

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования Баганский Дом детского творчества
Баганского района Новосибирской области
III Международная научно-практическая конференция обучающихся
«Экологическое образование в целях устойчивого развития»
направление «Мир профессий будущего и экология: зеленые инновации для
устойчивого развития - ЦУР»

КЕЙС

«Инноскрин. Разработка Альго bubble ice cream»



Автор работы: : Лаговщина Полина
Владимировна, ученица 11 класс

Руководитель: Лобанова Лариса Викторовна,
педагог дополнительного образования

Баган, 2021

Оглавление

	Стр.
1. Резюме проекта	3
2. Описание продукта	3
3. Концепция проекта	5
4. Маркетинговая стратегия	7
5. Финансовый план	9
6. Перспективы проекта	10
7. Приложения	11

АННОТАЦИЯ.

Создание мороженого с добавками в виде желе на основе хлореллы в рамках бренда «Купинское мороженое». Расширение ассортимента продукции осуществляется путем обогащения биологически активными компонентами на основе хлореллы.

Мороженое-новинка в красочной упаковке явно привлечёт внимание потребителей, пожелавших попробовать данный продукт.

Ключевые слова: хлорелла; мороженое; монокультура; стартап-проект.

Creation of ice cream with additives in the form of jelly based on chlorella as part of the Kupinskoe Ice Cream brand. Expansion of the range of products is carried out by enrichment with biologically active components based on chlorella.

The novelty ice cream in colorful packaging will clearly attract the attention of consumers who want to try this product.

1. Резюме проекта

Бизнес - идея КЕЙС «Инноскрин. Разработка **Альго bubble ice cream**» - это уникальная интегрированная система, использующая современные биотехнологии производства биопродуктов на основе микроводорослей.

Целью проекта является разработка идеи продукта Альго bubble ice cream.

Местонахождение проекта

Учебно - исследовательская лаборатория альго- агро- биотехнологий МБОУ Вознесенской СОШ имени Л. Чекмарёва с. Баган Новосибирской области.

Актуальность бизнес идеи «Альго bubble ice cream».

На современном рынке представлено немало продуктов питания, в названии которых есть приставка «био». Потребители, покупая такие натуральные товары, заботятся о своем здоровье, предпочитают питаться правильно. Но при этом хотят, есть вкусные биопродукты. Одним из таких любимых десертов является биомороженое. Основная идея биопродукта «Альго bubble ice cream» - исключение сахара и его заменителей, добавление натурального желе на основе

хлореллы и местных ягод и фруктов. Покупатели, попробовав местный вкусный десерт, смогут оценить пользу биомороженого. Поэтому линейка натурального биопродукта, который оздоравливает, дарит радость и снижает калорийность мороженого актуальна в наше время.

Описание продукта

Создание продукта с добавками в виде желе в рамках бренда «Купино» компании ООО «Купинское мороженое».

Обоснованием выбора нашей компании по созданию оригинального продукта являются критерии, выявляемые в ходе рассмотрения деятельности конкурентов, присутствующих на рынке продаж мороженого в Баганском районе. Итогом анализа рынка конкурентов лидирующей компанией стал Купинский молочный комбинат.

Купинский молочный комбинат – одно из ведущих молочных предприятий Сибири. В настоящее время КМК – современное и высокотехнологичное предприятие, которое выпускает цельномолочную продукцию (сметану, молоко, кефир, творог и т.п.), сухое молоко, масло сливочное, мороженое. Всего более 30 наименований продукции, качество которой ежегодно подтверждается наградами. Одним из ключевых принципов деятельности предприятия является хорошее самочувствие, здоровый внешний вид и крепкий иммунитет потребителя. ООО «Купинское мороженое» - современная, укомплектованная высокотехнологичным оборудованием компания, позволяющая производить качественный натуральный продукт, не нарушая технологию. Мороженое производится на основе натуральных ингредиентов: свежего молока, нежнейших сливок, сливочного масла, настоящего шоколада и ягод.

Уникальность продукта

Производители данной компании акцентируют свое внимание на запросах потребителей, в ходе которых устанавливается цена ориентировочная на спрос.

На фабрике «Купинское мороженое» прислушиваются к просьбам своих неравнодушных подписчиков и покупателей и выпускают новое мороженое с

пониженным содержанием сахара и калорий. Именно этот критерий отличает компанию ООО «Купинское мороженое» от конкурентов на рынке.

Не все производители рассказывают о правдивых технологиях производства, из этого можно выявить второй критерий: недоверие со стороны потребителя.

Экозона: Фабрика «Купино» расположена в экологически чистом районе г. Купино, удалена от черты города и промышленных зон.

Безопасное производство: современная технологическая база, инновационный подход к производству, более 20 лет профессионального опыта. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Отборное молоко: кормовая база для коров, уникальные Кулундинские степи, обеспечивает лучшее молоко для производства мороженого.

Третьим критерием является правильное питание. Мороженое на основе хлореллы «заряжено» белком и витаминами.

Концепция проекта

Создание мороженого с добавками в виде желе на основе хлореллы в рамках бренда «Купинское мороженое». Расширение ассортимента продукции осуществляется путем обогащения биологически активными компонентами на основе хлореллы.

Мороженое-новинка в красочной упаковке явно привлечёт внимание потребителей, пожелавших попробовать данный продукт.

Уникальность продукта:

1.Натуральность продукта.

2.Дизайн упаковки.

Новый вид мороженого с добавками.

Мороженое Альго bubble

1.Поддержит правильное питание

2.Поможет получать больше полезных веществ

3.Даст понять, что правильное питание-это хорошее самочувствие, здоровый внешний вид и крепкий иммунитет.

Основа мороженого: пломбир.

Вкус желе: хлорелла

Технология производства

Технология производства предусматривает использование готового мороженого «Пломбир на сливках», разработанного специалистами фирмы ООО «Купинское мороженое» - производителем мороженого высшего качества с мировым именем.

Процесс производства мороженого в условиях нашей лаборатории состоит из следующих этапов:

- подготовка сырьевой массы (закупка мороженого, культивирование хлореллы (в готовое мороженое сверху поместить bubble желе с хлореллой));
- фризирование (смешивание порциями мороженого и суспензии хлореллы);
- приготовление желе: растворить 7 г агар-агара в 500 мл суспензии хлореллы, смесь нагреть, затем поместить в формочки и охладить до застывания;
- фасовка (на поверхность мороженого поместить bubble желе и упаковать в готовую тару собственного производства);
- закаливание (помещение продукта в холодильник).

Сильные и слабые стороны проекта «Инноскрин. Разработка Альго bubble ice cream»

Сильные стороны:

1. Яркая, заметная упаковка, особый стиль в названии мороженого.
2. Собственная лаборатория, оснащённая современным оборудованием для производства добавки на основе хлореллы.
3. Бренд компании «Купинское мороженое».
4. Реализация мороженого уже в существующей линейке бренда.
5. «Альго bubble ice cream» - биомороженое.

Слабые стороны:

1. Цена (превышает среднюю стоимость мороженого на рынке продаж).

2. Новый вкус (не все знают о полезных свойствах хлореллы).

Команда

Инициатор проекта - технопредпринимательская компания «Альгофуд» МБОУ Вознесенской СОШ имени Л. Чекмарёва Баганского района Новосибирской области.

- продакт-менеджер Лаговщина Полина Владимировна, занимается разработкой новых продуктов и продвижением;
- аналитик Тыченкова Дарья Сергеевна, обработка и анализ информации от заказчика команде;
- инноватор Коренюк Виктор Викторович, создание стартапа и последующее его продвижение к вершинам технологического успеха;
- контролер управления Фогельман Виктория Александровна, решает хозяйственные вопросы, занимается бухгалтерией;
- технолог Чуприна Ксения Николаевна, производство продукта

Маркетинговая стратегия

Маркетинг нашей продукции стратегия 4р.Мы выбрали данную стратегию, так как она больше всего подходит для нашего продукта.

Элемент комплекса маркетинга	Цели и мероприятия
Product	Расширение ассортимента брендовой продукции ООО «Купинское мороженое» с улучшенными качественными характеристиками за счет одной новой товарной группы (ассортиментная позиция - мороженое с биодобавками в виде bubble на основе хлореллы).
Price	Разработка системы скидок на основе стоимости продаж продукта
Place	Создание на базе сайта интернет - магазина инструмента и «простого» оборудования.
Promotion	Проведение рекламной кампании на сайте

	https://baganonline.github.io/forum.html Размещение в прессе PR-статей о пользе продукции предприятия для здоровья Разработка и запуск новой программы лояльности
--	--

Реализация продукта будет происходить в существующей линейке бренда. Наша компания предложит данную идею по разработке мороженого компании ООО «Купинское мороженое».

Наши покупатели — это люди, которые хотят питаться правильно и полезно, получая больше витаминов употребляя десерт. Важно учитывать, что потребители склонны к гастрономическим экспериментам, но при этом часто можно услышать жалобы на то, что у современного мороженого нет «правильного» сливочного вкуса, при этом в нем есть растительное сырье. В связи с этим потребители готовы платить за настоящее мороженое на молоке или сливках (более 70%). Также выявлено, что для четверти потребителей важно наличие наполнителя, при этом они хотели бы видеть его больше.

На основе выбранного потенциального клиента:

Светлане 27 лет, она работает тренером.

Имеет такие личные качества, как:

- Уверенность в себе.
- Энергичность.
- Решительность.
- Следит за трендами и правильным питанием, старается совмещать работу и походы в зал.
- Любит сладкое, но боится, что мороженое это слишком калорийно.

Наш продукт «Альго bubble ice cream» поможет Светлане убедиться в обратном. Мороженое-новинка привлечет внимание к компании ООО «Купинское мороженое», даст понятие о лечебных фактах хлореллы.

Реклама:

Потребители часто опираются при выборе на полученные рекомендации друзей и знакомых, что существенно больше, чем получила реклама. В связи с этим рекомендуется формировать у потребителей желание делиться фото мороженого со своими друзьями и подписчиками. Помочь в этом могут, прежде всего, интересный дизайн упаковки и необычные вкусы. Для стимулирования спонтанных покупок могут использоваться маркетинговые акции, на них особенно обращают внимание потребители. Для потребителей мороженое – это спонтанная покупка, поэтому важно уделять внимание рекламе внутри торговых точек, а также дизайну, привлекающему внимание. При этом потребители готовы совершить покупку спонтанно под влиянием рекламы или маркетинговой акции.



<https://baganonline.github.io/forum.html>

3. Финансовый план

Расходы

Структура P&L

Материальные затраты, в том числе:	65%	82,5 руб.
Затраты на ингредиенты	65%	54 руб.
Затраты на упаковку	35%	28,5 руб.
Индустриальные затраты	5%	11 руб.
Логические затраты	5%	11 руб.

Маржинальность продукта	25%	45,5 руб.
Всего	100%	150 руб.

Прибыль

таблица доходы от продажи продукции по элементам

Наименование продукта	Единица измерения	Цена, руб.	Объем единицы продукции в месяц, шт.	Цена, руб. в месяц	Цена, руб. в год
«Альго bubble ice cream»	шт.	150, 00	100	15000 ,00	180000, 00

Себестоимость продукции

1 ед. товара - мороженого «Альго bubble ice cream» объем 250 мл.

Розничная цена 1 единицы товара «Альго bubble ice cream» - 150,00 рублей всего на сумму 150000 ,00 в месяц.

Считаем:

В месяц $100 \times 150,00 = 15000,00$ рублей.

Мы рассчитали, что одно ведерко мороженого будет, стоить 150 рублей, что позволит приобретать наш продукт индивидуально и мелким оптом.

Мы рассчитываем производить и реализовывать 100 штук в месяц, чистая прибыль составит 20000.00 рублей. Таким образом, вложения в бизнес по производству мороженого «Альго bubble» окупятся через год. При этом уровень рентабельности составит порядка 100 %.

Перспективы Стартап-проекта

- 1.Расширить линейку диетического мороженого, которое поможет не только правильно питаться, но и сохранять здоровый образ жизни.
- 2.Огромную роль в перспективах продукта будет играть яркая упаковка.
- 3.Представить дирекции ООО «Купинское мороженое» свою идею.



Рис.1 производстве желе на основе хлореллы



рис.2 мороженное с хлореллой



рис.3 производство хлореллы