

A woman wearing a white blazer is holding a red macaron with gold dust. The background is a soft, out-of-focus white.

MACARONIKA

ВКУС ВДОХНОВЕНИЯ

MACARONIKA

Новаторская российская
компания с инновационным
производством

Качество ингредиентов и креативность в разработке новых вкусовых решений позволяют предложить вам и тем, кого вы любите, яркие эмоции новых ощущений.

Наша миссия — радовать и вдохновлять людей каждый день, предлагая им доступное разнообразие изысканных макарон премиального качества.



Макароника

Первая в России фабрика любимых десертов — макарон

Компания Макароника намерена установить высочайшие стандарты качества в производстве макарон и вывести потребление кондитерских изделий в России на новый уровень.

С 2017 года день за днем мы трудимся над выстраиванием максимально эффективной производственной цепочки и бизнес-процессов, чтобы иметь возможность предложить нашему покупателю настоящие пирожные макарон, не имеющие аналогов на российском рынке.

Это позволяет нашей компании производить более 2-х миллионов изысканных пирожных исключительного качества ежемесячно.

Аркадий Штейн
Генеральный директор Макароника

История компании



2016

Площадь производства
128 м²

Локации
4 пекарни

Сотрудников
30 человек

Видов макарон
14 вкусов

Производительность
5000 макарон/мес



2017

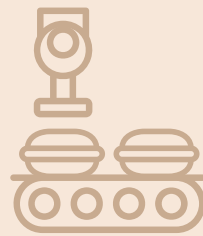
Площадь производства
128 м²

Локации
10 корнеров

Сотрудников
70 человек

Видов макарон
24 вкуса

Производительность
150 000 макарон/мес



2019

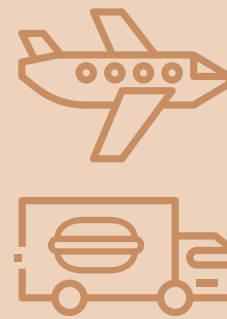
Площадь производства
750 м²

Локации
18 корнеров

Сотрудников
100 человек

Видов макарон
50 вкусов

Производительность
150 000 макарон/мес



2021

Площадь производства
1500 м²

Локации
18 корнеров

Сотрудников
150 человек

Видов макарон
50 вкусов

Производительность
300 000 макарон/мес



2022

Площадь производства
1800 м²

Локации
20 корнеров

Сотрудники
181 человек

Видов макарон
> 100 вкусов | 4 линейки

Всего разработано
> 1000 уникальных вкусов

Производительность
1 000 000 макарон/месяц

Производственный потенциал
2 500 000 макарон/месяц

Санкт-Петербург

Мурманск

Москва

Самара

Екатеринбург

Новосибирск

Петропавловск-Камчатский

Владивосток



География

Наше производство находится в Санкт-Петербурге.

Проработанная до мелочей логистика и уникальная **технология бережной заморозки** позволяют доставлять пирожные по России и всему миру в свежайшем виде и точно в срок.



Безупречное качество



ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА
ООО «ТЕСТ-С.ПЕТЕРБУРГ»

СЕРТИФИКАТ

Регистрационный № RU.0131.00133

Система менеджмента безопасности пищевой продукции организации

ООО «Бейкери Проджект»

197198, Россия, г. Санкт-Петербург, вн. тер. г. муниципальный округ
Чкаловское, ул. Пионерская, д.30, литера Б, помещение 211

Адрес производственной площадки:
196240, Россия, г. Санкт-Петербург, 4-й Предпортовый проезд, д. 5, литера П

была оценена и установлено ее соответствие треб.

Сертификации систем пищевой безопасности
FSSC 22000

Схема сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов
ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 и Дополнительные требования

Настоящий сертификат применим к следующей области

Производство кондитерских изделий, в том числе
пирожных, макарон

Подкатегория пищевой цепи: С П, С П

Дата принятия решения о сертификации: 10.03.2022

Дата издания сертификата: 10.03.2022

Дата окончания действия сертификата: 09.03.2025

Дата первичной сертификации: 10.03.2022

Подлинность данного сертификата можно проверить в базе данных
сертифицированных по FSSC 22000, доступной на сайте www.



Food Safety System Certification

Сертификация Системы Безопасности Пищевых Продуктов

Наше инновационное производство соответствует международному стандарту
системы менеджмента безопасности пищевых продуктов – FSSC 22000



Сертификат Халяль

Подтверждает соответствие
сырья, производства и прочих
процессов требованиям стандарта
«Халяль – ППТ – СМР» организации
Совета муфтиев России



Динамика рынка мучных кондитерских изделий



Источник: Росстат, BusinessStat



Большие торты

Падают продажи больших тортов 900–1500 г



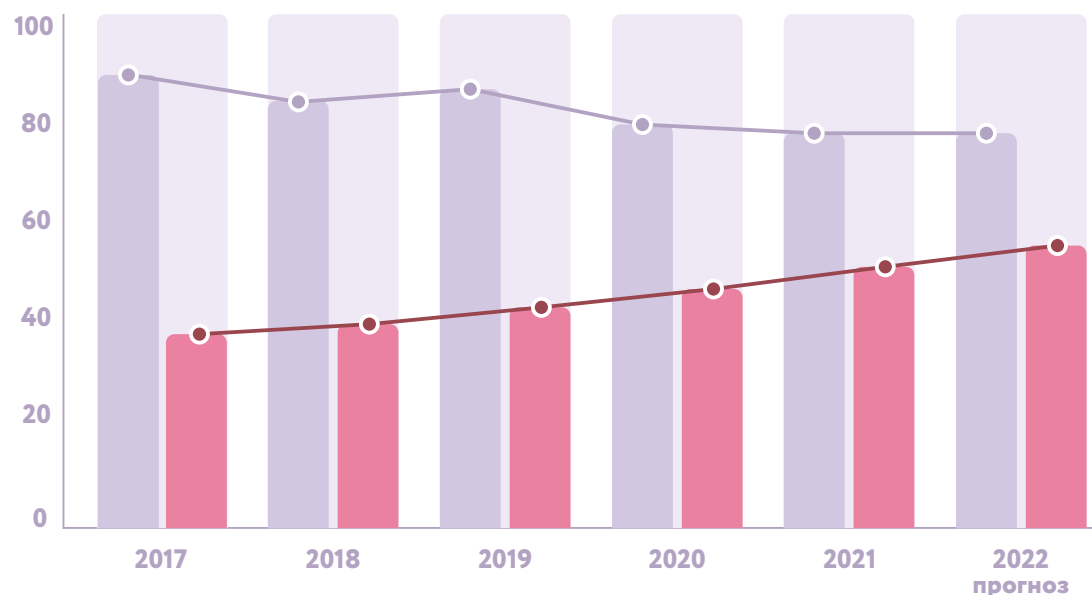
Пирожные

Растут продажи пирожных весом до 150 г

Продажи пирожных и тортов

МЛРД. Р

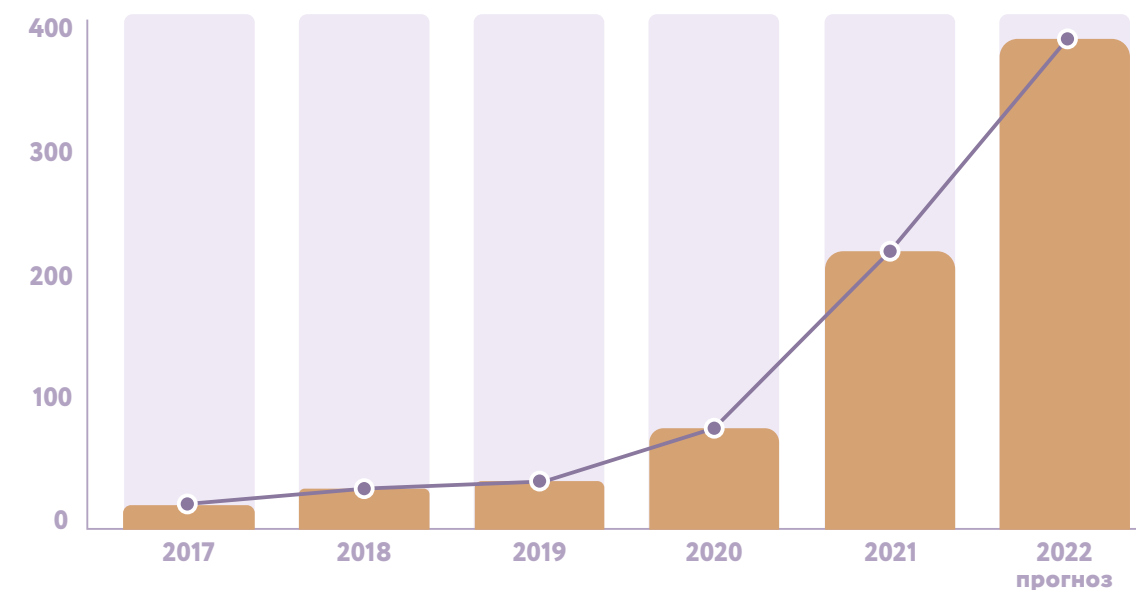
2017 — 2022, Россия



Продажи Макароника

МЛН. Р

2017 — 2022, Россия



Потребительские тренды кондитерской отрасли



Источник: «Асконд», trendwatching.com, confectonarynews.com, исследования sfera.fm

1



Осознанное потребление

Умеренное потребление, правильные ингредиенты, меньше сахара, gluten free

2



Мини-порции

Капкейки, мини/бенто-торты

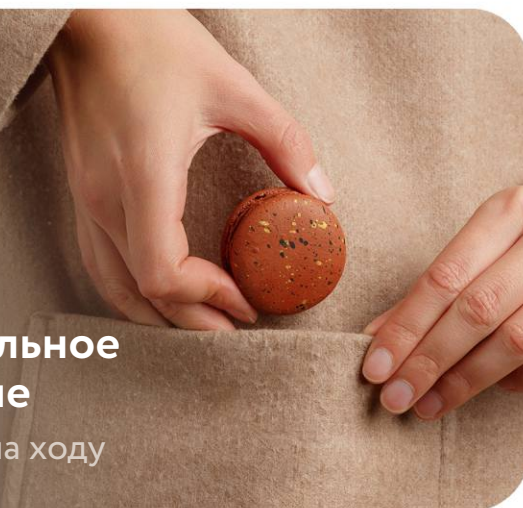
3



Разнообразие и уникальные вкусы

Наборы ассорти

4



Индивидуальное потребление

Потребление на ходу

5



Функциональное питание

Больше белка, витаминов и минералов

6



Эмоциональное потребление

Коммуникация с ЦА

Уникальные преимущества пирожных макарон



Согласно исследованию U&A, позволяющему изучить потребности, привычки и отношение потребителей к продукту, уникальные преимущества пирожных макарон перед другими десертами следующие:

Легкий десерт

Маленькое пирожное = контроль калорий

Удобные порции

Компактный, можно есть на ходу
с кофе, не нужны приборы

Исследование было проведено агентствами
«Севиант» и Depot WPF в городах:
Москва, Санкт-Петербург, Екатеринбург



Исключительно миндальная мука

Полезная основа без глютена

Разнообразие вкусов и дизайнов

Яркие вкусы от самых
популярных до самых
уникальных

Супернежный десерт

Нежное сочетание
текстур, тает во рту

Что такое настоящий десерт макарон?



2

Ганаш

Начинка из шоколада и сливок с добавлением натурального фруктового/ягодного пюре или ореховой пасты.

4

Структура пирожного

Настоящее пирожное макарон изготавливается из миндальной муки высшего сорта. Свежесть и качество макарон можно оценить по хрупкости миндальной шапочки и мягкости начинки – настоящий макарон тает во рту!

6

Головокружительный аромат

натуральных ингредиентов вы почувствуете, открыв упаковку с макаронами. Это запах перемолотого миндаля, шоколада превосходного качества и натурального ганаша с тем самым уникальным вкусом, который вы выбрали для себя.

1

Знаменитая юбочка

Игривая юбочка вокруг пирожного макарон придает ему ту элегантность и шарм, которые присущи именно этому пирожному. Секрет юбочки – в температуре его приготовления.

3

Хрупкая корочка сверху толщиной в 1-2 мм

При надавливании на макарон, шапочка должна трескаться паутинкой. Если этого не произошло, значит это не тот макарон, который вам нужен.

5

Размер классического макарона 3-4,5 см

макарон должен быть идеально круглым, идеально гладким.



Готовое решение по выкладке для супермаркета

Мы подготовили готовое решение по выкладке в супермаркете, благодаря которому коллекция выглядит интересно и привлекает внимание покупателей. В таком формате выкладки количество покупок будет максимальным.



Готовое решение по выкладке для гипермаркета

Готовый вариант выкладки в гипермаркете максимально раскрывает оригинальный дизайн упаковок и привлекает внимание. Такое решение позволит эффективно продавать новую коллекцию.



Конкурентное окружение



Согласно исследованиям IPSOS и ROMIR, покупателю неинтересно приобретать под разными брендами, по сути, одни и те же торты и пирожные. Он ждёт новинок и готов платить больше за что-то новое и необычное.

Уникальность пирожных от Макароника и их соответствие кондитерским трендам позволяют занять лидерские позиции в своей категории, расширить и разнообразить десертные полки.

Карта восприятия рынка пирожных



Матрица предложений и ситуации потребления



3/6/mini

Для себя, подруги,
мини-презент, угощение без повода

Рекомендованная цена

Охлажденная полка

Импульсная покупка

To go



9/12

Набор для пары, в гости, на работу
коллегам, угощение для семьи

Охлажденная полка

Повседневное и событийное потребление

Подарок, совместное потребление



24

Для большой компании,
изысканное угощение к столу

Заморозка

Событийное потребление

Подарок, совместное потребление



Палитра вкусов в наборах

modern classic

Авторское прочтение классических вкусов



Ванильный пломбир
Взбитый ганаш на основе белого шоколада с добавлением бурбонской ванили



Банановая меренга
Ганаш на основе белого шоколада и пюре банана. Декор — цветная печать



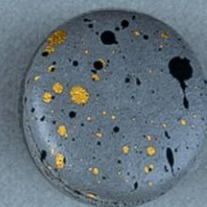
Бархатный медовый кейк
Ганаш на основе белого шоколада, творожного сыра и гречишного мёда



Манго & маракуйя сплит
Ганаш на основе белого шоколада, пюре манго и маракуйи



Сицилийская фисташка
Ганаш из белого шоколада, сливок и фисташковой пасты



Солёная карамель
Ганаш на основе белого шоколада и сливочной карамели с морской солью



Арахис в мягкой карамели
Ганаш на основе молочного и тёмного шоколада с добавлением карамели и хрустящего арахиса



Дикая вишня
Ганаш на основе молочного и темного шоколада, пюре вишни

tasty trends

Сочетание ультрамодных вкусов и фирменного почерка Макароника



Черничный йогурт
Ганаш на основе белого шоколада, творожного сыра, натурального йогурта и пюре черники



Клубничный чизкейк
Ганаш на основе белого шоколада, творожного сыра и пюре клубники



Кленовый пекан
Ганаш на основе молочного шоколада, золотого изюма, с ароматом рома



Малина & роза
Ганаш на основе белого шоколада, сливок, малины и розы



Малиновый брауни
Ганаш на основе тёмного, молочного шоколада и пюре малины



Бабл Гам
Ганаш на основе белого шоколада, сливок и сиропа бабл гам



Облепиха & розмарин
Ганаш на основе белого шоколада, пюре из облепихи и розмарина



Итальянская горгонзола
Ганаш на основе белого шоколада, сливок и сыра горгонзола



Срок годности
10 дней
(при t° +4 (+/-2 °C))



Срок хранения
12 месяцев
(при t° -18 °C)



Диаметр
45 мм



Вес
16 г

Limited edition

Эффективно выстроенная технология производства позволяет регулярно выпускать лимитированные коллекции под праздники и по запросам партнеров.



Сезонный in-out

- с глубокой скидкой
- с дополнительной выкладкой
- брендирование макарон на все основные инфоповоды

Выгоды сотрудничества

Макароника — это самый узнаваемый бренд в сегменте пирожных макарон, разнообразный ассортимент, быстрорастущая дистрибуция и высокая лояльность партнеров.



Ассортимент

- Регулярные линейки – фреш и заморозка
- Сезонные линейки – праздник в категории



Цены

- Уникальный продукт в свободной ценовой нише
- Единое ценообразование при работе с сетями



Сервис

- Гарантия объемов
- 100% выполнение заказов
- Готовое решение по выкладке



Продвижение

- Регулярные промо
- Сезонные промо

