

# **ПРОЕКТ ДОМАШНЕЙ ПЕКАРНИ «ЗЕФИРКА»**

Презентация студентов МГУ  
Филатова Даниила  
Одиноковой Полины  
Фроленковой Марины  
Сяй Саотун

# ОПИСАНИЕ БИЗНЕС-ИДЕИ

Домашняя пекарня “ЗЕФИРКА” – производство вкусных десертов и выпечки своими руками. Мы предлагаем покупателям довольно широкий выбор качественной кондитерской продукции по доступным ценам.

Наша цель – закрепиться на рынке, приобрести имя и получить прибыль.

Для достижения поставленных задач мы стараемся улучшить навыки кулинарии, подбираем клиентскую базу и продвигаем нашу продукцию.

# ЧТО МЫ ПРЕДЛАГАЕМ?

## Торты





# ЧТО МЫ ПРЕДЛАГАЕМ?

Пирожные



Печенья



# ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

- Наши клиенты – люди в возрасте от 18 до 55 лет (студенты и работающие люди).
- Чаще всего заказы поступают на праздники – 8 марта, 23 февраля, Новый год и Рождество.

# АНАЛИЗ РЫНКА

Так как мы базируемся в районе «Академический», нашими конкурентами являются различные сети кондитерских. По сравнению с кафе и ресторанами, покупать у нас дешевле: так в «Волконском» ежевично-малиновый чизкейк стоит 3500, у нас 2000; в этой же кондитерской шарлотка с клубникой стоит 2650, у нас – 1500. В то же время, у нас продукция стоит дороже, чем в супермаркетах. Но это обусловлено тем, что мы используем натуральные фермерские продукты, и покупатель всегда может быть уверен в качестве нашего товара.

По сравнению с частными пекарнями, наши цены варьируются. Так, в кондитерской “Super Cakes” цена на украшенный и оформленный торт за килограмм начинается от 1700 рублей. У нас – от 1450 рублей. А в пекарне “Napoleon”- торт Наполеон классический стоит 1350 рублей, у нас – 1700; чизкейк с голубикой – 1650 рублей за кг, у нас 1950.

Таким образом, можем сделать вывод, что у нас средние цены на данном рынке.

# 4P- PRODUCT, PLACE, PRICE, PROMOTION,



# ФИНАНСОВАЯ МОДЕЛЬ

- Постоянные расходы: на продукты и упаковку (продукты – от 500 до 1400, в зависимости от количества ингредиентов и веса; упаковка – около 200)
- Переменные: посуда и продукты, которые используются в долгосрочном периоде (венчики, кондитерские шприцы и т.д.): около 1500 рублей в 1-1,5 месяца
- Общая прибыль: от 7500 до 11000 в месяц
- Выручка: от 2000 до 5000 в месяц



# НАШИ ПЛАНЫ НА БЛИЖАЙШЕЕ БУДУЩЕЕ



- В настоящее время оформляем заказы на Новый год и Рождество и изготавливаем их.
- Расширяем клиентуру, создаем активные аккаунты в соц-сетях, увеличиваем объем поставок

# **ПРОЕКТ ДОМАШНЕЙ ПЕКАРНИ «ЗЕФИРКА»**

Презентация студентов МГУ

**Филатова Даниила** Юридический факультет 1 курс магистратуры

**Одиноквой Полины** Геологический факультет 3 курс бакалавриата

**Фроленковой Марины** Факультет биоинженерии и биоинформатики 2 курс

**Сяй Саотун** Факультет педагогического образования 1 курс магистратуры