



essence

BLUE OCEAN НА РЫНКАХ FMCG И HORECA

ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВЫХ ОСНОВ И ДОБАВОК ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И НАПИТКОВ



ОБРАЩЕНИЕ ДИРЕКТОРА

Меня зовут Олег Воробьев. Я основатель Компании — производителя уникальных пищевых ингредиентов для приготовления блюд и напитков. Суть любого продукта — взять из него все самое ценное, бережно очистить, создать современную форму, надежно упаковать и доставить потребителю. Так родился слоган Компании: «Все самое ценное по-новому!». Все наши линейки созданы на основе натуральных растительных и фруктово-ягодных экстрактов. Мы перевернули привычное представление о пищевых компонентах в FMCG и HoReCa. Продукты нашего производства поставляются в ведущие компании. Мы заключили более 1000 договоров внутри страны и за ее пределами. В наших планах достигнуть уровня международной корпорации. Мы ищем партнеров по всему миру и стремимся, чтобы в нашей команде были люди, которые найдут здесь свое призвание и будут вместе с нами развиваться и делать лучшие продукты.

О КОМПАНИИ

Уникальная бизнес-модель, обеспечивающая динамику развития, захват рынков, рост прибыли, помогает определять риски и успешно их преодолевать.



СОВРЕМЕННОЕ
ТЕХНОЛОГИЧНОЕ
ПРОИЗВОДСТВО

СОБСТВЕННАЯ ЛАБОРАТОРИЯ
ПО РАЗРАБОТКЕ ВКУСОВ

В КОМАНДЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
ШЕФ-ПОВАРА И БАРИСТА

ISO 22000

РАБОТАЕМ В СЕГМЕНТЕ B2B

БОЛЕЕ 1 000 КЛИЕНТОВ
ПО ВСЕМУ МИРУ

ПОТРЕБЛЕНИЕ КОФЕ И ЧАЯ В МИРЕ



>2.2 МЛРД

ЧАШЕК КОФЕ



>3.7 МЛРД

ЧАШЕК ЧАЯ

НАША ПРОДУКЦИЯ ПОЗВОЛЯЕТ ЛЕГКО,
БЫСТРО И УДОБНО ПРЕОБРАЗИТЬ ЛЮБОЙ
НАПИТОК – ИНГРЕДИЕНТЫ ПОДХОДЯТ
ДЛЯ КОФЕ, ЧАЯ, КАКАО, МОЛОЧНЫХ
КОКТЕЙЛЕЙ И МНОГОГО ДРУГОГО



* International Coffee Organization, ICO, 2022

* Statista, 2022



ЛИНЕЙКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

>8 МЛН

НАПИТКОВ ПРИГОТОВЛЕНО
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НАШИХ
ПРОДУКТОВ!

>1 000

БОЛЕЕ 1 000 РАЗНЫХ ВКУСОВ!

Наша Компания — лидер рынка по производству сухих ингредиентов для создания напитков и приготовления блюд.

**МЫ РАЗРАБОТАЛИ
18 УНИКАЛЬНЫХ ЛИНЕЕК
ОСНОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
ТЕСТО, КРЕМ, НАЧИНКИ,
ГЛАЗУРИ, ПОМАДКИ

РАЗЛИЧНЫХ НАПИТКОВ
КОФЕЙНЫХ, БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ
И АЛКОГОЛЬНЫХ, МОЛОЧНЫХ
КОКТЕЙЛЕЙ, КАКАО,
ЛИМОНАДОВ, СМУЗИ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СОУСЫ, СУПЫ, ПОДЛИВЫ,
ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ

ЛИНЕЙКА ПРОДУКЦИИ



SUGAR

Сахар с изысканными вкусами, который моментально преобразит любой кофейный или чайный напиток.



SUGAR FREE

Решение для тех, кто выбирает правильное питание и предпочитает напитки без сахара, но при этом ценит яркие и необычные вкусы.



SUGAR SYRUP

Привычный и известный каждому сироп, но... в сухом виде!



RAF

Готовая смесь для быстрого приготовления запоминающегося раф-кофе.



JAM

Натуральное сухое пюре для приготовления авторских чайных напитков и лимонадов. В составе кусочки ягод, фруктов, сублиматов.



CHOCOLATE

Это готовая смесь для быстрого приготовления горячего шоколада. Вы получите элитный напиток, который влюбит в себя ваших посетителей.



COCOA

Готовая смесь для быстрого приготовления мягкого, но удивительно насыщенного горячего шоколада, который возвращает в детство.



LEMONADE

Смесь для приготовления прохладительных напитков. Обладает насыщенным вкусом, приятным цветом и полностью натуральным составом. Быстро растворяется как в газированной, так и в негазированной воде.



MILKSHAKE

Готовая смесь для приготовления молочных коктейлей, которая придает конечному напитку яркий вкус и плотную, воздушную текстуру.



GARNISH

Сахарная пудра со вкусом и цветом, которая придаст любому молочному напитку прекрасную завершающую нотку и преобразит его.



CHAI LATTE

Готовая смесь для приготовления пряного чая латте. Включает в себя экстракты настоящего черного и зеленого чайного листа, а также набор измельченных специй и пряностей.



MATCHA

Смесь для приготовления матча-латте. Готовый напиток удивит вас приятным, нежным вкусом и сливочной текстурой. Полностью натуральный состав. Подходит и для холодных, и для горячих напитков.



TEA

Альтернатива традиционному чаю. Это натуральный сок чайного листа в сухом виде, который не требует заваривания. Мгновенно растворяется в холодной и горячей воде.



GLITTER

Идеальное решение для вас, чтобы удивить гостей и сделать их напитки незабываемыми, узнаваемыми и интересными. Glitter — это сироп без сахара с эффектом мерцания в индивидуальной упаковке.



TOPPING

Идеальное решение для вас, чтобы удивить гостей и сделать их мороженое, молочный коктейль, десерт, латте или раф узнаваемым и интересным. Блестящий Topping послужит вкусным и ярким украшением.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

ПРОИЗВОДСТВО, НЕ ТРЕБУЮЩЕЕ ВЫСОКИХ ЗАТРАТ НА ЗАПУСК И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Полуавтоматизированная линия
- Недорогое оборудование
- Малое количество персонала
- Простота использования

Без химии. Без банальных решений. С легким и доступным методом преобразования любого напитка до авторского



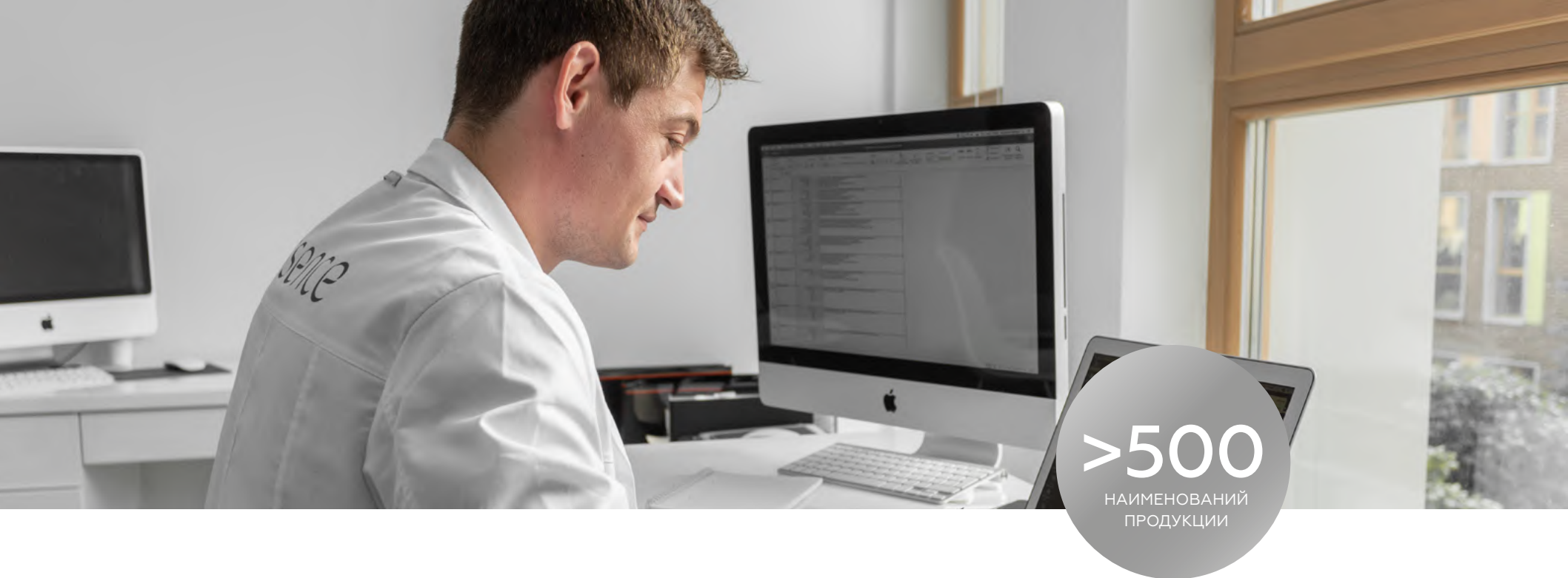
- Подходит для приготовления напитков, блюд и выпечки
- 100% натуральные ингредиенты в составе
- Использование нашего продукта позволяет снизить себестоимость конечных продаж
- Четкий контроль расхода при использовании

- Низкий вес — низкие расходы на логистику
- Различные варианты фасовки — дой-пак, саше, стик
- Удобство хранения
- Условия хранения — не портятся в жарком и влажном климате
- Срок хранения 12 месяцев

КТО НАШИ КЛИЕНТЫ

СЕТИ КОФЕЕН • КОФЕЙНИ САМООБСУЖИВАНИЯ • СЕТИ РЕСТОРАНОВ • ПЕКАРНИ • ОТЕЛИ • ТОРГОВЫЕ СЕТИ
МАРКЕТПЛЕЙСЫ • АВИА- И Ж/Д КОМПАНИИ • АЗС





ЛАБОРАТОРИЯ

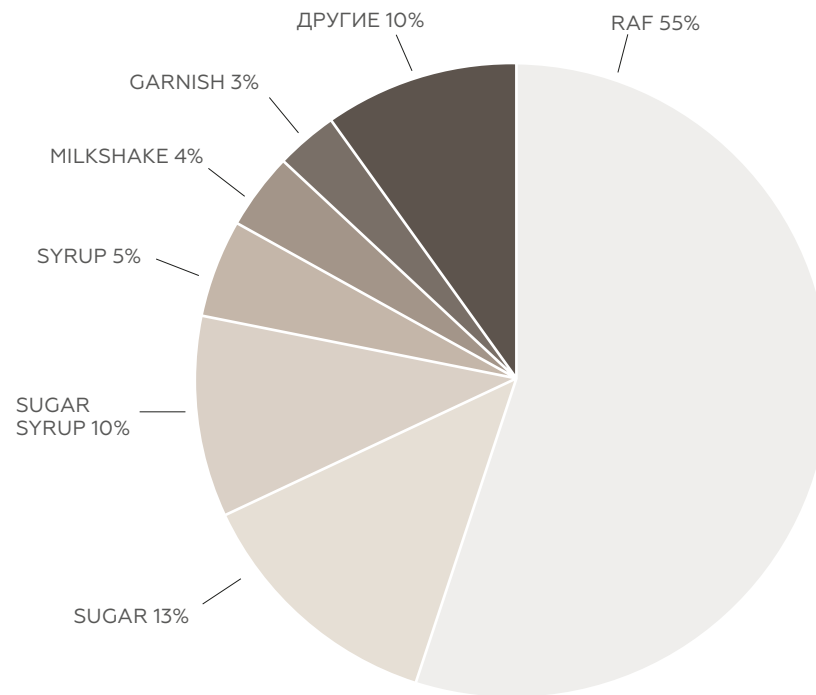
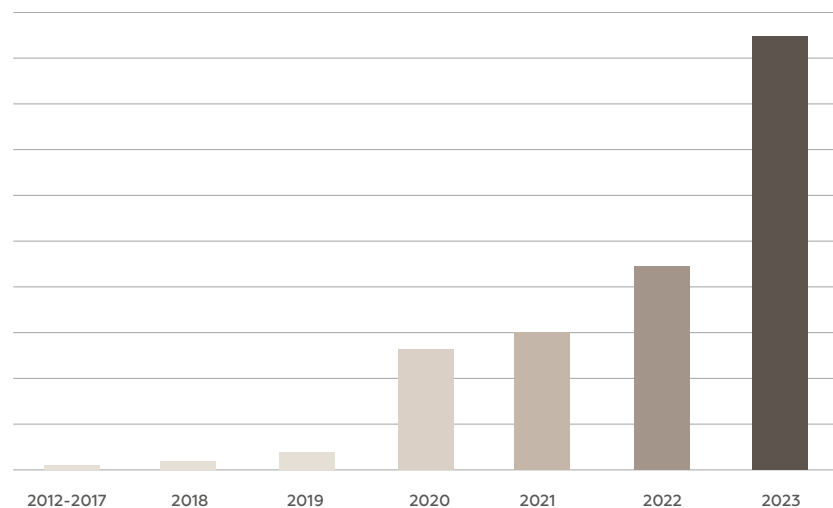
Наша лаборатория вкуса — это студия, неотъемлемая часть производства. Мощная группа разработчиков, профессиональных специалистов сфер пищевого и химического производства создали более 18 продуктовых линеек, большинство из которых не имеют аналогов в мире. Это более 500 наименований продукции. Благодаря лаборатории Компания всегда будет востребованной, так как мы сможем быстро реагировать на все изменения рынка и создавать именно те продукты, которые действительно имеют спрос. Также лаборатория способна создать абсолютно любой вкус под любой запрос в течение короткого срока и запустить в производство.

КОНКУРЕНТЫ

Наш продукт абсолютно инновационный, поэтому в настоящее время у него отсутствуют конкуренты. У вас есть уникальная возможность завоевать мировой рынок вместе с нами!

ПРОДАЖИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

ДИНАМИКА ПРОДАЖ 2012–2023



АССОРТИМЕНТ ПРОДАЖ, 2023

НАПРАВЛЕНИЕ МАРКЕТИНГОВОЙ ПОЛИТИКИ:

1

ЦЕНОВАЯ СТРАТЕГИЯ

- Поддержка себестоимости продукции на уровне, позволяющем получать высокую маржу без потери качества и поддержании прочих характеристик товара на высоком уровне
- Мониторинг цен конкурентов

3

РАЗРАБОТКА НОВЫХ ПРОДУКТОВ И ЛИНЕЕК

- Отслеживание трендов в пищевом производстве и в HoReCa
- Исследование рынка с целью определения потребностей конечного потребителя
- Привлечение к разработке топовых шеф-поваров и бариста
- Оценка рисков

2

ПОВЫШЕНИЕ УЗНАВАЕМОСТИ БРЕНДА

- Участие в выставках
- Реклама в СМИ
- SMM продвижение
- SEO продвижение
- Спонсорство

4

МОТИВАЦИЯ КЛИЕНТОВ B2B НА УВЕЛИЧЕНИЕ ОБЪЕМОВ ЗАКУПКИ ПРОДУКЦИИ

- Система поощрений лучших партнеров
- Регулярные «слеты» партнеров
- Тренинги по продукту

ДИЗАЙН УПАКОВКИ

Разработанная совместно с топовыми дизайнерами упаковка наших продуктов отвечает самым современным требованиям

СОХРАНЯЮЩАЯ ВСЕ СВОЙСТВА
ПРОДУКТА

ЭКОЛОГИЧНАЯ
•
ЗАПОМИНАЮЩАЯСЯ

ЛАКОНИЧНАЯ
•
ЯРКАЯ

УДОБНАЯ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ





ГДЕ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ ДОГОВОРЫ

В нашем бизнесе работает правило: клиент покупает после того, как попробует

ПОЭТОМУ МЫ УСТРАИВАЕМ
РЕГУЛЯРНЫЕ ДЕГУСТАЦИИ
И ПРЕЗЕНТАЦИИ ПРОДУКТОВ

В НАШЕМ ШОУРУМЕ

У КЛИЕНТОВ НА МЕСТАХ

НА ПРОФИЛЬНЫХ ВЫСТАВКАХ



ШОУРУМ

Для проведения клиентских презентаций, дегустаций, тренингов для обучения



ВЫСТАВКИ

Участие в выставках, проведение дегустаций



ФРАНШИЗА. ПРЕДЛОЖЕНИЕ О СОТРУДНИЧЕСТВЕ

Наша уникальная бизнес-модель основана на взаимосвязи и эффективности всех процессов. Каждый отдел Компании вносит свой вклад в создание нашего инновационного продукта: Технологи и разработчики лаборатории вместе с бариста и шеф-поварами колдуют над созданием новых продуктов и вкусов. Это похоже на настоящее волшебство! Технологичное производство обеспечивает качественное изготовление продуктов. Подразделения маркетинга и продаж упаковывают, продвигают и продают товар с невероятным энтузиазмом. Это позволяет показать уникальность продуктов широкому кругу потребителей и завоевать их любовь.

**НАША БИЗНЕС-МОДЕЛЬ
ПОЗВОЛЯЕТ НАМ БЫТЬ
 ГИБКИМИ И БЫСТРО
 АДАПТИРОВАТЬСЯ
 К ИЗМЕНЯЮЩИМСЯ
 РЫНОЧНЫМ УСЛОВИЯМ.**

**МЫ ВСЕГДА НА ШАГ
ВПЕРЕДИ, И ЭТО ДАЕТ
НАМ КОНКУРЕНТНОЕ
ПРЕИМУЩЕСТВО.**



ПОМОЩЬ В ОРГАНИЗАЦИИ БИЗНЕСА

- Мы передаем вам все технологии производства
- Поможем организовать производственную линию и лабораторию создания вкусов
- Передадим все рецепты нашей продукции
- Расскажем, где закупать самые качественные натуральные ингредиенты
- Поможем найти персонал и нанять самых лучших
- Обучим собственника бизнеса и весь персонал работе с нашим продуктом
- Научим искать клиентов и продавать им продукт
- Научим, как устанавливать отношения с сетями
- Построим вместе с вами всю маркетинговую политику
- Предоставим все маркетинговые материалы
- Производство и технология, маркетинг и продажи, персонал — по всем вопросам вы можете обращаться к нам и быть уверены в том, что получите профессиональный ответ

После запуска производства мы гарантируем полное сопровождение вашей работы — в нашей Компании есть специалисты, которые будут максимально оперативно отвечать на ваши вопросы, помогая вам развиваться и получать прибыль.

ФИНАНСОВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОЕКТА

5 ЛЕТ

Динамика роста в 10 раз

1 ГОД

Срок выхода на ТБУ

5 ЛЕТ

Срок окупаемости проекта

6 МЕСЯЦ

Организация производства

30%

Доля сырья

12%

Доля расходов

\$ 150–250

Плановый оборот

3%

Роялти

55%

EBITDA

ПЛАН РАЗВИТИЯ ПРОЕКТА НА 3–5 ЛЕТ

КЛИЕНТЫ		ЕД.ИЗМ	ГОД 1	ГОД 2	ГОД 3	ГОД 4	ГОД 5
Количество точек	в месяц	шт.	10 000	15 000	30 000	50 000	70 000
Средний чек	в месяц	\$	150	160	180	200	250
Плановый оборот	в месяц	\$	1 500 000	2 400 000	5 400 000	10 000 000	17 500 000

ОБЪЕМ ВЛОЖЕНИЙ

Строительство и ремонт производства	\$ 2,0 млн
Производственное оборудование	\$ 0,9 млн
Лаборатория	\$ 0,1 млн
Шоурум	\$ 0,1 млн
Офис	\$ 0,05 млн

+ Паушальный
взнос



ДРАЙВЕРЫ РОСТА

ПОВЫШЕНИЕ ТРАФИКА

- Привлечение новых клиентов
- Таргетированная реклама
- Участие в выставках
- Дегустации

ПОВЫШЕНИЕ СРЕДНЕГО ЧЕКА

- Широкий ассортимент
- Разработка новых продуктов
- Замещение ингредиентов
от других производителей
- Допродажи

ПОВЫШЕНИЕ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ B2B КЛИЕНТОВ

- Поддержание складского
остатка
- Оперативная разработка
новых вкусов под запрос
клиента
- Вовлеченность отдела
продаж в работу с клиентом
- Регулирование
ценообразования



ПРО БУДУЩЕЕ

Развитие направления кофеен-магазинов, которые будут полностью работать на продукции собственного производства. Чай, кофе, коктейли, даже выпечка и закуска — изготавливаются с применением наших основ. Это может быть киоск, островок или полноценная кофейня.

Привлечение бренд-шефов популярных ресторанов к разработкам новых вкусов

Расширение бизнеса по всему миру

Разработка абсолютно новых категорий продукции

Коллаборации с топовыми участниками рынка HoReCa

ПЛАН СОТРУДНИЧЕСТВА





МЫ ЗА ВЗАИМОВЫГОДНОЕ И ЧЕСТНОЕ ПАРТНЕРСТВО!

Сотрудничество по франшизе — это организация производства продукции по нашим рецептам и технологиям, обеспечение роста продаж и развитие бренда.

Наш бизнес —
голубой океан, который
все пытаются найти

Отлаженные
бизнес-процессы

Высокая рентабельность
и быстрый выход
на окупаемость



КОНТАКТЫ

UM@ESSENCELAB.RU
WWW.ESSENCELAB.STORE