

Management Summary

1.1 Geschäftsidee

Unser Ziel ist es, das Backerlebnis unserer Kunden zu revolutionieren, indem wir es nicht nur optimieren, sondern auch beschleunigen. In unserer hektischen Welt ist Zeit ein kostbares Gut. Dabei bleibt uns oft wenig Raum für die Dinge, die uns Freude bereiten. Das Backen köstlicher Cookies gehört definitiv dazu und genau hier setzen wir an. Mit unseren handgefertigten Cookie-Backmischungen wird das Backerlebnis unserer Kunden zu etwas Besonderem, ohne den zeitraubenden Aufwand, der normalerweise erfordert wird. Wir verstehen, dass Zeit knapp ist, unsere Produkte ermöglichen es, das Backen so in den Alltag zu integrieren, dass es zeitlich Platz hat und nichts an Qualität und Geschmack verloren geht.

1.2 Unser Produkt

Unsere Backmischungen sind geprägt von Handarbeit, Präzision, Hygiene und Leidenschaft. Jede unserer Backmischungen wird mit grösster Sorgfalt und Liebe hergestellt, um stets die höchste Qualität zu gewährleisten. Egal ob man erfahren im Backen oder erst Anfänger ist, unsere Backmischungen sind so konzipiert, dass sie jedem ein einzigartiges Backerlebnis bieten.

Mit unserer Produktpalette versuchen wir jedem gerecht zu werden, sodass für jeden etwas dabei ist. Sie umfasst drei verlockende Sorten: klassische Cookies, Cookies mit Schokolinsen und vegane Cookies.

Ausserdem setzen wir auf eine umweltfreundliche Verpackung. Unsere Backmischungen werden in einem Kraftpapierbeutel geliefert, dieser ist zu 100% biologisch abbaubar.



Abb. 1 Produkte

1.3 Name und Logo

Die Verbindung zwischen dem Backen und der französischen Pâtisserie inspirierte uns zur Wahl des französischen Namens unseres Unternehmens. So sind wir auf den Entschluss gekommen «délicateuse» für unseren Namen zu verwenden. Dies steht für den hervorragenden Geschmack und die gute Qualität unserer Backmischungen. Den Begriff «madame» haben wir gewählt, weil wir ein reines Frauenteam sind und es akustisch perfekt zum anderen Teil unseres Namens «délicateuse» passt.

Unser Logo zeigt eine Schüssel mit einem Schneebesen, ein symbolträchtiges Bild für das Backen. Die Farbwahl von Rosa und Creme-Weiss verbinden wir ebenfalls mit der französischen Patisserie. Das dunkle Braun dient als Akzent und gibt dem Logo einen gewissen Kontrast.

Unser Erscheinungsbild nach Aussen soll also freundlich und ansprechend sein, aber trotzdem seriös. Man erkennt bei uns direkt um was es geht und was wir verkaufen. Der Namen ist nicht sehr üblich, was uns der Vorteil erschafft, dass Kunden mit Interesse uns schneller finden können, wenn sie einfach unser Logo sehen oder den Namen hören. Auch stechen wir mit der Farbe Rosa heraus, dies erschafft einen Wiedererkennungseffekt.

1.4 Marketing

1.4.1 Zielgruppe

Mit unseren Backmischungen wollen wir hauptsächlich erwachsene Personen, im Alter von 20-50 Jahren ansprechen. Dies schliesst Eltern von Kindern, vegane Personen und Personen mit stressigem Alltag ein. Zusätzlich möchten wir mit unserem Produkt die perfekte Geschenkidee bieten.

1.4.2 Marketingaktivitäten

Wir nehmen an Workshops oder Beratungen teil, um uns weiterzuentwickeln und unsere Fähigkeiten zu erweitern, damit wir unseren Kunden die optimale Leistung bieten zu können. Wir haben einen Online-Shop auf unserer Website, eine E-Mail, sowie Social-Media-Kanäle und sind somit immer erreichbar für Kunden und Interessierte.

1.4.3 Konkurrenz

Als Konkurrenz unserer Backmischungen könnte man normale Detailhandelsgeschäfte wie Coop oder Migros ansehen. Diese verkaufen Backmischungen von z.B. «Dr. Oeteker» oder «Homemade». Von diesen unterscheiden wir uns aber dadurch, dass all unsere Produkte handgemacht sind und viel Überlegung dahintersteckt, da wir uns auf ausschliesslich auf Cookie-Backmischungen fokussieren, deshalb sind unsere Backmischungen viel spezialisierter. Zusätzlich sind sie alle frisch abgefüllt und produziert, sie beinhalten auch keine industriellen Haltbarkeitsstoffen. All dies macht unsere Backmischungen einzigartig. Ausserdem verkaufen wir nicht im gleichen Rahmen wie grosse Detailhandelsgeschäfte. Wir sehen derzeit also keine direkte Konkurrenz, es ist uns aber bewusst, dass andere YES-Unternehmen, welche handgemachte Lebensmittel verkaufen, eine potenzielle Konkurrenz sein können.

1.5 Finanzen

Der Preis für unsere Backmischungen beträgt 16 CHF für die Classic und Schokolinsen-Variante. Die vegane Backmischung können Sie für 18 CHF kaufen.

Unser Break-Even-Point liegt aktuell bei 10 classic 11 Schokolinsen und 3 veganen Backmischungen. Momentan ist er so tief, weil wir unseren Gewinn vergrössern mussten (Preiserhöhung), da wir die Backmischungen anfangs mit zu wenig Gewinn verkauft haben.

Wir haben das Ziel dieses Programmjahr, 300 Backmischungen zu verkaufen. Dies würde einen Umsatz von 2'103.52 CHF und einen Gewinn von 421.52 CHF ergeben.

1.6 Unser Team

Wir sind fünf Schülerinnen der Kantonsschule Sursee. In der kurzen Zeit sind wir schon zu einem hervorragenden Team zusammengewachsen. Wir sind alle ausserordentlich glücklich darüber, unser Start-Up "madame délicateuse" zu führen. Gemeinsam teilen wir die Liebe zum Backen und die Liebe zu unserem Produkt.



Abb. 2 v.l.n.r. Egli Vera, Künzli Sarina, Kuci Leonida, Halas Farah, Fellmann Inga

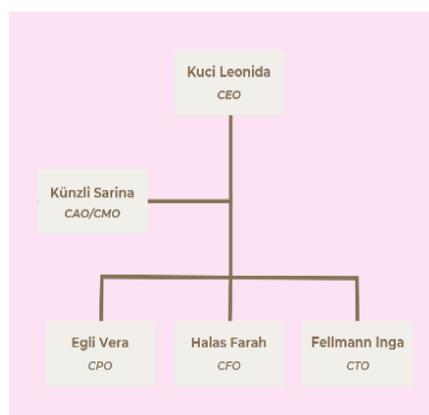


Abb. 3 Organigramm