

План реализации операционной модели

1. Подготовительные мероприятия

- Заключение договора с «ИндиФуд».
- Поиск помещения и заключение договора аренды.
- Ремонт и оформление торговых точек согласно фирменному стилю.
- Закупка торгового оборудования и товара.

2. Маркетинг

Маркетинговая компания будет проводиться с учетом сегментирования рынка потребителей. Каждая группа потребителей будет получать индивидуальный рекламно-информационный продукт.

Разбивая по группам рынок потребителей, мы получаем:

- **Люди ведущие здоровый образ жизни, спортсмены.**

Фитнес-центры, спортивные клубы и секции, лечебно-оздоровительные учреждения. Спа-салоны, салоны красоты, центры омоложения.

- **Беременные и кормящие женщины.**

Перинатальные центры, центры планирования беременности.

- **Дети.**

Детские сады, ясли, центры дошкольного образования и развития.

- **Диабетики. Аллергики. Гипертоники. Люди, страдающие сердечно-сосудистыми заболеваниями, заболеваниями желудочно-кишечного тракта. Онкология. Заболевания крови. Люди, страдающие болезнью зубов и полости рта.**

Медицинские учреждения. Стоматологические клиники.

- **Пожилые люди, да и просто все те, кто стремится внести разнообразие в своё питание.**

Рекламная компания для данного сегмента, будет проходить в общем режиме для населения. СМИ, инстаграм, социальные сети, мессенджеры, промо-акции.

Полезные свойства продукта, которые будут отображаться в рекламной компании:

1. Поддерживает иммунитет. Мясо индейки богато калием, селеном и белком. Эти питательные вещества могут оказывать существенное влияние на иммунную систему, что приводит к ее укреплению. Например, селен помогает организму более эффективно бороться с угрозами для здоровья и бактериальными инфекциями.
2. Ускоряет обмен веществ. Диетологи рекомендуют употреблять продукты, стимулирующие обмен веществ. Важно, чтобы тело было активным и загруженным. Более того, люди с ускоренным метаболизмом реже накапливают жир. Соединения, такие как калий, ниацин, цинк, тиамин, содержащиеся в мясе индейки, влияют на скорость метаболизма.
3. Благоприятное влияние на гормоны. Различные факторы могут влиять на психическое состояние человека, вызывая депрессию, стресс и беспокойство. Одним из этих факторов является выработка гормонов. Триптофан, содержащийся в индейке, отвечает за выработку такого гормона, как серотонин, также называемый гормоном удовольствия и счастья. Диетологи говорят, что дефицит серотонина может привести к стрессу или тяжелой депрессии. Именно поэтому необходимо регулярно употреблять индейку, поскольку она оказывает прямое влияние на настроение и общее психическое состояние организма.
4. Увеличивает уровень тестостерона. Органический белок индейки поможет поддерживать оптимальный уровень тестостерона у мужчин. Гормоны Турции могут увеличить выработку эстрогена и тестостерона.
5. Предотвратит бессонницу. Аминокислота триптофана играет важную роль в процессах, связанных со сном, и рекомендуется людям с хронической бессонницей. Турция содержит триптофан.
6. Профилактика рака. Триптофан является незаменимой аминокислотой для Т-клеток иммунной системы, которые убивают раковые клетки.
7. Помогает контролировать вес. Тучным или грузным людям рекомендуется включать этот тип мяса в свой рацион для поддержания веса. Турция является отличным источником питательных веществ (рибофлавин, тиамин, фосфор, белок, калий, витамины В и С). Кроме того, мясо птицы практически обезжирено. Часть

жареного мяса будет содержать около 23 калорий, поэтому индейка отлично подходит для тех, кто хочет похудеть, но не представляет диету без мяса.

8. Благоприятно влияет на сердце. Мясо птицы не содержит насыщенных жирных кислот, которые способствуют физиологическим расстройствам, которые могут привести к болезни сердца. Мясо содержит мононенасыщенные жирные кислоты, которые, как известно, уменьшают агрегацию тромбоцитов. Мясо индейки также содержит много селена, который имеет пищевую ценность, поскольку этот минерал защищает организм от окислительного стресса, который способствует заболеваниям, связанным с сердечной мышцей.

9. Источник белка. Содержащий высококачественный белок, индейка является естественным источником веществ, которые помогают избавиться от проблем с кожей, волосами и ногтями. Кроме того, питательные вещества индейки необходимы для транспортировки кислорода ко всем жизненно важным органам и помогают омоложению поврежденных клеток. Таким образом, мясо индейки может принести много пользы для здоровья, а главное — не забыть о умеренном потреблении.

10. Польза для костей. Организм человека нуждается в фосфоре. Этот минерал необходим, потому что он помогает укрепить костную ткань. Кроме того, фосфор поддерживает организм в выработке белка, что позволяет ему перерабатывать полученные жиры и углеводы. Фосфор содержится в жареной и вареной индейке. Одна порция составляет около 200 мг фосфора, который помогает поддерживать здоровую костную ткань.

11. Уменьшает количество холестерина. Высокое содержание холестерина в организме вызывает проблемы с сердцем. Индейка — низкокалорийное мясо, практически без жира и с низким уровнем холестерина.

12. Облегчает симптомы диабета. Употребление индейки облегчает симптомы диабета. Это потому, что мясо практически не содержит жиров и холестерина. Таким образом, люди с диабетом могут есть мясо индейки, не беспокоясь о своем здоровье.

13. Лечит анемию. Людям, страдающим анемией, рекомендуется употреблять обогащенные питательными веществами продукты, такие как железо. Еда индейки может помочь, потому что индейка содержит много этого элемента.

14. Содержит фосфор. Индейка является отличным источником фосфора. Это второй самый распространенный минерал в организме. Он выполняет одну из основных функций по поддержанию здоровых костных тканей, их регенерации, а также поддерживает pH крови.

15. Содержит железо. Мясо птицы богато железом. Этот минерал помогает в транспортировке кислорода, а также участвует в образовании эритроцитов. Влияет на выработку гормонов и нейротрансмиттеров. Железо, присутствующее в мясе, лучше усваивается, чем железо, содержащееся в растительных продуктах.

16. Содержит цинк. Цинк влияет на гены, способствует заживлению ран и усиливает чувство вкуса. Нормализует работу гормонов щитовидной железы и поддерживает синтез инсулина.

17. Содержит селен. Индейка содержит селен, минерал, который предотвращает образование свободных радикалов. Селен также способствует преобразованию гормонов щитовидной железы.

18. Содержит витамин B3. Также известный как ниацин, витамин B3 влияет на метаболические реакции, способствует выработке энергии. Это напрямую влияет на процесс формирования ДНК.

19. Содержит пантотеновую кислоту. Мясо индейки является отличным источником пантотеновой кислоты. Эта кислота относится к ферментам, которые позволяют эффективно использовать энергию, поступающую в организм с пищей. Он также производит так называемые стероидные гормоны, нейротрансмиттеры и гемоглобин.

20. Для женщин

Индейка содержит витамины А и Е, фосфор и натрий, которые необходимы для здоровья женщины. Мясо практически не содержит холестерина, оно идеально переваривается и усваивается. С точки зрения натрия, мясо индейки лучше, чем телятина и говядина. Это помогает дополнить плазму крови и нормализует обменные процессы. Пользу дает мясо и организму женщины, поскольку входящий в его состав витамин Е, благоприятно воздействует на репродуктивные функции и наделяет кровеносные сосуды всего тела эластичностью. При постоянном и умеренном потреблении индейки ногтевая пластина станет более крепкой, а волосы примут

здоровый блеск. Чтобы сохранить упругость кожного покрова и защитить его от внешнего негативного воздействия, женщинам желательно вносить в меню тушеное, запеченное и паровое мясо.

21. Для мужчин

Мясо богато высококачественным белком, что делает его идеальным для мужчин, которые занимаются спортом или активно работают в качестве еды. Также стоит отметить, что большое количество цинка, содержащегося в индейке, укрепляет иммунитет и также положительно влияет на потенцию.

Мясо полезно спортсменам и физически развитым людям, поскольку в нем есть белок, который влияет на рост мышечной массы. Продукт имеет много аминокислот, которые помогают ускорить обмен веществ. Индейка хорошо усваивается организмом несмотря на то, что является очень питательной пищей. Ее употребление подойдет для пополнения запасов утраченной энергии после длительных тренировок

22. Во время беременности

Во время беременности женщина нуждается в высококалорийной диете, и, хотя трудно назвать калорийным мясо индейки, его употребление может принести пользу беременной матери. Тем не менее, вы должны убедиться, что мясо приготовлено правильно. Необработанный продукт может нанести вред беременной женщине, а также повлиять на развитие плода.

23. Вот некоторые преимущества для здоровья от употребления индейки во время беременности:

В 100 граммах индейки содержится около 32 граммов белка, который необходим женщине в этот период. Мясо богато различными аминокислотами, которые важны для организма беременной женщины. Мясо также содержит витамины группы В, такие как В6 и В3.

24. Во время кормления

Поскольку индейка является гипоаллергенным продуктом, она рекомендуется женщинам в период лактации. С материнским молоком ребенок получает много полезных питательных веществ, таких как кальций, который необходим для формирования костей, а также микроэлементы, которые оказывают благотворное влияние на развитие мозга.

25. Для детей

Индейка — отличное первое детское питание. Поскольку мясо этой птицы является гипоаллергенным, оно не вызовет никаких проблем со здоровьем. Мясо индейки, содержит много питательных веществ, необходимых для организма ребенка. Например, омега-3 и омега-6 жирные кислоты способствуют нормальному развитию детей младшего возраста, поскольку они влияют на функцию мозга. Индейка также содержит легкоусвояемый белок, который облегчает ее пищеварение.

26. Полезные свойства бульона из индейки

Уменьшает боль в суставах. В бульоне содержатся хондроитинсульфаты, глюкозамин и другие соединения, которые помогают уменьшить боль в суставах и воспаление.

Здоровье волос и ногтей. В бульоне из индейки содержится коллаген, тип белка, который помогает улучшить рост волос и ногтей.

Контроль веса. Употребление этого бульона подарит вам чувство сытости, эффективно снизит аппетит, тем самым поможет вам похудеть.

Уменьшает воспаление. В бульоне содержатся ценные аминокислоты, такие как глицин, пролин и аргинин, которые помогают бороться с воспалением.

Здоровье костной ткани. Бульон является хорошим источником микроэлементов, которые играют важную роль в прочности, формировании и плотности костей.

Снижает риск заражения. Отвар индейки обеспечивает широкий спектр питательных веществ, которые укрепляют кишечник и защищают организм от инфекций.

27. Профилактика заболеваний

Регулярное потребление способно предотвратить:

онкологические патологии;

простуду;

неврозы;

дистрофию мышц;

кариес;

снижение иммунитета;

когнитивные расстройства;
скачки холестерина;
появление лишнего веса;
нехватку выносливости;
быструю мышечную и эмоциональную утомляемость;
дисфункцию поджелудочной железы;

28. Преимущества для организма

Умеренное употребление индюшатины полезно для организма. Продукт содержит большое количество полезного белка, в нем меньше жира, чем в других животных продуктах. Мясо легко усваивается, не вызывает аллергии и способствует общему укреплению организма. Оно обеспечивает:

Улучшение состояния нервной системы за счет высокого содержания в мясе триптофана и витамина B12. Они способствуют улучшению когнитивных функций, нормализации сна, снятию нервного напряжения.
Защиту щитовидной железы от заболеваний, поддержку нормального гормонального фона. Это обеспечивается наличием в составе продукта большого количества селена.
Укрепление костей и зубов за счет наличия в составе большого количества фосфора.
Профилактику заболеваний поджелудочной железы. Ежедневное употребление индюшачьего филе порциями до 110 грамм защищают этот орган от заболеваний и снижают риск развития рака.

Начало работы компании:

За две недели до открытия магазинов.

Рассылка писем по эл. адресам с информацией о продукте согласно сегментации рынка и целевой аудитории. Телефонный обзвон компаний. Делаем сообщение о точной дате открытия магазина и приглашение к нам.

- Телефонный и почтовый маркетинг. По сегментам рынка и социальных групп

<http://www.promodom.ru/>

<http://lionit.ru/products/e-mail-marketing?geo=421>

<https://saratov.spravker.ru/koll-tsentryi/>

SMM продвижение.

- Таргетированная реклама. Вконтакте. Одноклассники. Инстаграм

<https://smmman.pro/>

<https://saratov.webboss.pro/>

<https://sotkovsmm.ru/>

<https://smmvictory.ru/>

<https://xn--b1ag9afp3d.xn--p1ai/>

https://saratov.big-book-money.ru/smm_agentstvo/

За неделю до открытия магазина.

- Печать листовок. Разнос по соответствующим организациям и компаниям.

Разносим листовки, флаера с приглашением на открытие.

Открытие магазина.

- Позиционирование магазина, продукта.

- Ориентируемся на спрос покупателя, разработка ассортиментной политики магазина.

- Делаем акцент на уровне обслуживания покупателей.

- Модель ценообразования будет ориентирована на конкурентов с поправкой на потребителя. В процессе формирования будет учитываться анализ рынка конкурентов, анализ спроса, динамика товарооборота по позициям, эффективность разработанных программ скидок и бонусов.

- Мероприятия по формированию спроса и стимулированию продаж: акции, скидки, подарки

- Разработка системы скидок и бонусов. Накопительная программа.

- Формирование ассортимента, товарного запаса согласно спросу и интереса покупателей.

- Разработка ценовой политики.

- Создание имиджа престижного, специализированного магазина.

- Постоянный анализ конъюнктуры рынка.

- Анализ сильных и слабых сторон, рисков и возможностей компании

- Анализ продаж с момента открытия

- Анализ эффективной работы магазина (сети).

- Расчёт коэффициента конверсии работы магазина.
- Работа с отзывами покупателей, оценка работы магазина и его координация.
- Контроль работы магазина (сети) путем получения отчетности (месяц, квартал, год) и ее анализа
- Анализ результата торговой деятельности
- Анализ тенденций, условий для расширения.

Через месяц работы магазинов:

- Телефонный и почтовый маркетинг. По сегментам рынка и социальных групп.
- SMM продвижение.
- Таргетированная реклама. Вконтакте. Одноклассники. Инстаграм. Работа с подписчиками. Проведение акций в соцсетях.
- Контент-маркетинг
- Ретаргетинг
- Наполнение контентом
- Копирайтинг
- Создание сайта. Интернет-магазин. Доставка на дом.

3. Ценообразование

Модель ценообразования будет ориентирована на конкурентов с поправкой на потребителя. В процессе формирования будет учитываться анализ рынка конкурентов, анализ спроса, динамика товарооборота по позициям, эффективность разработанных программ скидок и бонусов.

4. Разработка систем скидок.

5. Поиск персонала и его обучение.

План по созданию команды первого магазина:

- Подбор и формирование команды
- Обучение
- Мотивация. Поощрение и премирование
- Контроль и координация работы команды
- Оценка эффективности работы команды, внесение поправок.

Обучение:

- Доскональное знание продаваемого продукта. Владение дополнительной информацией по продукту, на пример рецепты и способы приготовления, для вызова доверия и расположения к себе покупателя.
- Владение информацией по рынку конкурентов, какие компании представлены на рынке и с каким ассортиментом.
- Работа с возражением. Вежливое обслуживание, умение выслушать потребителя и сделать грамотное предложение по существующему ассортименту. Дополнительные продажи к запрашиваемому основному продукту покупателем.

6. Открытие магазина. Планирование работы магазинов.

1. Определение социальной и возрастной группы покупателей.
2. Определение спроса и формирование ассортиментной матрицы.
3. Коррективы в ценовой политике
4. Разработка систем скидок и бонусов. Накопительная программа.
5. Анализ товарооборота и его динамика.
6. Формирование ассортимента, товарного запаса согласно спросу и интереса покупателей.
7. Оценка эффективности работы персонала.
8. Оценка эффективности работы рекламной компании.
9. Определение трафика. Посещаемость магазина.
10. Создание имиджа престижного, специализированного магазина.
11. Постоянный анализ конъюнктуры рынка.

План развития отношений с покупателем:

- Рекламная компания в сми, социальных сетях, мессенджерах, работа с промоутерами.
- Позиционирование магазина, продукта.
- Ориентируемся на спрос покупателя, разработка ассортиментной политики магазина.

- Делаем акцент на уровне обслуживания покупателей.
- Мероприятия по формированию спроса и стимулированию продаж: акции, скидки, подарки.
- Воронка продаж.

Для определения KPI будут применяться такие показатели как:

- Объем продаж. Сколько продаж было сделано за рабочую смену продавца (2недели) и общий месячный период работы магазина, в денежном и количественном выражении.
- Продажи на квадратный метр.
- Коэффициент конверсии. Будет рассчитываться также отдельно по каждому продавцу и в общем за месячный период работы магазина.
- Размер среднего чека.
- Зарплатоёмкость.

Анализ работы магазинов за месяц. Вывод. Корректировки. Планирование работы на следующий месяц.

Перспектива

- Создание торговой сети из 25 магазинов по Саратову и Энгельсу.
- Интернет-магазин. Доставка на дом.
- Осуществлять партнёрскую работу с фермерскими хозяйствами, производителями продукции из мяса такой птицы как:
ГУСИ
УТКИ
ФАЗАНЫ
ИНДОУТКИ
КУРЫ
ЦЕСАРКИ
ИНДЕЙКИ
ПЕРЕПЕЛА
- Открытие распределительного центра мяса птицы.
- Развитие торговой сети на территории РФ.