ЭКСПЕРТНАЯ ОЦЕНКА

Пряники «Киви в ШОКЕ»

ООО «Кондитерские технологии КПС»

Смотреть видео

Характеристики продукта

Вес упаковки: 300 г (14 шт. в флоупаке, 4,2 кг в гофрокоробе)
ГОСТ 15810-2014
Срок годности: 150 суток
Штрих-код: 4607114258752
Средняя розничная цена: 150 руб.
Пищевая ценность (на 100 г): белки - 5,5 г, жиры - 7,1 г, углеводы - 68,9 г.
Калорийность: 356 кКал / 1488 кДж.
Состав: мука пшеничная хлебопекарная первого сорта, сахар-песок, маргарин (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (подсолнечное масло, кокосовое масло), вода питьевая, эмульгаторы (Е471, Е475), соль пищевая, ароматизатор «Сливки-молоко», краситель Е160а, регулятор кислотности лимонная кислота), мак пищевой, какао-порошок алкализованный, разрыхлитель карбонат аммония, соль пищевая, разрыхлитель гидрокарбонат натрия, ароматизатор «Киви», регулятор кислотности лимонная кислота, пищевая добавка краситель Е102, Е133.

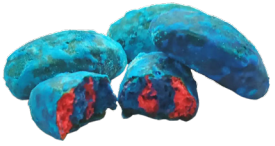
Линейка продуктов

Летняя линейка, в которую входят также пряники «Виноградики», «Бабл-гам», «Дын-дыныч», «Арбузыч» и «Солнечный манго», усиливает позиционирование продукта как сезонного хита, способного привлечь импульсных покупателей, и демонстрирует стремление бренда уйти от классических решений. Каждый пряник имитирует внешний вид и вкус конкретного фрукта или ягоды, превращая обычное чаепитие в небольшую игру с узнаванием.

«Киви в ШОКЕ»

«Виноградики»

«Дын-дыныч»



«Со вкусом Бабл-гам»

«Солнечный манго»

Соответствие современным трендам

Визуальная привлекательность и эффектность

Пряники «Киви в ШОКЕ» идеально соответствуют тренду на визуализацию продукта. Оригинальный дизайн, имитирующий разрез настоящего киви, делает продукт фотогеничным. Оригинальность вызывает положительные эмоции и стимулируют импульсные покупки, особенно среди молодой аудитории, ведущей активную жизнь в социальных сетях.

Игра вкусов и эмоциональное потребление

Имитация внешнего вида и структуры экзотического фрукта превращает процесс поедания в игру. Продукт попадает в тренд на необычные вкусовые сочетания и фруктовые инновации в категории пряников. Сочетание традиционного пряничного теста с ярким вкусом киви - все это создает многогранный вкусовой опыт.

Сезонность и российское производство

Продукт создан в рамках летней линейки и привязан к сезону - времени, когда потребители ищут фруктовые и освежающие вкусы. При этом пряник производится в Красноярском крае, что является дополнительным аргументом в пользу включения продукта в ассортимент: покупатели всё чаще отдают предпочтение продукции, произведённой в России.

Целевая аудитория

Возраст: 18-45 лет

Пол: 65% женщины / 35% мужчины

Доход: средний

Образование: среднее, высшее

Психографика:
Потребители данной группы ценят оригинальность и новизну в кондитерских изделиях. Они открыты к гастрономическим экспериментам и ищут продукты, которые могут удивить и порадовать одновременно. Формат «пряник в виде киви» привлекает их как удачное сочетание привычного (классическое пряничное тесто) и необычного (внешний вид и вкус экзотического фрукта). Кроме того, продукт интересен родителям с детьми: яркий дизайн и фруктовый вкус делают его желанным для маленьких гурманов.

Коммерческий потенциал*

Средняя полочная цена: 150 руб. за упаковку 300 г. Продукт находится в среднем ценовом сегменте категории пряников, что обеспечивает хорошую доступность для массовой аудитории при сохранении восприятия продукта как оригинальной новинки.

Маржинальность: ВЫСОКАЯ

Использование традиционного сырья (мука, сахар, маргарин, мак, какао) позволяет оптимизировать себестоимость без потери качества.

Собственное производство и отлаженные технологические процессы позволяют обеспечивать конкурентную цену.

Цена 150 руб. за упаковку обеспечивает достаточный запас для ритейла при сохранении привлекательности для потребителя - это уровень импульсной покупки.

Оборачиваемость: ВЫСОКАЯ

Яркий дизайн и необычный вкус стимулируют импульсные покупки, особенно в летний сезон.

Формат «пряник-фрукт» вызывает любопытство и желание попробовать, что способствует быстрой ротации.

Продукт относится к категории с высоким уровнем повторных покупок - потребители, однажды оценившие необычный вкус и качество, возвращаются за ним снова.

Прогноз продаж:
Годовой объем продаж в сети из 50 магазинов: 18 000 - 28 000 упаковок
Ожидаемая выручка: 2,7 - 4,2 млн руб. в год
(Оценка основана на анализе емкости рынка пряников в среднем ценовом сегменте и динамике продаж аналогичных инновационных продуктов в сетевой рознице)

Степень риска ввода: НИЗКАЯ

Производитель - предприятие с историей, оснащенное современным отечественным, японским и итальянским оборудованием

Продукт соответствует ГОСТ 15810-2014, что гарантирует стабильное качество и снижает риски рекламаций.

Срок годности 150 суток обеспечивает достаточный запас времени для реализации без риска списаний.

Результаты дегустации*

Внешний вид

Эксперты единодушно отметили нестандартный и очень привлекательный дизайн пряников. Каждое изделие имеет овальную форму (длина около 7 см, ширина - 4 см) и выполнено в виде половинки киви: коричневая глазированная корочка имитирует кожуру тропического фрукта, а на разрезе открывается яркая зеленая мякоть с мелкими вкраплениями мака, создающими эффект настоящих семечек. Контраст цветов и детализация формы вызывают исключительно положительные эмоции. Поверхность сухая, без вздутий, впадин или наплавов, следы поседения и оголенные участки отсутствуют. Все пряники пропечены равномерно, структура пористая, однородная, без пустот, закала и следов непромеса.

Аромат

Букет яркий, сочный, с доминирующей фруктовой нотой киви, которая дополняется приятными оттенками свежей выпечки - теплыми и чуть сладковатыми, с легким штрихом от мака. Запах цельный, без синтетических примесей, средней интенсивности, при этом очень узнаваемый и летний.

Вкус

Тесто нежное, воздушное, с упругой эластичной структурой - при легком нажатии не проламывается, что говорит о правильной технологии замеса и идеальном влажностном балансе. Хрустящая какао-глазурь придает приятный контраст с мягкой основой. Вкус гармоничный, сбалансированный: сладость умеренная, не приторная, а легкая кислинка, свойственная натуральному киви, освежает и делает вкус более многогранным. Послевкусие длительное, с приятным фруктовым шлейфом. Эксперты сошлись во мнении, что пряники обладают оригинальным, «живым» вкусом, который отлично вписывается в летнюю линейку бренда.

Производство и надежность

ООО «Кондитерские технологии КПС» - одно из ведущих предприятий Сибирского федерального округа по производству пряников. Вся продукция компании - результат многолетнего опыта, воплощающий самые смелые и оригинальные сочетания вкусов.

КОНДИТЕРСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ КПС ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

Руководитель - Целуковская Надежда Владимировна Красноярский край ИНН: 2466123555

КОНТЕХ ПРЯНИКИ • ПЕЧЕНЬЕ • КЕКСЫ • ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Сайт: https://konteh-pryanik.ru Telegram: https://t.me/pryanik_KonTeh
ВК @konteh-pryanik.ru E-mail: info@konteh-pryanik.ru Телефон: +7 (391) 234-7991

Анализ финансовой устойчивости:

Финансовые показатели компании демонстрируют восстановление после сложного 2021 года, что свидетельствует о способности менеджмента эффективно управлять бизнесом в условиях рыночной волатильности.

Аналитика: рейтинг для ритейла*

Критерий	Оценка	Обоснование
Узнаваемость бренда	**4/5**	ТМ «КонТех» имеют достаточно долгую историю (с 2002 года) и устойчивую репутацию в регионах присутствия, особенно в Сибири
Соответствие трендам	**5/5**	Полное попадание в тренды визуальной привлекательности, игры вкусов, эмоционального потребления и локализации
Легкость ввода в ассортимент	**5/5**	Стандартная упаковка, понятная категория, цена импульсной покупки, срок годности 150 суток, логистика до 7 дней
Уникальность продукта	**5/5**	Оригинальный дизайн, имитирующий разрез киви, редкое сочетание в категории пряников - фруктовый вкус с визуальной интригой
Качество продукции	5/5	Соответствие ГОСТ 15810-2014, идеальная текстура без дефектов, соблюдение технологии
Стабильность производителя	4/5	Компания работает с 2004 года, имеет современное оборудование и систему контроля качества. Отмечена наградами на WorldFood и других конкурсах.
Потенциал повторных покупок	5/5	Оригинальный вкус, сбалансированная сладость с кислинкой, низкий порог входа по цене, эмоциональная привлекательность дизайна
Итоговая оценка	**4.7/5**	**Продукт рекомендован к вводу в ассортимент**

** Оценки экспертов редакции журнала «Кондитерские изделия»*