



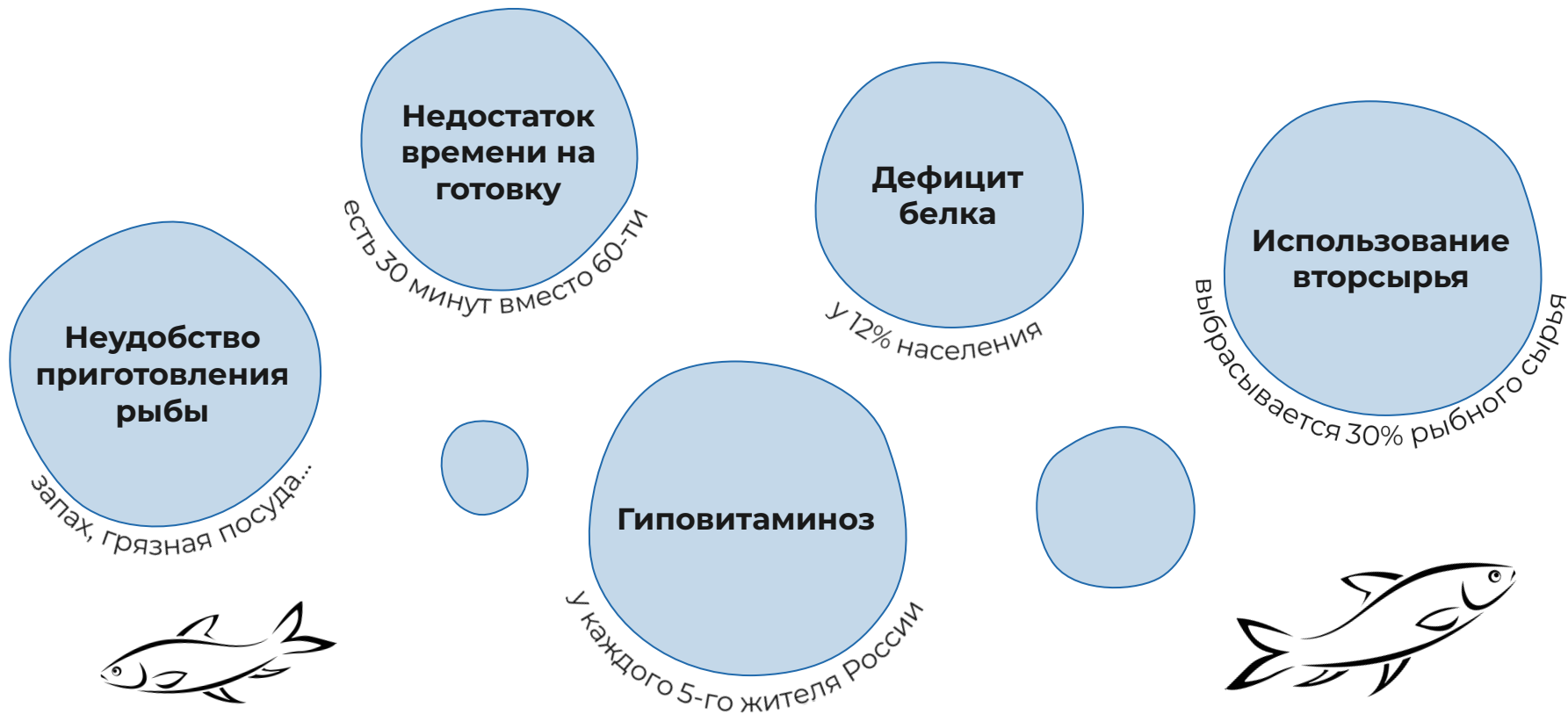
Концентрат костного бульона с коллагеном

Куприянова Софья Александровна
Салихова Айгиза Нажиповна

27.04.05 Инноватика, Создание и управление Foodtech-бизнесом

Научный руководитель: Орлова Ольга Юрьевна, к.т.н., доцент ФТМИ

Море проблем



Бульон из трески с витамином D, замороженный

Заготовка для дома

100% сут.нормы
витамина D3

Концентрат **1:1**

Бульон за **3** минуты,
суп за **15** минут



Простая и безопасная технология

1. Подготовка сырья



2. Варка трески, комбу и овощей

3. Процеживание



4. Добавление специй и пряностей

5. Фасовка горячего через весы



6. Шоковая заморозка



7. Упаковка в вакуумные пакеты



С такой упаковкой легко приготовить суп



Концентрированный рыбный бульон «финская уха»



Вариант сервировки блюда



Суп
за 10 минут



Концентрат
1:1



Суточная норма
витамина D3



Натуральный
состав

Дата изготовления: 27.02.2023

Состав:

треска атлантическая (хребты), вода, морковь, креветка белая, лук, сливки, сок лимона, соль экстра, фенхель, водоросли комбу, гвоздика, бадьян, витамин D3



Концентрированный замороженный
бульон рыбный (порционный)

энергетическая
ценность на 100 гр | **46 кКал**
(192 кДж)

белки	6,9 г
жиры	1,0 г
углеводы	2,2 г

<12ч

После вскрытия упаковки хранить при температуре 4±2°C не более 12 ч

<24ч

После приготовления хранить в холодильнике не более 24 часов

Срок годности и условия хранения:

 не более 180 суток

 при температуре -18°C

 влажность воздуха не более 75%

Упаковано под вакуумом.
Повторное замораживание не рекомендуется

Финская уха

Вам понадобятся:

- Рыбный бульон «Финская уха» — 1 уп.
- Семга (филе) — 200 гр
- Сливки — 200 мл
- Картофель — 2-3 шт
- Морковь — 2 шт
- Лук — 1 шт



1. Залить 6 кубиков бульона 500 мл. питьевой воды. Довести до кипения.
2. Добавить нарезанный картофель, варить 10 минут после закипания.
3. Добавить предварительно обжаренные лук и морковь, филе семги и сливки. Варить 5 минут.
4. Дать настояться 10 минут. По желанию украсить зеленью.



4610088411870

540г

EAC

223

PAF

Способы приготовления: Залить водой (100 мл. на 1 кубик) и разогреть



1 кубик / 3 минуты
6 кубиков / 9 минут



Довести до кипения

Изготовитель: «Агата Истра», 143581, Московская обл., г. Истра, д. Лешаково, в. 210, телефон горячей линии 8 495 380 70 80, Звонок по России бесплатный.

3 сегмента целевой аудитории

Не люблю заморачиваться!



молодые люди

Выбираю полезные продукты!



**хозяйка, 30-55 лет
замужем, 1 ребенок**

Хочу провести время с семьей!



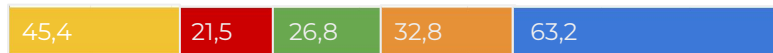
**мужчина, ~50 лет
женат**

Наценка сети – 50%, маржа производителя – 35%

Концентрированный бульон “русская уха”



Концентрированный бульон “финская уха”



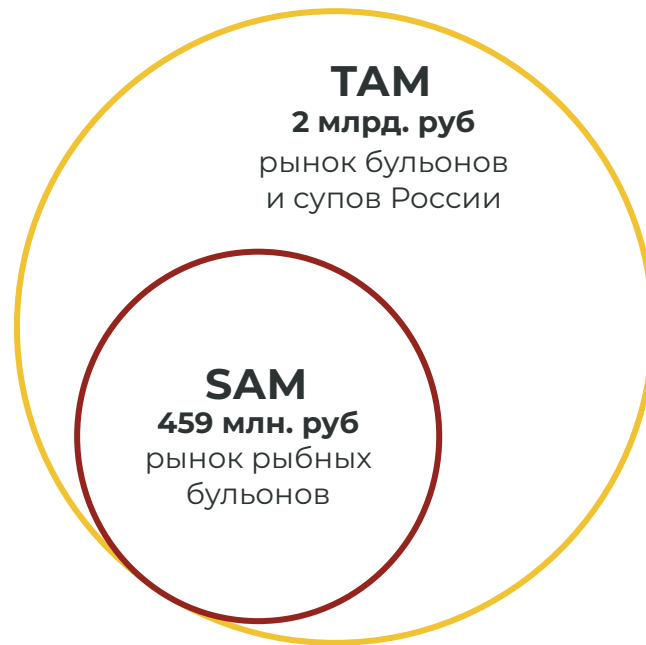
189 p
540 гр

Концентрированный бульон “том ям”



199 p
540 гр

Выходим на растущий рынок



~6000 тонн

объем рынка бульонов и супов в России 2023 г

*по данным *BusinesStat*, 2022

Вливаемся в тренды



Нас отличает удобство приготовления и обогащение



4,5 р

5,4 р

**Сухие рыбные
бульоны**
ненатуральные



350 р

365 р

**Замороженные
рыбные бульоны**
невкусные и дорогие



50 р

**Суповые
наборы**
хлопотная готовка

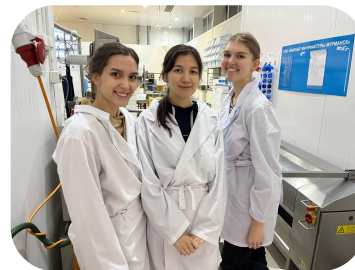


90 р/порция

**Концентрированный
рыбный бульон**

*недорогой
натуральный
с ярким вкусом*

Заняли I место в бизнес-инкубаторе АГАМА.RUN 2022






декабрь 2022
Москва

январь 2023
Мурманск

5 недель теста на полке (март-апрель 2023)



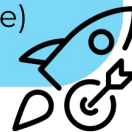
МО, Лешково 210

 <p>Концентрированный замороженный рыбный бульон «Русская уха» 540 г</p> <p>179,9 руб</p> <p>ПОДРОБНЕЕ</p> <p>КУПИТЬ</p>	 <p>Концентрированный замороженный рыбный бульон «Финская уха» 540 г</p> <p>189,9 руб</p> <p>ПОДРОБНЕЕ</p> <p>КУПИТЬ</p>	 <p>Концентрированный замороженный рыбный бульон «Том ям» 540 г</p> <p>199,9 руб</p> <p>ПОДРОБНЕЕ</p> <p>КУПИТЬ</p>
--	--	---

сайт agama.direct

Планировали продать...

9-15 шт в неделю (1,3-2 шт в день по линейке)



... а получилось даже больше!

>16

в неделю, шт

>2

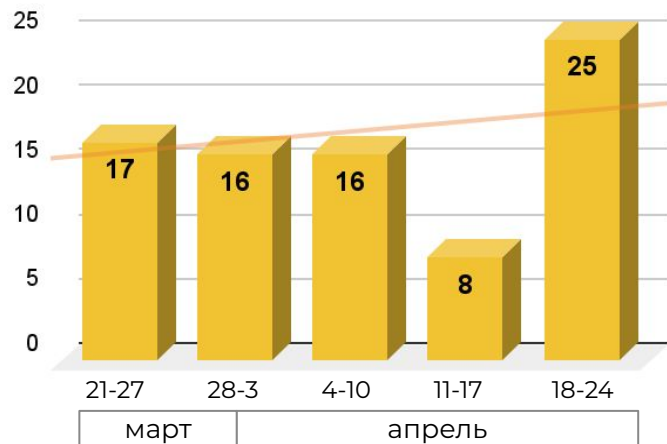
в день, шт

82

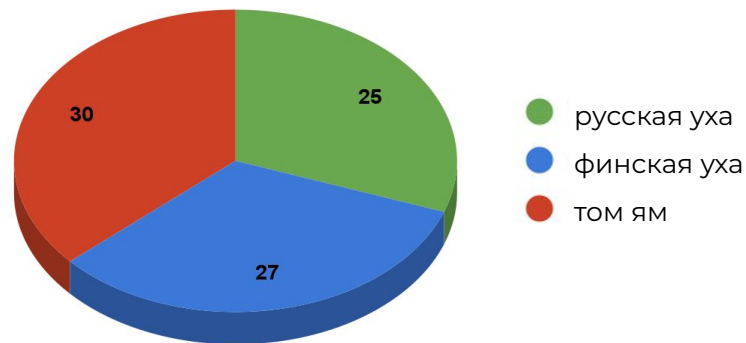
всего, шт

Продано 63 шт оффлайн и 19 шт на сайте

Продажи по неделям



Продажи по вкусам



50/50

мужчин и женщин

каждый 4-тый

брал от 2-х штук

Покупатели довольны продуктом на 8,5 баллов из 10

суповой набор не нашла, но увидела бульон и взяла попробовать 17:43

квадратики интересные, взяла из-за НИХ 17:43

Рецепт хорош, такой как и должен быть для том яма 17:01

...вкус насыщенный 17:01

Понравилось, вкусный, легкий! Сама бы так же сделала 16:07

вчера рассказала свекрови - она уже заехала 16:07

отзыв мой:

Взял себе в дорогу том ям разогретый в термооужке (добавил туда зелень), начал пить по пути вместо кофе. Так и не смог выпустить из рук бульон, настолько было вкусно! Спасибо за такой классный продукт 🙌



Разносторонняя бизнес-модель

1. Запуск под собственным брендом

2. CTM

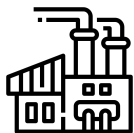
3. Контракт с



процент с продаж



Закупка сырья



Производство



Логистика



- B2C**
- онлайн-площадки
 - ЗОЖ и ПП
 - магазины



- B2B**
- рестораны
 - фитнес-клубы

Продвижение характерно для ЗОЖ продуктов



- Блоги нутрициологов и докторов, группы по здоровому питанию, lifestyle-каналы о ЗОЖ и семье
- Популярные ритейлеры, ориентированные на натуральность
- Сервисы доставок продуктов
- Страницы в социальных сетях
- Фестивали здорового питания и выставки
- Дегустационные мероприятия и мастер-классы

Стратегия защиты интеллектуальной собственности



Регистрация в Роспатенте

Товарный знак

Фирменное наименование

Защита собственными силами

Ноу- хау технология

Курс на масштабирование



Резюме

1. **Проблемы:** недостаток времени на готовку, гиповитаминоз
2. **Решение:** концентрированный бульон из трески, обогащенный витамином D3
3. **ЦА:** хозяйки 45 лет, молодые люди, женатые мужчины 50 лет
4. **Цена на полке:** 179-199 руб. за 540гр.
5. **Рынок:** TAM = 2 млрд.руб., SAM = 459 млн.руб.
6. **Бизнес-модель:** контракт с АГАМА + самостоятельный запуск (СТМ/бренд)
7. **Продажи:** 5 недель продаж (по 16 шт. в неделю вместо 9-15 шт.)
8. Покупатели удовлетворены на 8,5 баллов из 10
9. **Стоимость запуска:** 830 тыс.руб. на 2 года под 15% годовых

Ищем каналы сбыта и инвестиции для старта производства

Команда “Бульона Счастья”



Софья Куприянова

СЕО, менеджер-маркетолог

специалист по сервису
(Radisson),
организатор мероприятий
(ДОСЛ Каравелла),
старший администратор хостела



Айгиза Салихова

Биотехнолог, продакт-менеджер

менеджер по работе
с клиентами (Grow Food),
биотехнолог (частная лаборатория)



Анастасия Антонова

Пищевой технолог

клиническая лаборатория,
помощник преподавателя,
офис-менеджер (ИТМО)

Экспертный совет проекта



Ольга Юрьевна
Орлова

к.т.н., доцент,
эксперт НТИ, член
экспертного совета
фонда "Сколково"



Пётр
Лошаков

концепт-шеф
MKS
Management
Company



Сергей
Куницын

руководитель
лаборатории
инноваций
AGAMA.RUN



Роман
Зорин

пищевой
инженер-
технолог и food-
консультант



Ярослав
Приказчиков

фаундер
аналитического
сервиса
TrendScout

Булъон
сѣастѣя

Спасибо за внимание!

Связаться с нами
bullion.org@gmail.com

Софѣя
+79303656711