



ИНТЕНСИВ
**Архипелаг
2121**

АГЕНТСТВО
СТРАТЕГИЧЕСКИХ
ИНИЦИАТИВ

20.35
УНИВЕРСИТЕТ

ПЛАТФОРМА НТИ



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ
И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФрутиАйс - новые горизонты в мире напитков

Полезно. Вкусно. Современно.



Актуальность проекта

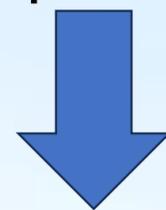
Стартап-проект «ФрутиАйс» актуален не только для ресторанной индустрии, поскольку наш продукт наконец-то позволит уйти от использования химических, ненатуральных, искусственных добавок, ароматизаторов и красителей при приготовлении алкогольных и безалкогольных напитков в ресторанах, кафе и барах, но и для конечного потребителя, а точнее – для городского населения, потому что наши кубики мангового пюре «ФрутиАйс» подойдут тем, кто хочет добавить в свой рацион больше питательных и полезных продуктов, в том числе в виде замороженных фруктовых кубиков, сохранивших всю пользу в себе благодаря методу шоковой заморозки.

Целью проекта является создание нового пищевого продукта в виде кубиков мангового пюре, замороженных методом шоковой заморозки.



Проблема

Проблема клиента, которую решает проект



1. Проблема использования искусственных сахарных сиропов, сахарозаменителей, красителей, вкусо-ароматических добавок, которые при этом часто обладают неестественными химическими вкусовыми характеристиками.
2. Проблема отсутствия прямых натуральных питательных аналогов химическим ингредиентам для напитков.
3. Проблема затрачивания большого количества времени при смешивании всех вкусо-ароматических добавок для напитка при отдаче потребителю в заведении

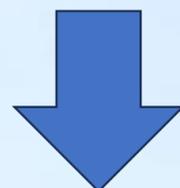
Почему существующих вариантов решения не достаточно?



Отсутствуют полезные натуральные заменители химических добавок для напитков. Кроме того, на данный момент существуют лишь готовые основы, которые созданы для приготовления исключительно алкогольных напитков, в то время как наш продукт можно использовать и для безалкогольных в том числе, поскольку в составе лишь один продукт – натуральное манго.

Решение

Уникальные преимущества и выгоды для клиента



- Метод шоковой заморозки натурального пюре спелого манго, который позволяет сохранить все питательные и вкусовые характеристики.
- Благодаря чистому одному вкусу кубиков с манговым пюре и последующему расширению линейки ассортимента их можно будет смешивать между собой, получая новые уникальные вкусы.
- Подходит как для приготовления алкогольных, так и для безалкогольных напитков.
- Также конечный потребитель в домохозяйстве может использовать манговые кубики для приготовления как напитков – чая, смузи, так и для пищи: выпечки и другое.



РЫНОК

Для партнерских возможностей мы рассматриваем крупные ресторанные сети, среди которых Novikov Group, Pinskiy&Co, Ginza Project и другие. Это позволит не только заявить о себе среди лидеров рынка, но и найти своих потенциальных клиентов.

NOVIKOV
— GROUP OF COMPANIES —
SINCE 1991

PINSKIY & CO.

GINZA
PROJECT
— ginza.ru —

Единственный очевидный конкурент на рынке – это основы для коктейлей. Но поскольку мы выделяемся на их фоне за счет уникального метода заморозки и одного единственного натурального ингредиента, у нас есть огромное преимущество.

Бизнес-модель

Планируется создать небольшое частное производство со штатом до 15 человек. Закупать манго как сырье для производства кубиков ФрутиАйс мы планируем на оптово-рыночных базах, в том числе ФудСити и др. Засчет приготовления из этого свежего манго пюре и оснащения производства специальными камерами шоковой заморозки мы будем извлекать прибыль путем создания наценки, продавая конечному потребителю.

Заинтересованным ресторанам мы планируем продавать оптом, а в розницу потребитель сможет найти как в онлайн-магазине: Ozon.Fresh, Самокат, Яндекс.Лавка, так и в офлайн точках: ВкусВилл, Перекресток, Мираторг, SPAR и т. д.

В качестве финансовых ресурсов мы бы хотели привлечь рестораны и бары с точки зрения вложения в наш бизнес. Они становятся нашими инвесторами, вкладывают некую сумму в наше развитие, засчет чего они получают свои проценты отчислений и покупают у нас товар с большой скидкой. Мы же в свою очередь на инвестированные в бизнес деньги закупаем необходимый инвентарь в виде специальных камер шоковой заморозки и самих манго.



Текущие результаты

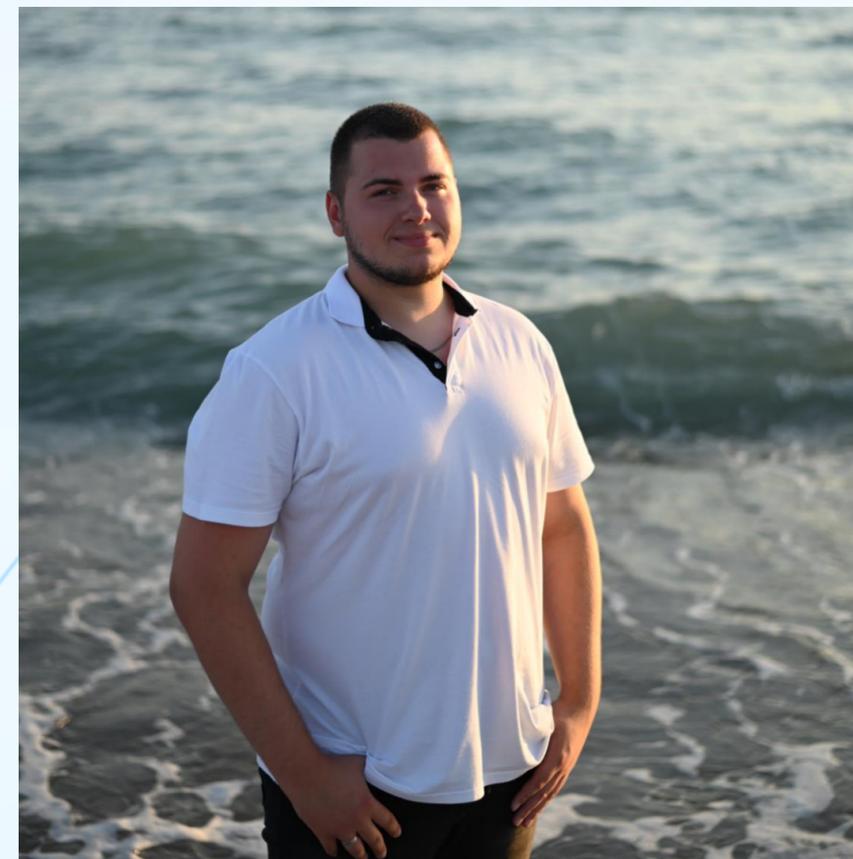
- На данный момент стартап-проект проработан на уровне создания идеи и поиска путей ее реализации.
- Бизнес-план проекта находится в активной стадии разработки.
- Идут анализ и поиск потенциальных сотрудников предприятия с соответствующей квалификацией.
- Исследуется и адаптируется стратегия привлечения инвестиций в стартап-проект.

Команда



Варя

Основатель и творческая
жила проекта, маркетолог и
смм-менеджер



Даня

Идейный вдохновитель,
генератор умных мыслей,
бизнес-аналитик

Планы развития

Планируется создать небольшое производство со штатом до 15 человек, включая генерального директора, зам. директора по документационной работе, бухгалтера и финансового аналитика. Также в коллективе будет 3 заготовщика, 4 расфасовщика, 3 упаковщика и 1 уборщица.

Настоящие потребности заключаются в стартовом капитале для приобретения начального оборудования, в том числе специальных камер шоковой заморозки, наполнительно-дозировочного оборудования, упаковки и морозильных камер для хранения. Кроме того, необходимо провести брифинг по маркетингу и продвижению продукта совместно со специалистами этой области.



ИНТЕНСИВ
**Архипелаг
2121**

АГЕНТСТВО
СТРАТЕГИЧЕСКИХ
ИНИЦИАТИВ

20.35
УНИВЕРСИТЕТ

ПЛАТФОРМА НТИ



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ
И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Контакты

Телефон **+7 (915) 015-45-47**

email **varyachernikova2001@mail.ru**