# Яким має бути асортимент замороженої продукції в сучасній пекарні?

Спікерка: Наталя Назаренко

# Наталя Назаренко

1. 18 років у сфері гостинності
2. Більше 5 проектів “з нуля”
3. Керівник проекту “БоХліб”
4. Побудова концепції та асортиментної матриці
5. Люблю людей та смачно поїсти

# БоХліб:

25+ видів виробів з листкового тіста

6 топових смаків круасанів

Кава на 100% арабіці

Авторська кава

Святкові пропозиції

3 м. вітрина

# Матриця BCG

**метод для аналізу потенціалу товарів та послуг компанії**

# Важкі діти – даніші

- Новий продукт, який не розуміють на ринку
- Може стати як собакою, так і зіркою

# Наша зірка – фісташковий круасан

Щоб обрати майбутню зірку важливо:

- орієнтуватися на міжнародні та українські тенденції,
- аналізувати конкурентів
- аналізувати ЦА

# Сезонні зірки:

# Сосиска в тісті

- Продукт зрозумілий усім
- При виборі орієнтуємося на вподобання споживача

# Круасан з чорізо

Продукт не зрозумілий для споживача

# Формула успіху:

Баланс = Сильні ☆ та

# Сучасна пекарня це:

1. Українські смаки
2. Якісні постачальники
3. Орієнтація на ситуацію навколо
4. Продукт зрозумілий команді
5. Діджиталізація + ситуативний маркетинг

# Свято з БоХліб - МОЖНА!

INSTAGRAM
Наталі

INSTAGRAM
БоХліб

Наталя Назаренко
natka.nazarenko@gmail.com
(050)203-46-40