

bernamaro

Unser Produkt

Unser erfrischendes Apéro-Getränk ist ein bittersüßer, alkoholfreier Drink, perfekt für jeden Anlass. Ob Grillabend mit den Nachbarn oder gemütliches Abendessen mit Freunden und Familie – Bernamaro ist genau das Richtige für Sie. Wir entwickeln und produzieren bernamaro gemeinsam mit der «creative food and beverage company» aus Wabern bei Bern.

Firma und Logo

Bernamaro setzt sich aus zwei Wörtern zusammen. „Bern“, unserem Produktionsstandort und dem italienische Wort „Amaro“, das für die Bitterkeit unseres Getränks steht.

Die gesättigten Farben in unserem Logo widerspiegeln unsere frischen Zutaten und das gute Lebensgefühl bei einem Aperitivo.



Finanzen

Unser Ziel ist es, das Partizipationskapital im Wert von 3000 Franken vollständig zu liberieren. Bernamaro erwartet einen Umsatz von ca. 6500 CHF und einen Gewinn von ungefähr 2400 CHF. Der Break-Even-Point liegt bei 429 Flaschen. Bernamaro plant, 1296 Flaschen à 5.90 CHF oder im 4er-Set für 19.90 CHF zu verkaufen.



Unsere Mission

Die Nachfrage nach Alkohol sinkt immer mehr. Deshalb suchen immer mehr Personen nach alkoholfreien Alternativen, die sich für jeden Anlass eignen. Hier kommen wir ins Spiel. Wir bieten ein hochwertiges, alkoholfreies Apéro-Getränk und bringen lokale Frische ins Glas. Für alle, die echten Geschmack ohne Kompromisse suchen.

Marketing

Wir fokussieren unsere Marketing-Aktivitäten auf unsere Zielgruppe "Apéro-Liebhaber*innen". Personen, welche hohe Qualität und lokale Produktion wertschätzen sind genau richtig bei uns.

Unsere grössten Konkurrenten sind internationale Unternehmen, wie Crodino oder Sanbitter. Wir heben uns allerdings mithilfe unserer lokalen Produktion und Einzigartigkeit von ihnen ab.



@bernamaro_



info@bernamaro.ch



www.bernamaro.ch



Unsere Vision

Bernamaro – ein Apéro, der verbindet. Ohne Alkohol, frisch, genussvoll und lokal in Bern verankert.

Unser Team

Thibault behält einen guten Überblick und zeigt die Richtung während Sharon organisiert und unterstützt. Samuel kommuniziert mit den Kunden mithilfe Ciaras Pflegung der Social Media Kanäle. Rafael treibt die Herstellung aktiv voran und Joachim behält die Zahlen im Griff. Wir sechs zusammen bringen bernamaro zu ihren Anlässen.

