:

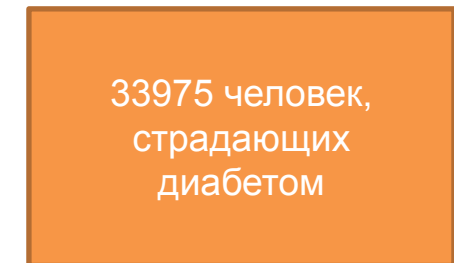
- на дегустациях,
- в профильных санаториях,
- на профессиональных встречах,
- на профильных выставках:
- в сетях интернет(телеграмм каналы, группы вконтакте, одноклассники, собственный сайт с возможностью сделать заказ через менеджера)
- собственное помещение пекарни



г. Тюмень

География (где продаем?)

в г. Тюмени, далее в Тюменской области



КОНКУРЕНТЫ

Сравнительные характеристики	Бисквитный двор	Истории хлеба	Лазарос	Жернова	Холдинг «Максим»	Наш продукт
Сайт пекарни	V			V	V	V
Реклама в соц.сетях	V	V		V	V	V
Распространение продукции на дегустациях						V
Собственное помещение пекарни	V	V	V	V	V	V
Хлеб на рисовой муке						V
Передовое оборудование	V			V	V	V
Ориентированность на диабетиков						V
Доставка	V				V	V

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

Для кого конечный продукт?

- Основная целевая аудитория – люди, больные диабетом и с инсулинорезистентностью, проживающие в городе Тюмени
- Люди, придерживающиеся правильного питания.



Образ конечного потребителя



Команда проекта



София
Технолог
Образование: ГАУ СЗ
Опыт: с 14 лет печет хлеб на закваске



Марк
Пекарь
Образование: ГАУ СЗ
Опыт: с 2021 года работает в ресторанах, кафе



Ирина
Пекарь
Образование: ГАУ СЗ
Опыт: с 2022 т работала в пекарнях

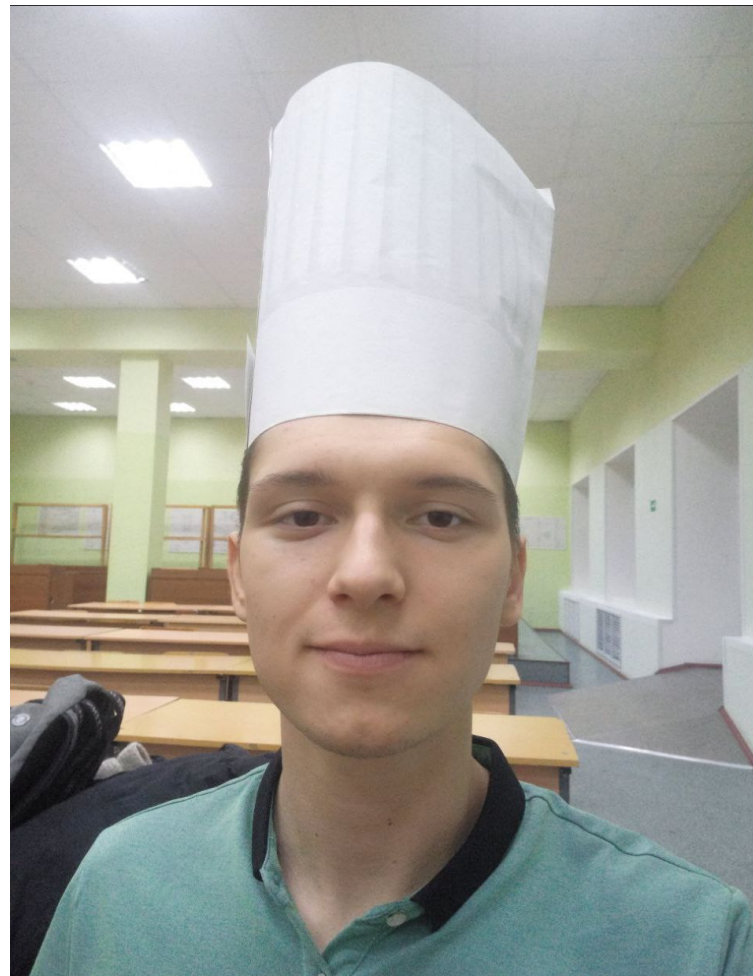
Команда проекта



Эвелина
помощник пекаря



Анна
помощник пекаря



Михаил
Доставщик

Финансовая модель

Основные партнеры Поставщики оборудования; поставщики сырья	Основные направления деятельности Соблюдение этапов технологического процесса, выведение закваски	Предлагаемые преимущества Полезный хлеб, показан при сахарном дабете	Отношения с клиентами Несем пользу клиенту, забота о здоровье	Сегменты клиентов Наш клиент- люди, страдающие диабетом, и с инсулинорезистентностью
Структура расходов Оборудование - сырье - трудозатраты - 80% ручной труд	Основные ресурсы Высокое качество муки, хорошее оборудование, опытные пекари			
			Потоки выручки польза и качество	

В 1-й год функционирования бизнеса планируются следующие результаты:

Объем продаж- 11060 шт

Доходы от продаж - 4075200

Расходы от продаж - 4288274,4

Прибыль - -213074,4

Рентабельность - -4,97%

Во 2-й функционирования бизнеса планируется:

Объем продаж- 12166 шт

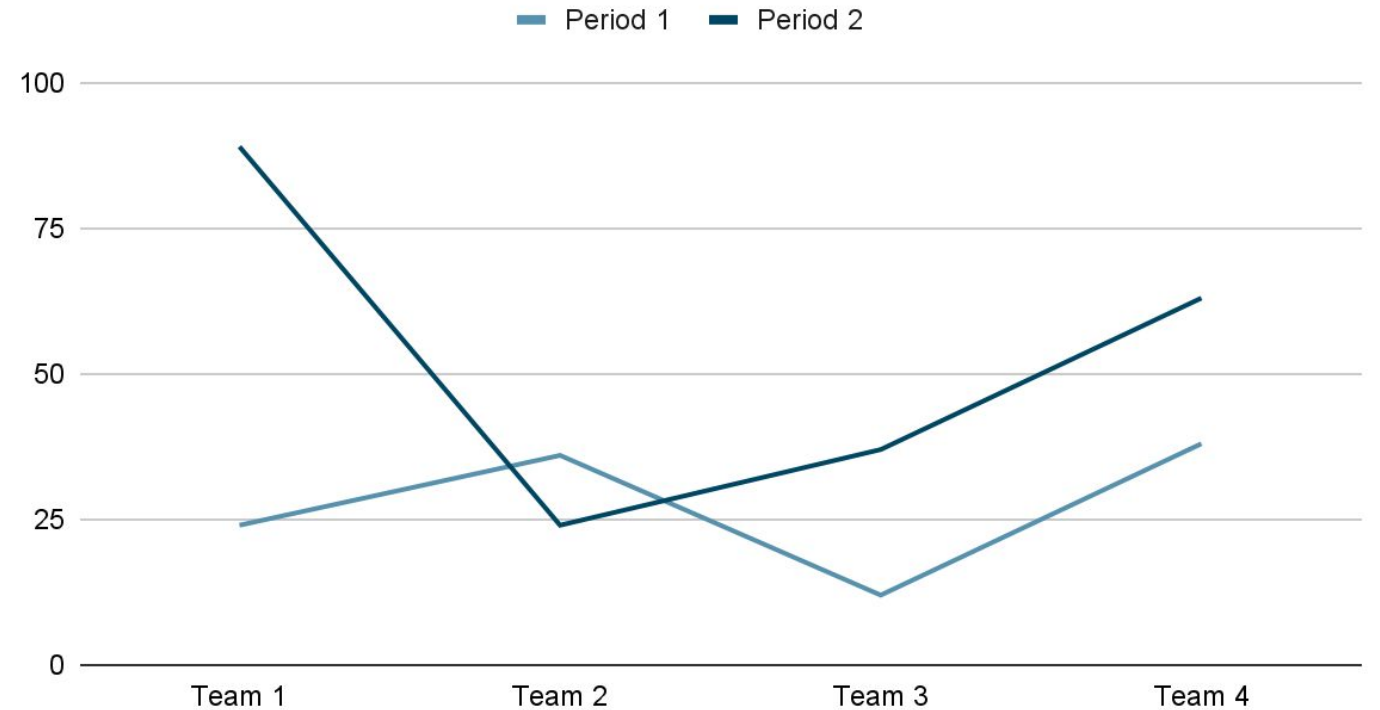
Доходы от продаж - 4754400

Расходы от продаж - 4381879

Прибыль - 372520,8

Рентабельность - 8,5%

Points scored





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Контакты

Пьянкова Ирина

+7 (992) 026 77-94

e-mail: iratt14@mail.ru

Зубарева София

+7(982) 909 15-20

e-mail: sofizubareva009@gmail.com