

Березина Екатерина Алексеевна ЭМ-443105

---

## Сервис по продаже мини десертов, печений и тортов

[https://www.instagram.com/beauty\\_desert\\_ekb/](https://www.instagram.com/beauty_desert_ekb/)

Я прошу 1000 р. инвестиций на раскрутку (рекламу в соц.сетях, сотрудничество) своей бизнес-идеи, чтобы еще больше радовать людей своим творчеством, потому что люди готовы платить за оригинальные и особенные десерты.

И я могу удовлетворить их потребностей, при этом гарантируя возврат инвестиций, возможно и в 2м размере. (по договоренности)

---



# ЭВОЛЮЦИЯ

Изначально была порция печений. Предложена клиенткам [https://vk.com/a\\_manicure](https://vk.com/a_manicure) – получилось начальное MVP. Было 15 девочек и каждый скушала минимум по одному. Оценили сервис и поблагодарили Анну за это. Я поняла, что данная идея может перерасти во что-то большее. Некоторые поинтересовались, она ли приготовила. – доказывается гипотеза ценности. Одна девочка заказала – удовлетворение цены продукта.

Данная модель решает боли: нехватка времени на приготовления вкусностей на стол; оригинальность сладкого подарка; сладкое дополнение к основному подарку.

Для большего внедрения в данную сферу устроилась пекарем-кондитером для обучения, опыта и дополнительных доходов.

Для достижения больших целей – была начата раскрутка онлайн, для начала в самом популярном приложении IG (Instagram), так как в нем есть возможность хорошей масштабируемости бизнеса. Плюс сотрудничество с мастером [anna\\_nails\\_kb](#), что позволяет увеличить канал продаж. Добавлены посты с примерами работ и отзывами с хештегами для привлечения.

В канун НГ идеальная возможность внедрить свой продукт, результат – поступило два заказа на торты (один на ДР, второй на НГ). 3 янв. через директ поступил заказ на 22 янв. на капкейки к детскому ДР. Плюс повторный заказ.

---



# Канвас итого

<p><b>Ключевые партнеры</b> </p> <p>Поставщики необ. оборудования Продуктовые магазины Соц. сети Салоны Рекламные агентства</p>	<p><b>Ключевые виды деятельности</b> </p> <p>Выпечка десертов Посылка в салоны Посты в IG (Vk) Приход заявки Приготовление, упаковка и отправка Отзывы =&gt; пост IG (Instagram)</p>	<p><b>Ценностные предложения</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Удовлетворение в потребности сладостей</li> <li>* Поднятие настроения</li> <li>* Отличный подарок на все праздники</li> <li>* В ассортименте есть размеры мини (д/ леда и джентельменов)</li> </ul>	<p><b>Взаимоотношения с клиентами</b> </p> <p>Каждый клиент важен! Каждый десерт готовится максимально аккуратно В каждый из них заложена частичка души, радости и тепла, чтобы они были еще вкуснее</p>	<p><b>Потребительские сегменты</b> </p> <p>Жители Братиславского района</p> <p>сегмент - сладкоежки</p>
<p><b>Структура издержек</b></p> <p>Продукты Продвижение сервиса через соц. сети Реклама Обучение</p>	<p><b>Потоки поступления доходов</b></p> <p>Доход от разновидностей десертов Обучение Реклама</p>	<p><b>Каналы сбыта</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Салоны красоты и не только</li> <li>* Соц. сети (IG, Vk)</li> <li>* Дет. сады</li> </ul>		

Канвас от изначально почти не изменился. Главное изменение это появилась возможность обучаться, набираться опыта, за одно зарабатывать некоторую сумму и узнать рецепты давно полюбившихся десертов. Поэтому в Доходы было добавлено «Обучение». Для продвижения канала детские сады и школы (особенно в праздники) необходимо

иметь соответствующие документы, чтобы не рисковать здоровьем детей. По факту каналы сбыта это IG и сотрудничество, пока что с одним мастером, но которое дает свои плоды, поэтому в ключевые партнеры как и ресурсы – добавлены салоны (не только салоны красоты).



# Канвас первый

<p><b>Ключевые партнеры</b> </p> <p>Поставщики необ. оборудования Продуктовые магазины Соц. сети Рекламные агентства</p>	<p><b>Ключевые виды деятельности</b> </p> <p>Выпечка десертов Посты в IG (Vk) Приход заявки Приготовление, упаковка и отправка Отзывы =&gt; пост IG (Instagram)</p>	<p><b>Ценностные предложения</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Удовлетворение в потребности сладостей</li> <li>* Поднятие настроения</li> <li>* Отличный подарок на все праздники</li> <li>* В ассортименте есть размеры мини (д/ леди и джентельменов)</li> </ul>	<p><b>Взаимоотношения с клиентами</b> </p> <p>Каждый клиент важен! Каждый десерт готовится максимально аккуратно В каждый из них заложена частичко души, радости и тепла, чтобы они были еще вкуснее</p>	<p><b>Потребительские сегменты</b> </p> <p>Жители Екатеринбурга, Свердловской области</p>
<p><b>Ключевые ресурсы</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Прод. магазины</li> <li>- Необходимое оборудование</li> <li>- Интернет</li> <li>- Салоны красоты</li> </ul>			<p><b>Каналы сбыта</b> </p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Соц. сети (IG, Vk)</li> <li>* Дет. сады</li> </ul>	
<p><b>Структура издержек</b> </p> <p>Продукты Продвижение сервиса через соц. сети Реклама Обучение</p>		<p><b>Потоки поступления доходов</b> </p> <p>Доход от разновидностей десертов Реклама</p>		

# ФИН. МОДЕЛЬ

На первое время не ставила цели заработать много - пока цель 3000 руб.

---

«Обратным счетом»

3 вида дохода:

1. печение - 400 р Себестоимость: 200 р.

2. мини-десерты(капкейки, маффины и тд.) - 800 р. (за 9 шт. больших/ 15 шт. маленьких)  
Себестоимость: 400 р.

3. торт - 1000 р./кг Себестоимость: 600 р./кг  
+ расход 100 р (коробочка, ленточки и тд.)

Маржа:

1. печения 200 р.

2. мини-десерты - 400 р.

3. торты - 400 р /кг

Выкладывать посты ничего не стоит, а вот десерты для клиентов мастера (салона), поэтому на данный момент привлечение клиентов 300 р.

Так как обслужено 4 клиентов + 1 клиент сделал второй заказ

$CAC = 300/5 = 60$  р /клиент

$LTV к = 400*1 + 100$  (доставка) - 60 = 440

$LTV т$  (торты по 1200 р каждый) =  $600*1 + 100 - 60 = 640$

Следовательно, по факту  $440 + 640*2 = 1720$  + два заказа на будущее  $440*2 = 880$  р.

Итого  $1720 + 880 = 2600$  р.

---



# Воронка

---

---



# Что интересного я узнала на курсе?

---

- Для будущего развития стартапа/бизнес-идеи очень познавательно и интересно было прочитать лекции Тиля.
  - Узнала как правильно создавать ценность (искать боль и решать ее, а не идеи)
  - Что такое MVP и насколько он важен в продвижении стартапа, и что такое канвас и как он меняется по ходу тестирования необходимых гипотез.
  - Для чего необходима фин. модель и каким образом ее правильно рассчитать.
  - Что такое CAC и LTV и на сколько они необходимы как показатели результатов тестов и работы.
- 



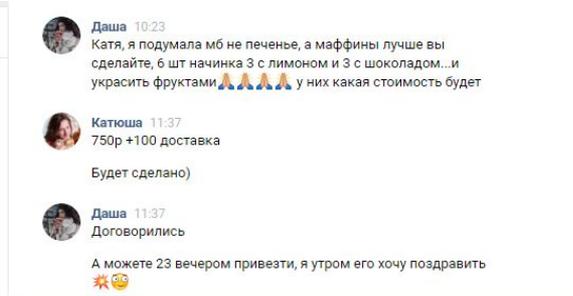
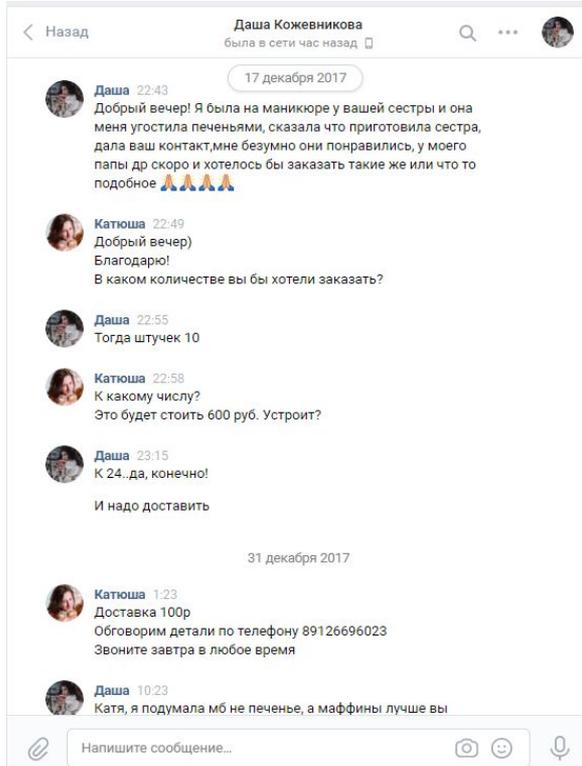
# Чему я научилась?

---

- Искать боли и решать их.
  - Находить, тестировать и доказывать/отвергать гипотезы модели.
  - Находить разносторонние альтернативные варианты для внедрения и расширения своих знаний в данной сфере, а также способы продвигать свой продукт на начальном этапе, при этом достаточно мало расходовать на привлечение клиентов.
  - Находит разнообразные каналы продвижения.
  - Сотрудничать с другими людьми для раскрутки.
  - Дарить людям радость.
  - Удовлетворять их потребности.
  - Ценить свое время.
- 



# 1 заказ от клиентки



## Отзыв

- Катюша 17:38:** Добрый вечер  
Как все прошло?
- Даша 17:39:** Все очень понравилось, маффины вкусные 😊 теперь я знаю где буду в следующий раз заказывать 😊
- Катюша 17:42:** Благодарю за отзыв! Очень приятно слышать 😊



Заказ торта на НГ

---

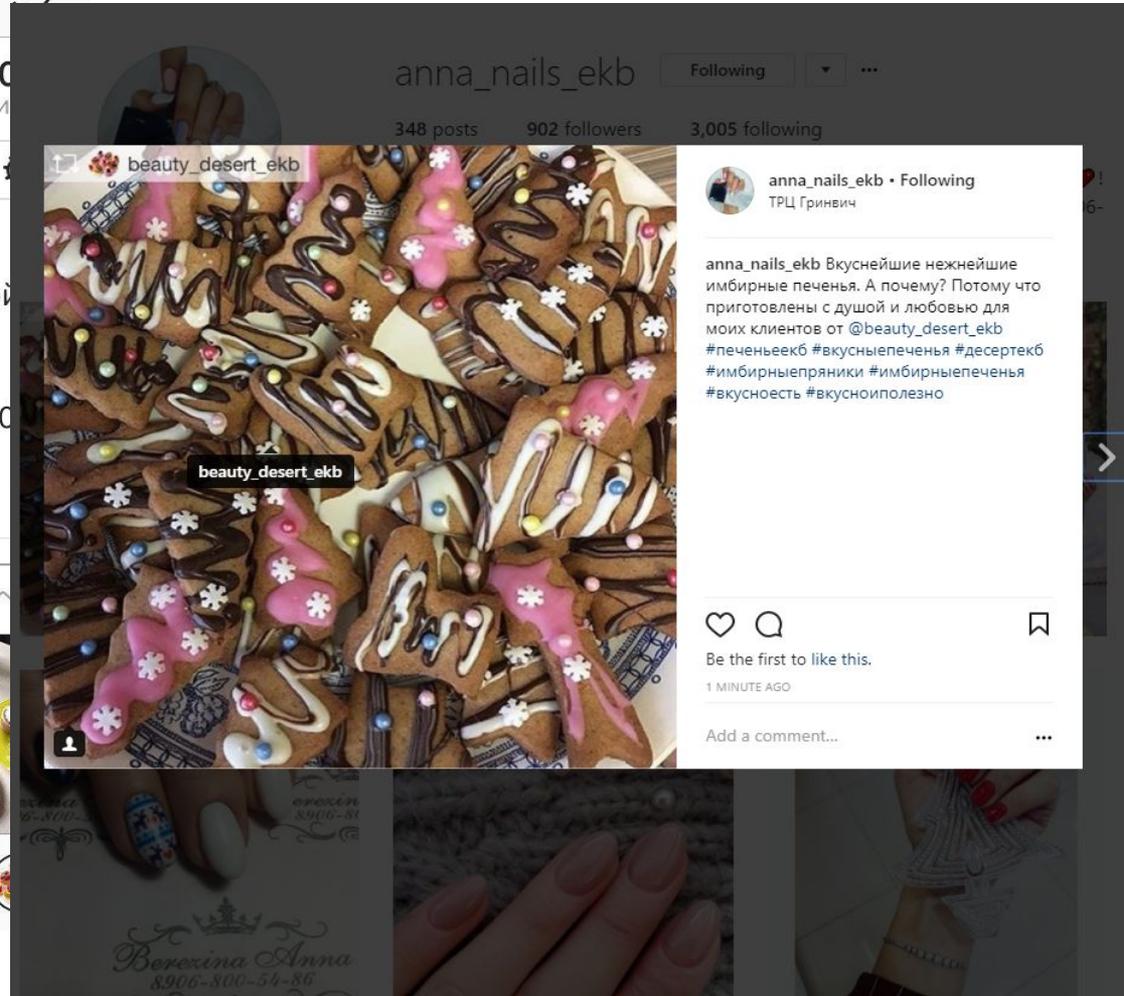
Торт и счастливый  
его обладатель



# Аккаунт в IG для онлайн продвижения



## Сотрудничество с мастером



# Повторный заказ



Нравится skiner\_dashaa, genyaaa\_ и еще 9

beauty\_desert\_ekb Капкейки шоколадные с карамельным кремом-чиз и с черничным вареньем и сливочным сыром #капкейкиекб #екатеринбургсегодня #десертыекб #десерты

skiner\_dashaa Можно заказать 🙏🙏🙏🙏

beauty\_desert\_ekb @skiner\_dashaa конечно! давайте в Директ)

14 часов назад  
Добрый вечер! Прямо такие же хотели бы? В каком количестве? 9 шт получится 800р (специальная скидка для Вас)

14 часов назад

14 часов назад

Добрый!!!

14 часов назад

А с какой есть начинкой?

13 часов назад

Лимон, черника, малина, шоколад, карамель

13 часов назад

Лимон

13 часов назад

И они же будут лимонного цвета? 🤔

13 часов назад  
С лимонной начинкой светло коричнево цвета будет

13 часов назад

Оки

13 часов назад

Думаю мб ещё шоколадные или карамельные

13 часов назад

Карамельные очень вкусные, но калорийные) А шоколадные, возможно вы опробовали уже) Можно сделать по три каждого, как Вам такая идея?

13 часов назад

Хм

13 часов назад

Да

13 часов назад

Давайте!!!

13 часов назад

А если калорийные мб тогда черничные? 🤔

13 часов назад

Конечно Значит по итогу По 3 шт с черничкой, шоколадом и лимоном 800р С доставкой?

13 часов назад

Да

13 часов назад

И украсить ягодами

Тогда по итогу 950 (50р необходимо?)

13 часов назад

12

# Последний заказ

MTS RUS 3G 19:29 25% MTS RUS 3G 19:30 25%

< \_kovalevadarya i < \_kovalevadarya i

Здравствуйте!  
Подскажите, пожалуйста, по стоимости и срокам изготовления. Хочу заказать 15 маффинов на детский день рождения

Хотелось бы ещё по составу и оформлению договорится

Вам удобнее по телефону? или здесь?

Добрый день! Делается за один день, стоимость 800 р  
Если с доставкой то + 100 р

Да, лучше по телефону. Мой номер 8900210[REDACTED]

Хорошо. В ближайшее время свяжемся и обговорим детали.

Хорошо, надо к 22 января. Хотелось бы ещё по составу и оформлению

Благодарю! Буду ждать

Написать сообщц... Написать сообщц...