



КОМПАНИЯ TUTTO BENE - КОНЦЕПЦИЯ БИЗНЕСА



- Компания создана в ноябре 2009 года в г. Алматы, Республика Казахстан
- Компания имеет зарегистрированный товарный знак «TUTTO BENE»
- Компания специализируется на производстве домашнего итальянского мороженого (gelato)
- В ассортименте компании более 50 сортов мороженого
- В настоящий момент организовано производство мороженого в Алматы и в Астане.
- Открыто 7 торговых точек в этих городах

Партнерами компании являются:

- **Valmar global d.o.o.**, SLO-4293 Volcja Draga <http://www.valmar-global.com> – оборудование для производства мороженого
- **Нотак LTD.STI.** Balkan Cad No:6 35875 Yazibasi Koyu-Torbali Izmir - TURKEY <http://www.sevel.com.tr> – витрины для мороженого
- **ООО «Джелато»** г.Москва ул.Прянишникова д.31 www.gelato.ru – ингредиенты для производства мороженого

1. Gelato Artigianale - домашнее итальянское мороженое

Мороженое компании TUTTO BENE - это Gelato Artigianale, свежеприготовленное мороженое ручной работы.

В отличие от фабричного мороженого, оно

- Готовится преимущественно из натуральных ингредиентов,
- Содержит в два раза меньше жира – всего 9-11%,
- Содержит в три раза меньше воздуха – максимум 35%,
- Не предназначено для длительного хранения и транспортировки.

2. Этапы приготовления gelato

Процесс приготовления gelato состоит из нескольких этапов:

- Смешивание ингредиентов (производится вручную);
- Пастеризация - нагревание до температуры 85°C (производится в пастеризаторе);
- Взбивание смеси и фризирование (производится в барабане фризера);
- Выкладка (производится вручную);
- Шоковая заморозка.

3. Сорты мороженого

Компания TUTTO BENE изготавливает более 50 сортов домашнего итальянского мороженого.

Основные три группы, которые отличаются друг от друга по составу, – это сливочное *gelato*, йогуртовое *gelato* и сорбеты.

- **Сливочное *gelato*** готовится на основе молока и сливок. Жирность такого мороженого обычно около 9-11%.
- **Йогуртовое *gelato*** готовится с добавлением специальной йогуртовой смеси. Оно более легкое, диетичное, нежное. В нем почти нет жира – всего 2-4%
- **Сорбет** – мороженое на основе фруктов и ягод. В нем нет молока.



4. Состав



Для приготовления сливочных сортов используются:

- натуральное коровье молоко 3,2% жирности,
- натуральные сливки 35,1% жирности,
- обезжиренное сухое молоко (его доля 2%),
- сахар,
- вкусовые наполнители на основе натуральных ингредиентов*;
- сбалансированная смесь стабилизирующих веществ и эмульгаторов растительного и минерального происхождения* (их доля не более 0,5%).

Для приготовления сорбетов используются:

- мякоть ягод или фруктов (не менее 20%),
- очищенная питьевая вода,
- сахар,
- фруктовые и ягодные наполнители*;
- сбалансированная смесь стабилизирующих веществ и эмульгаторов растительного и минерального происхождения* (их доля не более 2%).

Для приготовления йогуртового мороженого используются:

- натуральное коровье молоко 3,2% жирности;
- сахар,
- сбалансированная смесь стабилизирующих веществ и

* все ингредиенты отмеченные звездочкой являются специализированными и импортируются.

5. Форма реализации

Мороженое продается в виде шариков (scoop). Вес 1 шарика – 50 грамм.

Отпуск производится в бумажные креманки двух размеров – 100 мл (для 1 шарика) и 175 мл (для 2 и более шариков), а также в хрустящие вафельные рожки.

В торговых точках готовятся молочные коктейли на основе мороженого с добавлением топпингов (сиропов).

Коктейли отпускаются в одноразовые стаканы объемом 0,3 л и 0,5 л.

Дополнением к мороженому являются несколько видов топпингов.

Посыпки: цветная карамельная вермишель, шоколадная крошка,



1. Дети

Семьи с детьми составляют 70% всех потребителей мороженого TUTTO BENE. В первую очередь, родителей привлекает в нем натуральность ингредиентов и свежесть. Детей – яркое оформление витрины и вкусовые качества. Средняя покупка на семью с двумя детьми – 3 шарика

2. Молодые люди

Составляют 25% потребителей, при этом, внутри этой группы девушки составляют 2/3 покупателей. Средняя покупка - 2 шарика мороженого. Проявляют интерес к сорбетам (в их составе отсутствует жир) и йогуртовому

3. Люди старше 40 лет

Составляют 5% потребителей. Обычно приобретают 1 шарик мороженого. Предпочитают традиционные вкусы - сливочное (напоминающее пломбир), шоколадное.



ЦЕНОВАЯ ПОЛИТИКА

1. Позиционирование

Продукция компании ориентирована на потребителей с уровнем достатка «средний», «средний плюс».

2. Цена по отношению к конкурентам

На мороженое TUTTO BENE устанавливается цена, соответствующая среднерыночной.

3. Цена - себестоимость

При назначении цены нужно придерживаться следующего принципа: $P=10 \cdot C$, где P – цена, а C – прямая (продуктовая) себестоимость продукции.

4. Что важно учитывать

При назначении цены важно учитывать тот фактор, что срок хранения мороженого в витрине составляет не более 10-14 дней. Цена должна быть такой, чтобы обеспечивать продажу нужного объема в заданный срок.

5. Прогрессивные скидки

Цена за шарик мороженого падает при покупке двух, трех и четырех шариков одновременно.

Цена топпингов (посыпок и сиропов), в торговых точках TUTTO BENE включена в стоимость шарика мороженого.

Допустимо установить на топпинги отдельную цену, если это является общепринятым в данном городе.

1. Gelateria

На родине gelato, в Италии, принято совмещать производство и продажу мороженого в одном помещении. Кафе такого формата называются Gelateria (джелатерия). Под производственную зону достаточно выделить 20 кв м, под клиентскую зону - 50 - 100 кв м. Открывать такое кафе можно на первых этажах зданий в

2. Gelateria плюс сеть торговых точек

Одновременно с открытием джелатерии возможно создать собственную сеть торговых точек, в которые будет доставляться произведенное в джелатерии мороженое. Торговые точки лучше открывать в моллах, размещая их «на потоке» посетителей. Площадь торговой точки может варьироваться от 6 до 12 кв м. Желательно договариваться с торговым центром о дополнительной аренде технического (складского) помещения

3. Цех по производству мороженого плюс сеть торговых точек

Вместо джелатерии допустимо открыть цех по производству мороженого, расположив его в «некоммерческой» зоне города. Для этого достаточно площади 70-80 кв м. На базе цеха можно развивать сеть торговых точек. Отрицательная сторона данной концепции состоит в том, что цех относится уже не к предприятиям общепита, а к предприятиям пищевой промышленности, и требования по отношению к такому производству ужесточаются.

1. Оборудование для производства мороженого. Ориентировочная стоимость организации производства и торговой точки – 70 000 \$

- Фризер комбинированный, либо пастеризатор и фризер
- Шкаф шоковой заморозки
- Морозильный шкаф, либо камера, для хранения готового мороженого
- Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов и фруктов
- Морозильный шкаф или ларь для хранения замороженных ягод и фруктов
- Миксер профессиональный для перемешивания смеси
- Автомобиль-рефрижератор для доставки мороженого в торговые точки



**2. Оборудование
торговой точки.
Ориентировочная
стоимость
оборудования
от 15 000\$**

- Витрина для мороженого
- Барная стойка
- Мойка (возможно мобильная моющая установка)
- Микроволновая печь
- Шейкер для молочных коктейлей
- Холодильник для хранения молока
- Кассовый аппарат и моноблок
- IP видеочамера



1. Производственный персонал

Джелато-мастер – 1 - 2 человека, в зависимости от объема производства

Техперсонал – 1 человек

Водитель-экспедитор – 1 - 2 человека, в зависимости от количества торговых точек

2. Торговый персонал

4 бармена на одну торговую точку (по 2 бармена в смену)

3. Административный персонал

Директор, бухгалтер, администратор сети торговых точек



1. Бренд-бук

Разработаны стандарты фирменного стиля: логотип, фирменный бланк, дизайн визитных карточек, почтовых конвертов, сувенирной продукции, оформления вывесок

2. Дизайн-проекты торговых точек

Разработано несколько проектов торговых точек островного типа, пристенного типа, проекты кафе-мороженое на 20 и на 30 посадочных мест

3. Мерчендайзинг

Разработаны стандарты мерчендайзинга, охватывающие процесс выкладки и оформления мороженого, ассортимент и порядок нахождения мороженого в витрине, правила ухода за ванночками с мороженым, дизайн и размещение POS

4. Реклама в соцсетях

Осуществляется рекламная поддержка деятельности торговых точек в социальных сетях Facebook, Instagram. Качественный фото и видео контент. Конкурсы среди подписчиков. На сайте компании организован интернет-магазин.



4. Форма для персонала

Разработан дизайн формы для персонала

5. Одноразовая посуда

Имеется брендированная одноразовая посуда для отпуска мороженого

6. Полиграфическая продукция

Разработан дизайн Ice-меню, буклетов, флаеров, купонов, листовок, рекламных макетов для СМИ



КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



ТОО GELATO TUTTO BENE
050008 Республика Казахстан
г. Алматы, ул. Ауэзова, 3
тел. : 8 (727) 395 69 88
+7 701 264 76 45
e-mail: tutto-bene@mail.ru

 Tutto Bene
 tutto_bene.kz
 gelateria_almaty
www.tuttobene.kz

