



Стратегия в условиях кризиса какао – бобов

Универсиада по маркетингу 2025



МАГНАТ – это премиальный бренд мороженого. Его цель: привлекать в Магнат тех, кто ищет удовольствие, предоставляя то безусловное удовольствие и опыт в релевантных случаях: «Момент для себя», «вознаграждение», «перезарядка», «досуг», «разделить с близким».

29%

МАГНАТ – это первое эскимо в России, покрытое не шоколадной глазурью, а **НАСТОЯЩИМ ШОКОЛАДОМ**, что значительно улучшило вкус продукта.

100% шоколад – основное УТП бренда.



МАГНАТ –
ЭТО:

100% ШОКОЛАД

≥ 30% ПОРЦИИ –
ШОКОЛАД

ТЕКСТУРНЫЕ
ВКЛЮЧЕНИЯ

№1

ЭСКИМО ПО
ДОЛЕ РЫНКА



ИДЕАЛЬНЫЙ БАЛАНС ШОКОЛАДА
И СЛИВОЧНОГО МОРОЖЕНОГО



САМАЯ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНАЯ
УПАКОВКА НА ПОЛКЕ



БРЕНД, КОТОРЫЙ
УДИВЛЯЕТ ПОТРЕБИТЕЛЯ



ПРИЗНАННЫЙ ЭКСПЕРТ
В ШОКОЛАДЕ



САМАЯ ВЫСОКАЯ В КАТЕГОРИИ
ГОТОВНОСТЬ РЕКОМЕНДОВАТЬ ДРУГИМ





ПАСПОРТ БРЕНДА

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ	Искатели удовольствия: гедонисты, гурманы, фешенисты, молодежь. 25-40 лет мужчины и женщины, жители крупных городов
АРХЕТИП	Любовник
ЦЕННОСТИ	Удовольствие, стремится к максимуму, гарантия качества
СЛОГАН	Много вкусов – одно удовольствие
МИССИЯ	Помогать преодолевать барьеры на пути к удовольствию
ОБЕЩАНИЯ	1. Тех. Характеристика 100% шоколад 2. Сервисная характер: Идеальный баланс шоколада и мороженого 3. Восприятие: Гедонист 4. Эмоция: Испытаете истинное удовольствие

МИРОВОЙ КРИЗИС КАКАО-БОБОВ

- Биржа какао-бобов



Цены на какао-бобы выросли в 2,5 раза
Рост шоколадных брендов +19-40%
Настоящий шоколад может стать продуктом премиум-класса



- Шоколад в Магнате - это главное УТП бренда

>30%
Порции по весу



Уникальная технология
производства
для Бельгийского профиля вкуса

Это **настоящий шоколад**. Если человек хочет настоящего вкусного шоколада, то он может делать, как я – обдирать эту шоколадку и есть отдельно. У меня текут слюни опять, это безобразие (средний доход, жен., 26-45)

А что если Магнат будет покрыт следующими видами шоколада?



Вариант 1: Альтернативный шоколад

Традиционный шоколад делают из какао-бобов, перерабатывая их в какао-тертое, какао-масло и какао-порошок. В зависимости от вида шоколада, к этим ингредиентам могут добавлять сахар, молоко, орехи, ароматизаторы.

Однако, в поиске новых вкусов, улучшенного качества и пользы производители разрабатывают альтернативный шоколад – без продуктов переработки какао-бобов. Вместо них используют натуральные ингредиенты, такие как орех Чуфа, рожковое дерево, овсяные хлопья, соевые бобы, кешью, кокосовую муку, масло Ши и кокосовое масло.

фрукты

Вариант 2: Клеточное какао

Помимо использования альтернативного сырья (орех Чуфа, рожковое дерево, кокосовая мука и масла, овсяные хлопья и др.) взамен какао-бобам существует способ производства какао-бобов.

Однако, современная наука предлагает новые способы получения этого лакомства. Один из таких способов – выращивать какао в лаборатории с использованием передовых биотехнологий. Вместо выращивания какао-деревьев ученые выращивают отдельные какао-клетки в контролируемых условиях. Такой метод позволяет сохранить вкус, аромат и качество традиционного шоколада, но без вреда для окружающей среды и труда на плантациях.

Задача



Разработать стратегию для бренда «Магнат» в условия кризиса какао-бобов.

1. Маркетинговое обоснование замены шоколада
2. Переход от «100% шоколада» к новой УТП
3. Дорожная карта на 1 год

29%
фрукты



ТИТУЛЬНЫЙ СЛАЙД

ФИО УЧАСТНИКА

**РЕДАКТИРУЕМЫЙ ВАРИАНТ ТЕМПЛЕЙТА
ПРЕДСТАВЛЕН НА ПОРТАЛЕ В ОТДЕЛЬНОМ ФАЙЛЕ
В ФОРМАТЕ PPTX**

СЛАЙД ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ 1:

Маркетинговое обоснование замены шоколада



- Дано: компания рассматривает 2 варианта
- 1. Альтернативный шоколад («нешоколад» из существующего сырья (кокос, гречиха, нут и т.д.)
 - 2. Лабораторное/клеточное какао

Оцените критерии, представленные ниже, заполнив таблицу, и выберите вариант, который считаете наиболее перспективным для бренда, и аргументируйте свой выбор

Критерий	Альтернативный шоколад	Клеточное какао
Сохранение премиальности		
Соответствие ДНК бренда		
Восприятие потребителей		
УТП, коммуникация		
Риски		

СЛАЙД ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ 2:

Маркетинговое обоснование замены шоколада



Аргументация выбранного варианта

СЛАЙД ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ 3:

Новое позиционирование



Сейчас УТП Магната – 100% шоколад.
По выбранному в предыдущем задании варианту заполните таблицу

Критерий	Новый вариант шоколада
Описание позиционирования	
Новые УТП	
Объяснение, чем новый «нешоколад» лучше классического шоколада	
Обновленный слоган	
Новое обещание бренда	

СЛАЙД ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ 4:

Дорожная карта на 1 год



Составьте пошаговый план внедрения инновации на 1 год с разбивкой по кварталам. Заполните все элементы в таблице.

	Q1	Q2	Q3	Q4
Предлагаемые действия				
Метрики для их оценки				
Риски				
Предложения по минимизации рисков				