

# Архипелаг 2022: #НастоящееБудущее

Технологии, которые работают

## Здоровый хлеб - детям

Виктория Долгих,  
к.б.н., основатель проекта, генеральный  
директор компании «Здоровый Хлеб»

<https://projects.2035.university/project/zdorovyj-hleb-detam>



# Команда

**Долгих Виктория Витальевна** – лидер,  
основатель проекта ZBREADD

Генеральный директор, учредитель ООО  
«Здоровый Хлеб»,  
к.б.н., выпускник МГУ им. М.В. Ломоносова  
(психофизиология, нейробиология)

Опыт коммерциализации технологий  
продуктов питания функционального  
назначения, биотехнологий пищевой  
промышленности более 5 лет.  
Исследовательский опыт в нейронауках  
более 6 лет.

Победитель Конкурса «Лучший  
предприниматель Санкт-Петербурга 2021» в  
номинации «Инновационное развитие»

Финалист международной премии  
#МЫВМЕСТЕ в номинации «Здоровье нации»  
трека «Бизнес»



**Беднова Алёна Никитична** –

Коммерческий директор

Организация всего цикла маркетинга и  
продаж в ключевые торговые сети,  
экономическое планирование, финансовые  
операции, бизнес-аналитика.



**Долгих Кирилл Михайлович** –

Технический директор

Организация производства, наладка  
и контроль производственных процессов,  
управление персоналом



**Ландышева Анна Юрьевна** –

Начальник производства - главный технолог

Организация технологических  
и производственных процессов, разработка  
рецептур

**Укомплектованный штат  
квалифицированных сотрудников**

# Проблема

Отсутствие:

разработанного и апробированного ассортимента специализированных хлебобулочных и мучных кондитерских продуктов функционального типа, предназначенного для поставки в дошкольные и общеобразовательные учреждения.

обязанности закупок специализированных изделий функционального типа и механизма долгосрочных контрактов (офсетов) с особыми условиями с централизованным оператором.

# Потребность

Разнообразное не «пустое» питание направления ЗОЖ, ПП, веган

Продуктовые линейки для профилактики заболеваний и дефицитов микро-макроэлементов

Идеальные составы концепции «без-без»

Сохранение стройности, молодости и активности

# Социальная проблема

Статистика роста заболеваемости  
За 10 лет (2009-2019 гг., данные Росстата)  
социально значимыми болезнями,  
вызванными нарушениями питания, обилием  
высокоуглеводной обедненной пищи

+25% сахарный  
диабет

+100% гипертония

+100% впервые выявленная  
**ДЕТСКАЯ ИНВАЛИДНОСТЬ**  
по болезни эндокринной  
системы, расстройств  
питания и нарушения обмена  
веществ



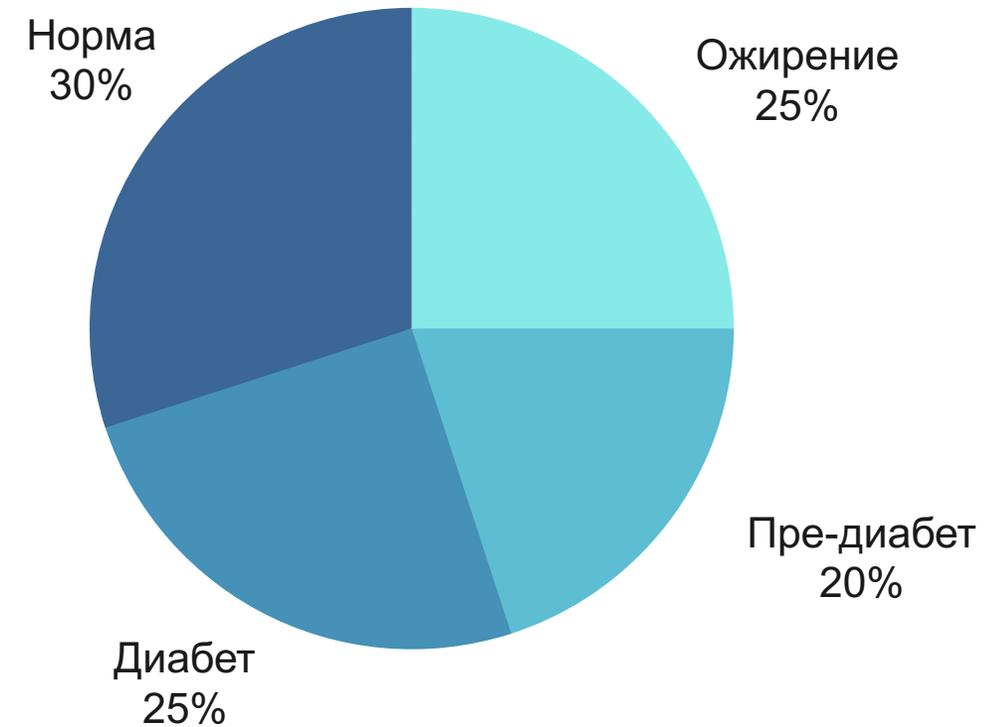
20.35



A2022



## Население России



# Преимущества наших продуктов На примере белково-полбяного хлеба



Натуральный функциональный продукт с заданными характеристиками.

Состав из 4-х типов сырья: полба, лен, люпин, топинамбур

12г белка, 30г углеводов на 100 г продукции

Пониженное содержание глютена

Низкий гликемический индекс

## Новая технология упаковки и хранения.

Срок годности: 8 суток, 30 суток, 12 месяцев без «химии», в зависимости от типа упаковки и обработки. Уникальный состав + вакуумное охлаждение + вакуумная упаковка + обработка ускоренными электронами

100г обеспечат удовлетворение суточной потребности:

- в полноценном растительном белке на 40%
- в общем белке на 20%
- в пищевых волокнах на 60%
- в магнии на 22%
- в фосфоре на 22%
- в железе на 32%
- в витамине В1 на 26%
- в витамине Е на 40%



# Статус проекта



20.35



A2022



Реализованный **НИОКР** с последующей коммерциализацией - хлеб повышенной пищевой ценности «Белково-полбяной» для ежедневного здорового полноценного питания, дополнительно 50 СКЮ



Грант по программе «Коммерциализация»,  
12,6 млн.руб., 2021 г., гос.контракт  
№719URC4/65021 от 22.12.2020г.

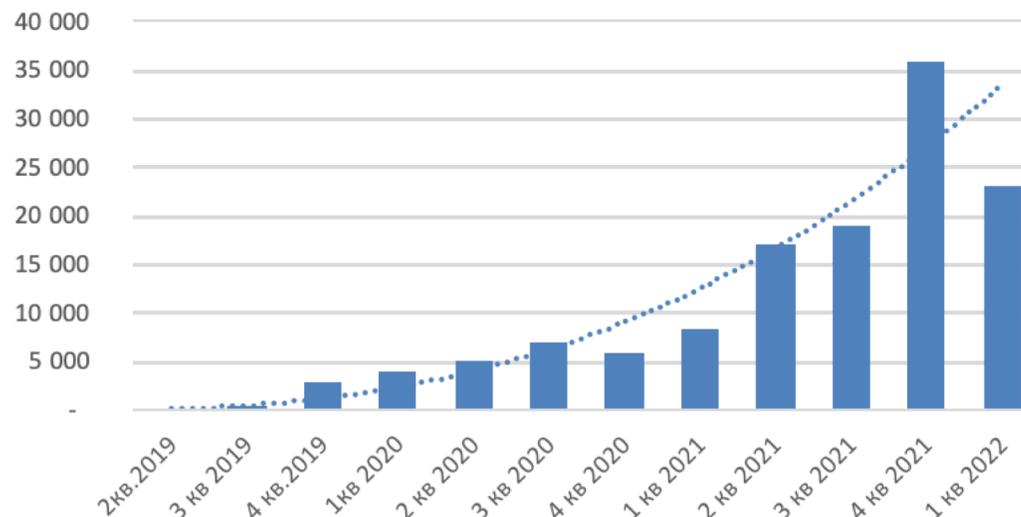
Долговое финансирование, 16,6 млн.руб. на  
период с 2020-2030 гг. под гарантию  
Корпорации МСП

Сопровождение проекта 2021-2025 гг.

Новое юрлицо



Выручка компании, тыс. руб.



# Текущие клиенты



20.35



A2022



Яндекс Лавка



самокат



Компас Здоровья  
ЭКОМАРКЕТ BIO ECO

Soyka  
healthy & veggie food

Экспортер

АЗБУКА  
ВКУСА

OZON

Перекресток  
СУПЕРМАРКЕТ

УТКОНОС:  
онлайн-гипермаркет

ГОРОД·САД  
магазины полезных  
продуктов

МИРАТОРГ  
СУПЕРМАРКЕТ

PRISMA

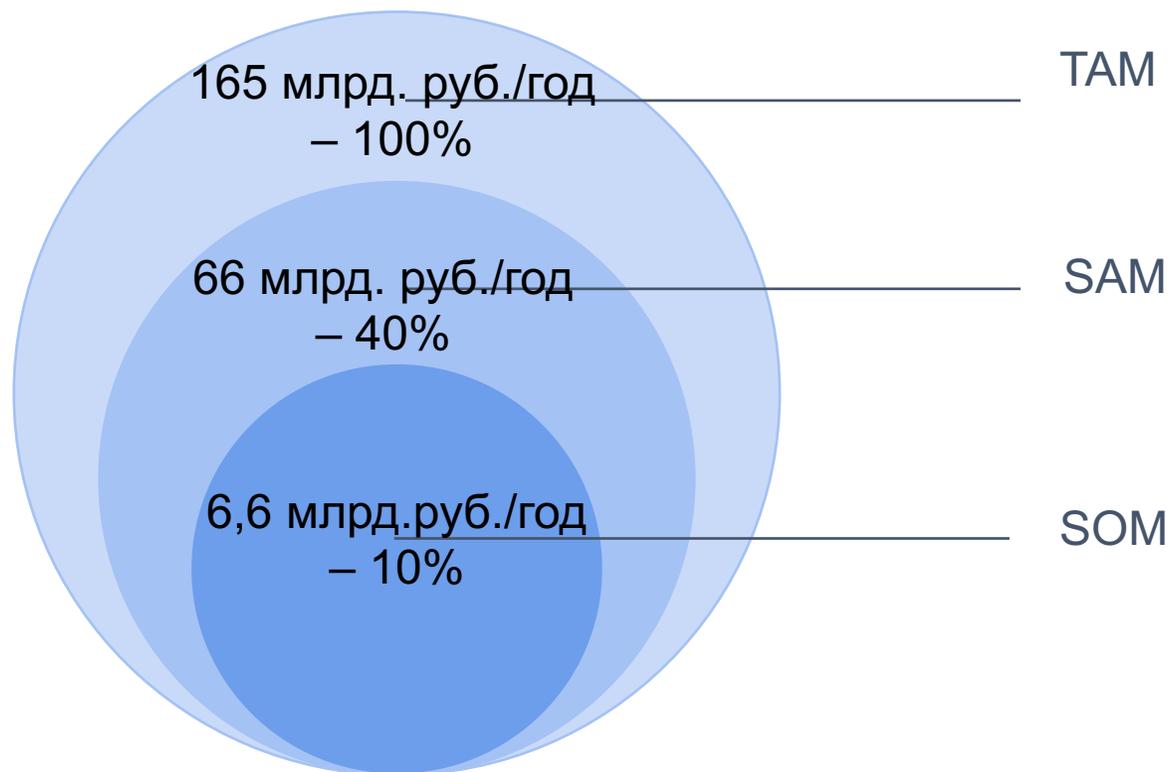
ГАЗПРОМ  
ПИТАНИЕ

# Производство – 1600 кв.м

с новейшим и уникальным оборудованием, включая все типы выпекания и упаковывания, ферментатор закваски, вакуумный охладитель хлеба, фотосепаратор сыря



# Объем рынка России



**TAM** Рынок хлебобулочных изделий в сегменте ЗОЖ (30% от общей массы рынка ХБИ)

**SAM** Рынок функционального хлеба в России (40% от общего сегмента ЗОЖ хлеба)

**SOM** Доля рынка функционального хлеба, которую планирует охватить проект

# 1 сценарий — финансовый партнер

120 млн. инвестиций

Направления инвестиций:

- 1) Разработка и испытания новых видов продукции (НИОКР)
- 2) Масштабирование производства
- 3) Маркетинг

15-25% доли в компании

Возврат инвестиций — через 2 года

# 2 сценарий — государственный партнер

1. Создать федеральную программу «Здоровый Хлеб - детям», в рамках которой разработать, апробировать и утвердить перечень специализированных продуктов функционального типа с заданными характеристиками.
2. Определить заинтересованные пилотные регионы и единого оператора (стратегического инвестора и исполнителя), заключить с ним контракты: в рамках государственно-частного партнерства на строительство или модернизацию хлебозаводов; офсетные - на длинные поставки в детские сады и школы пилотных регионов.
3. Для ускорения воплощения программы, в пилотных регионах ввести экспериментальный правовой режим.
4. Разработать новые нормативные документы и ввести изменения в текущие.
5. Масштабировать предложенную модель во всех регионах России.

# Архипелаг 2022: #НастоящееБудущее

Технологии, которые работают

## Благодарю за внимание!

Виктория Долгих,  
к.б.н.  
основатель проекта,  
генеральный директор  
компании «Здоровый Хлеб»  
+7 931 227 17 15



# Конкурентные преимущества

Сравнительная  
таблица

Параметры продукта	Разработанный нами, белково-полбяной*	Батон нарезной из муки 1 сорта***	Бородинский из смеси пшеничной и ржаной муки***	Рижский из смеси пшеничной и ржаной муки***	Формовой из обойной ржаной муки***	«Полбяной» ТМ «Рижский хлеб»
Белки	12,0	7,7	7,0	6,0	7,0	9,0
Жиры	3,0**	3,0	1,0	1,0	1,0	1,5
Углеводы	30,0	50,0	40,0	50,0	33,0	43,0
Пищевые волокна	17,0	3,0	8,0	8,0	8,0	8,0
Без х/п дрожжей, на закваске	да	нет	нет	да	нет	да
Без добавленного сахара и фруктозы	да	нет	нет	нет	нет	нет
Без консервантов	да	Нет/да	Нет/да	Нет/да	Нет/да	да
Пониженное содержание углеводов	да	нет	нет	нет	да	нет
Пониженное содержание глютена	да	нет	нет	нет	да	нет
Натуральный функциональный продукт	да	нет	нет	нет	нет	нет
Срок хранения, суток	8 - 365	4	4	6	4	4
Брендинг	да	нет	нет	нет	нет	нет
Наличие патента	да	нет	нет	нет	нет	нет

\* Разработанный нами, Патент № 2702089 от 27.12.2018

\*\* Полиненасыщенные жирные кислоты из муки льна.

\*\*\* Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. - Х46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.