

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ЕСТЬ



**Платформа продуктов
с дополнительной ценностью**

ВИДНО · ПОНЯТНО · ОЧЕВИДНО

ЕСТЬ. РЕСУРС.

+40–70 Р

с каждой чашки

Те же процессы.
Та же команда.

функциональные сиропы и основы для напитков

ВИДНО · ПОНЯТНО · ОЧЕВИДНО



ГДЕ МЫ НА ШКАЛЕ

Не выбирай между вкусом и сахаром.

БЕЗ САХАРА

подсластители, привкус.
Польза есть —
удовольствия нет.

ЗОЛОТАЯ СЕРЕДИНА

ЕСТЬ. РЕСУРС.

Привычный вкус. Вдвое
меньше сахара.

ОБЫЧНЫЙ СИРОП

вкусно, но много сахара и
калорий.

Вдвое меньше калорий — без потери вкуса.

120–130 ккал против 230–260 ккал у обычного сиропа.

ЕСТЬ. РЕСУРС.

03

Не выбирай между вкусом и сахаром.

БЕЗ САХАРА

Подсластители, привкус.

Польза есть — удовольствия нет.

- Бренды заявляют «Без сахара», но составе остаются: Фруктоза, декстроза, экстракт стевии, др.
- Используются подсластители: Эритрит, стевииолгликозиды, сукралоза, др.
- Искажение вкуса (химозность) из-за сахаро-заменителей или сохраняется калорийность при использовании фруктозы и стевии.
- Калорийность от 10 до 196 ккал у разных брендов.

ЗОЛОТАЯ СЕРЕДИНА

ЕСТЬ. РЕСУРС.

Привычный вкус. Вдвое меньше сахара.

- В сиропах Miller&Miller вдвое снижено содержание сахара в сравнении с классической линейкой вкусов.
- Функциональные сиропы сохраняют традиционный вкус без искажения благодаря сохранению части сахара в составе.
- Просто заменить/дополнить линейку обычных сиропов Miller&Miller функциональными. Без изменения рецептур напитков, технологических карт. Легко добавить ценность и полезность в меню напитков для ваших гостей.

ОБЫЧНЫЙ СИРОП

вкусно, но много сахара и калорий.

- В классических сиропах с сахаром Miller&Miller калорийность 230-250 ккал.
- Сиропы с сахаром любого бренда имеют аналогичные цифры по калорийности от 230 до 250 ккал.

Вдвое меньше калорий — без потери вкуса.

120–130 ккал в Функциональных сиропах Miller&Miller против 230–260 ккал у обычного сиропа любого бренда.

ЕСТЬ. РЕСУРС.

04

ВОЗМОЖНОСТЬ ДЛЯ БИЗНЕСА

**Покупатель готов платить
больше за понятную
ценность.**

Сегодня — преимущество. Завтра — стандарт рынка.



ГЛАВНАЯ ВЫГОДА · HoReCa

05

Дополнительный доход на привычном трафике.

- ✓ Потенциал +40–70 ₽ к каждой чашке.
- ✓ Тот же поток гостей. Больше дохода.
- ✓ Не требуется искать новых гостей — достаточно дать действующим новую причину выбрать именно ваш кофе.

ВЫГОДА ДЛЯ БИЗНЕСА

ВИДНО

Преимущество замечают сразу.



ПОНЯТНО

Ценность считывается без объяснений.



ОЧЕВИДНО

Продукт выбирают чаще.

ЕСТЬ. РЕСУРС.

ЛЕСТНИЦА ЦЕННОСТИ

Три простых шага —
больше ценности
для клиента и вашего
бизнеса.



БОЛЬШЕ ЦЕННОСТИ. БОЛЬШЕ ПОВОДОВ ВЫБРАТЬ ВАС.

07

ЕСТЬ. РЕСУРС.



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СИРОПЫ

Вкус, который выбирают осознанно. Меньше сахара, меньше калорий, больше возможностей для современного меню.

5 самых востребованных вкусов:

Карамель, Кокос, Ваниль, Лесной орех, Соленая карамель

в 2 раза МЕНЬШЕ КАЛОРИЙ и привычный вкус

Больше свободы в рационе

Дополнительные функциональные ингредиенты + КОЛЛАГЕН + МАГНИЙ

Больше пользы в каждой чашке

Сделайте привычные напитки полезнее –
для гостей, которые хотят выбрать вкус осознанно



КОФЕ



ЛИМОНАД



КОКТЕЙЛЬ



ХОЛОДНЫЙ НАПИТОК

С НАМИ РАБОТАТЬ ПРОСТО



УДОБНЫЙ ФОРМАТ РАБОТЫ

- Прямые поставки
- Дистрибьюторы
- СТМ



ТА ЖЕ ТЕХНОЛОГИЯ

Новое оборудование
не требуется.



ТА ЖЕ КОМАНДА

Персонал не нужно
переучивать.



БЕЗ РИСКА

Начните с пилота
на одном вкусе.
Добавьте одну позицию
в меню на 30 дней.

Образцы — за наш счёт.



БЕЗ РИСКА



Начните с пилота
на одном вкусе.



Добавьте одну
позицию в меню
на 30 дней.



Образцы —
за наш счёт.

ЕСТЬ. РЕСУРС.

ПОКУПАТЕЛЬ УЖЕ СДЕЛАЛ ВЫБОР. ТЕПЕРЬ ВАШ ХОД.

Добавьте в меню продукт с понятной ценностью.
Мы **поможем** запустить пилот и **предоставим образцы**.



npo-ecofood.ru



+7 (495) 665-77-99



info@npo-ecofood.ru

ВИДНО • ПОНЯТНО • ОЧЕВИДНО



Пример расчета экономики

ЕСТЬ РЕСУРС · HOReCa

Сценарная модель

Сбросить

Экономика напитка: обычный vs функциональный сироп

Меняйте параметры бегунками — результаты пересчитываются автоматически.

Настройте параметры

ЦЕНА И ОБЪЁМ ПРОДАЖ

Цена обычного напитка **300 Р**

Повышение цены функционального **15%**

Продаж в день **30 порц.**

Дней продаж в месяц **30 дн.**

ОБЫЧНЫЙ СИРОП

Цена сиропа за литр **650 Р/л**

Дозировка **20 мл**

Прочие ингредиенты на порцию **70 Р**

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ СИРОП

Цена сиропа за литр **750 Р/л**

Дозировка **20 мл**

Прочие ингредиенты на порцию **70 Р**

Цены и объёмы — редактируемые допущения. Используйте фактические закупочные цены, рецептуры и продажи заведения.

Сравнение сценариев

Р - до постоянных расходов и налогов

● Обычный сироп

Цена напитка

300 Р

Сироп на порцию

13 Р

Себестоимость порции

83 Р

Маржа с порции

217 Р

Маржинальность

72,3%

Маржинальный доход в месяц

195 300 Р

● Функциональный сироп

Цена напитка

345 Р

Сироп на порцию

15 Р

Себестоимость порции

85 Р

Маржа с порции

260 Р

Маржинальность

75,4%

Маржинальный доход в месяц

234 000 Р

Разница в месячной выручке

+40 500 Р

Функциональный вариант: 30 порций/день × 30 дней

Разница в маржинальном доходе за месяц

+38 700 Р

Функциональный вариант минус обычный

Важно: повышение цены функционального напитка — сценарное допущение, а не гарантированный эффект. Проверьте готовность гостей платить больше в тестовый период. Расчёт не учитывает постоянные расходы, налоги и возможное замещение продаж других напитков.

ЕСТЬ. РЕСУРС.

НАЧНИТЕ С ПИЛОТА

Закажите функциональный сироп Карамель для теста в одной или нескольких точках.

Просто, удобно, без риска.
Мы рядом на всех этапах.



КАК ЭТО РАБОТАЕТ?

1



ЗАКАЖИТЕ ДЛЯ ТЕСТА

Функциональный сироп Карамель в одной или нескольких точках.

2



ВЫДЕЛИТЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Добавьте напиток с сиропом в меню и/или разместите тейблтенд с информацией в зале.

3



ОЦЕНИТЕ РЕЗУЛЬТАТ

Получите обратную связь от гостей и оцените потенциал для дальнейшего масштабирования.

ПОЧЕМУ ЭТО ВЫГОДНО?



Новый и актуальный продукт



Интерес и лояльность гостей



Простое внедрение без дополнительных затрат



Реальные данные для решения о расширении ассортимента

ЗАКАЖИТЕ
ПИЛОТ УЖЕ СЕЙЧАС



ОДИН ВКУС. БОЛЬШИЕ ВОЗМОЖНОСТИ.

ЕСТЬ. РЕСУРС.

ПОКАЖИТЕ ГОСТЯМ НОВУЮ ВОЗМОЖНОСТЬ

Простые инструменты, чтобы познакомить гостей с функциональными сиропами



ВКЛАДКА В МЕНЮ

Разместите вкладку в основном меню, чтобы привлечь внимание гостей.



ТЕЙБЛТЕНТ НА СТОЛ И БАРНУЮ СТОЙКУ

Яркое напоминание в зале и на барной стойке. Поможет выделить новинку и увеличить заказы.