

Інклюзивна пекарня

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

Мета проекту – відкриття пекарні ціньового сегмента “середній” в м. Тернопіль. Проект передбачає виробництво та реалізацію хлібобулочної продукції досить широкого асортименту. Пекарня розташована на орендованій площі в центральній частині міста. Позиціонування проекту здійснюється в сегменті екологічно чистої продукції ручної роботи. Загальна площа – 200 м².

Маркетинговий план

Пекарня позиціонується в середньому-сегменті. Цільова аудиторія – чоловіки та жінки (переважно) у віці 14– 60 років з рівнем доходу вищим 3500 гривень; гості міста (35-40%) та жителі міста (60-65%).

Основним онлайн-інструментом є контекстна реклама по таких ключових словах як «пекарня», «кафе-пекарня» в поєднанні з локаційним запитом «Тернопіль» і так далі. Крім цього, інформація про пекарню буде відзначена на картографічних сервісах Гугл.

Виробничий план

Стратегія ціноутворення:

Стратегія низьких цін (прориву). Встановлюється нижча ціна, ніж на товари-аналоги конкурентів з метою завоювання провідного становища на ринку в умовах гострої конкуренції, а зі зміцненням позицій на ринку ціна на товар.

Із початковим зниженням ціни на товари наша конкурентоспроможність набагато швидше зросте, це дозволить нам привернути широку увагу покупців. А вже після хорошого виторгу, приблизно через 3 місяці ми дещо підвищимо ціну, адже нам буде не вигідно працювати.

Асортимент товару

	Найменування категорії	Склад	Ціна, грн./шт.
	Круасан в асортименті	Борошно вищого гатунку; яйця курячі; молоко; цукор	25-30
	Багет	Борошно; яйця	15-20
	Рулєт домашній з родзинками	Борошно; масло; родзинки; ванілін; яйця	30-50
	Кекси в асортименті	Борошно; яйця; ванілін, родзинки, цукор. розпушувач	10-15
	Хліб Фітнес	Борошно; яйця; злаки	30-40
	Булка французька	Борошно вищого гатунку; яйця	15-20

Постійні витрати

№	НАЙМЕНУВАННЯ	СУМА В МІС. Грн.
1	Орендна плата	25 000
2	Реклама	5 000
3	Комунальні платежі	8 500
4	Адміністративні витрати	5 000
5	Виплати заробітної плати	31 000
Разом:		74 500