



БЕЛОРУСНЕФТЬ

TRAVEL
Travel

Бренды со вкусом путешествий

Сергей Каморников



ЗАЎЖДЫ
ЦІКАВА
CAFE MARKET

Особенности топливной розницы

Государственное регулирование цен

Цены регулируются по всей цепочке поставок и реализации

Единые поставщики топлива

Качество топлива одинаковое при должном контроле поставок

Ограничения новых продуктов

Технические и ценовые сложности запуска новых топлив





FMCG на АЗС

Сравнимость цен

Цены на АЗС легко сравнить с аналогичными товарами в магазинах

Идентичность ассортимента

Те же товары, но зачастую дороже

Регулирование цен

Ограничение надбавок, Постановление 713

Высокие затраты

Высокие удельные затраты на логистику в сравнении с супермаркетами



Решение: общепит

Разнообразие ассортимента

Товары легко модифицируются

Свободная цена

Минимальные ограничения в ценообразовании

Дифференциация и уникальность

Легко создать уникальный продукт за счет атмосферы, комбинирования сырья и особенностей приготовления

Цікава

Акцент на продукте-магните

Кава (бел.) – кофе, Tea (англ.) – чай, Ці (бел.) - или

Интерес и позитив

Цікава (бел.) - интересно

Национальность и туризм

Белорусские корни с добавлением латиницы и геометки (для туристов различных стран)





Цікавае развіццё

Кофепойнты і фудтракі

Усталяваюцца пры наяўнасці трафіка ў офісных будынках, на рынках, аб'ектах бытавога абслужвання і т.д.

Плошчкі на фудкортах

Размяшчаюцца разам з прывычным фастфудам

Адрэзныя кафе і рэстараны

Як у непасрэднай блізкасці ад АЗС, так і ў поўнасцю адрэзных лакацыях



Собственное производство

Кофе и чай

Комиссионный выбор ингредиентов и создание рецептов

Мясные ингредиенты

В том числе наличие собственной сырьевой базы

Хлебобулочные изделия

Рассматривается запуск на одном из предприятий

Централизация и унификация

Высокий уровень контроля качества и стабильности за счет управления всей цепочкой производства

Собственная обжарка кофейного зерна

Потребность в постоянном качестве

Кофе – основной товар-магнит, собственное производство – единственный способ глубокого контроля качества

Готовый рынок сбыта

Объемы потребления сети АЗС уже позволяют запустить производство, не задумываясь о новых рынках сбыта

Компетенции

Значительный опыт работы с напитками и различными поставщиками обжаренного кофе



COFFEE CARTE™

Продолжение концепции путешествий

Теперь путешествия не ограничиваются только Беларусью (Бразилия, Колумбия, Вьетнам, Эфиопия)

Явная ассоциация названия с кофе

Несмотря на прямоту названия, бренд выделяется отдельной философией путешествий

Уютная цветовая гамма

Для сохранения ассоциации с продуктом – уход от фирменных цветов с сохранением теплоты и уюта





Не только моно, но... и нуно:)

PHIN - Вьетнам

CAFEZINHO - Бразилия

BUNA TETU - Эфиопия

TINTO - Колумбия

BLEND №1

Сочетание 100% арабики из различных регионов создают тот самый сбалансированный и неповторимый вкус и аромат

Ароматы далеких стран

Эфиопия

Яркие фруктовые, цветочные ноты, легкая кислинка, иногда с ягодными, цитрусовыми или винными оттенками

Колумбия

Сочетание ноток горького шоколада и сухофруктов с приятной цитрусовой кислинкой грейпфрута

Бразилия

Сбалансированный вкус с карамельными, ореховыми и шоколадными нотками, почти полное отсутствие кислинки

Вьетнам

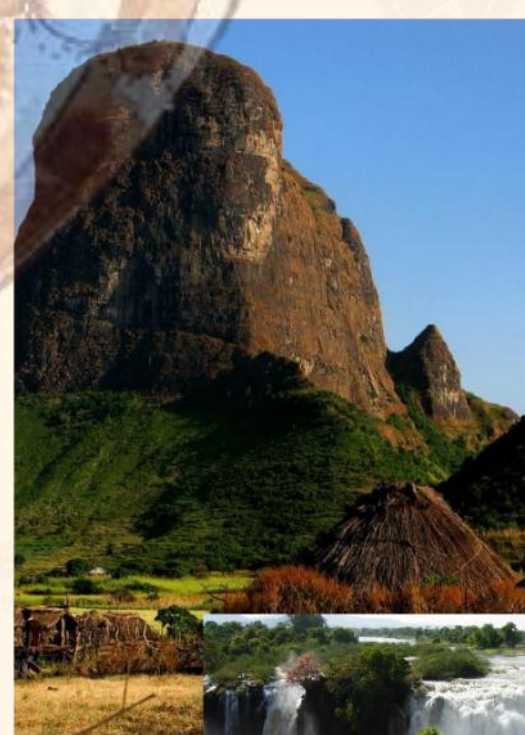
Насыщенный, крепкий вкус с шоколадными, ореховыми и карамельными нотами, с дымными или землистыми оттенками



Эфиопия (BUNA TETU)

Эфиопия — родина арабики, отсюда и происходит слово «кофе». История напитка началась более тысячи лет назад с легенды о пастухе Калди, который заметил, как его козлы оживились после поедания ярко-красных ягод. Попробовав ягоды сам, он ощутил прилив сил и поспешил в монастырь, чтобы рассказать об этом. Сначала настоятель отнесся к его рассказу скептически и выбросил ягоды в огонь, но удивительный аромат изменил его мнение.

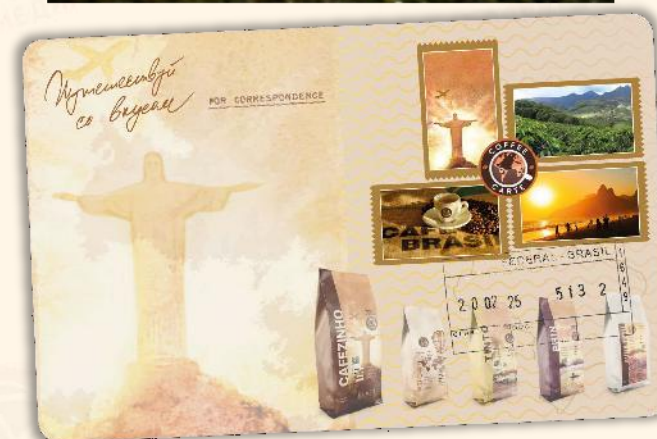
Кофейная церемония в Эфиопии и отличается от региона к региону. Церемония **Buna** (буна) — это важный ритуал, который включает в себя обжарку, измельчение и варку кофе в специальном сосуде.



Бразилия (САФЕЗИННО)

Кофе в Бразилии предлагают при любом удобном случае. Куда бы вы ни пришли, вас везде спросят, не хотите ли вы чашечку ароматного напитка.

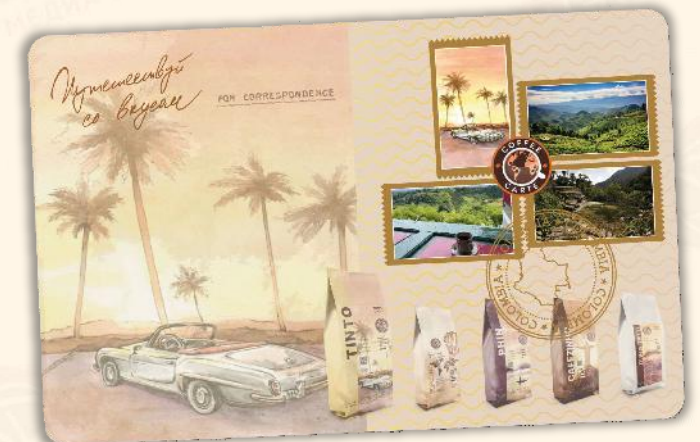
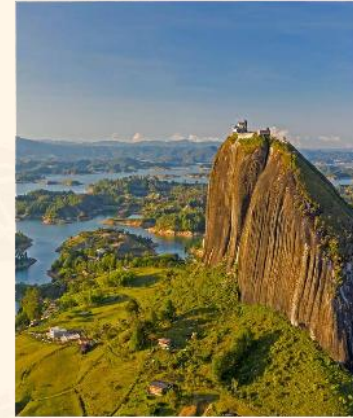
Бразильцы пьют кофе в течение всего дня, предпочитая маленькие порции. Такую порцию называют **Cafezinho** (кафезиньо), что в переводе и означает "маленький кофе". Напиток делают очень крепким без молока или сливок, но обязательно подслащивают.



Колумбия (ТИНТО)

Порцию кофе в Колумбии обычно называют «Тинто», это слово обозначает самый популярный способ приготовления кофе. **Тинто** - это большая порция крепкого, ароматного черного кофе, в который чаще всего добавляют немного сахара. Варят тинто обычно в специальных больших кастрюлях, известных как "ла бола", на открытом огне или на газовой плите. Кофейные зерна растирают или промалывают, затем засыпают в кастрюлю, добавляют горячую воду и кипятят.

Тинто – это не только напиток, но и часть колумбийской культуры и наследия, он символизирует гостеприимство колумбийцев, их теплоту и любовь к кофе.



Вьетнам (PHIN)

В современном Вьетнаме кофе пьют почти все, а сама страна уверенно входит в тройку крупнейших производителей кофе в мире.

Наиболее популярный способ приготовления кофе у вьетнамцев – это **Phin** (фин). Такой напиток делается в пресс-фильтре. Напиток получается насыщенным, с ярким ароматом и запоминающимся вкусом. Иногда фин разбавляют сгущенным молоком, которое придает характерный вкус и сладость. По традиционному рецепту сгущенное молоко добавляют не после приготовления напитка, а до.

Вьетнамский кофе трудно с чем-то перепутать и невозможно забыть.





Каналы сбыта кофе

Производство напитков на АЗС

bnmarket.by

Оптовая реализация

Реализация фасованного кофе на АЗС и
через сеть собственных магазинов **ЛАВКА**

Маркетплейсы

Сторонние магазины



Планы

Расширение производства

Линия по помолу и фасовке молотого кофе

Развитие концепции фильтр-кофе на АЗС

Выход на маркетплейсы и в магазины

Запуск чайного бренда





Успешный бренд

Единая концепция

интегрированный подход и единый узнаваемый стиль

Комплексный сервис

сочетание основных и дополнительных услуг

Качественные продукты и услуги

постоянное обновление ассортимента с учетом трендов и предпочтений

Максимум удобства

высокий уровень сервиса, скорость обслуживания и современные технологии

Эмоциональная связь

формирование лояльности через ценности клиентов



БЕЛОРУСНЕФТЬ

TRAVEL Travel



*Путешествуй
со вкусом...*



Сергей Каморников

Участвуйте в викторине



БЕЛОРУСНЕФТЬ

play.myquiz.ru

КОД

00842128

Самым внимательным
– кофе в подарок!

