

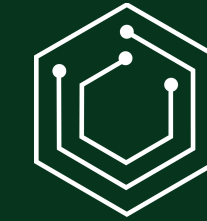


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ  
И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

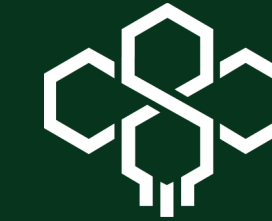
ПЛАТФОРМА НТИ



РЭУ.РФ  
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА



УПРАВЛЕНИЕ  
ЦИФРОВОЙ  
ТРАНСФОРМАЦИИ



Бизнес-  
инкубатор  
РЭУ им. Г.В. Плеханова

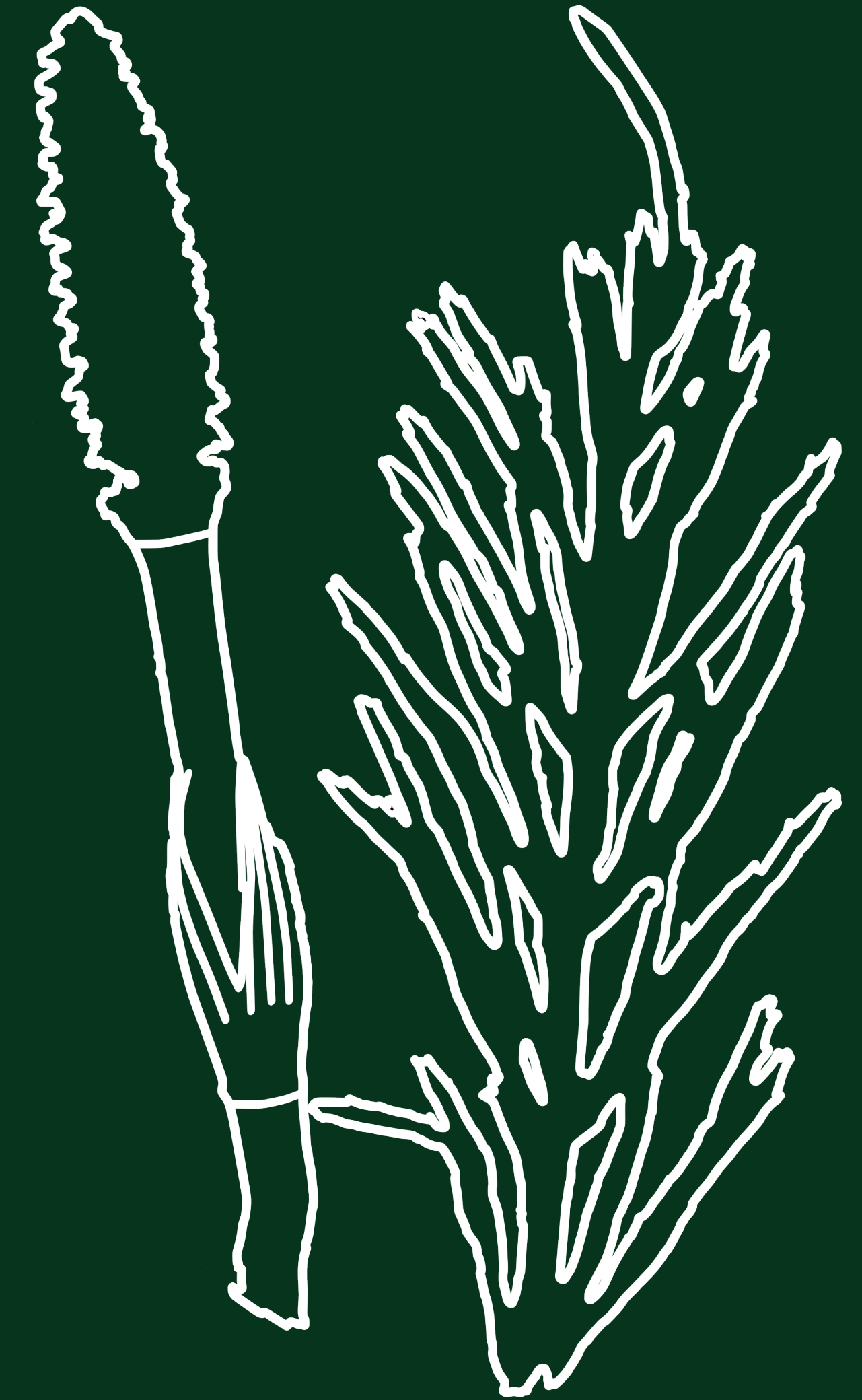


HIVE  
FOOD-TECH

# PestiTech

Проект по изготовлению продукции из пистиков.

Мы стремимся создать бренд, который будет  
отражать уникальность нашего края.





# Что такое пистики?

**Пистики — весенние побеги полевого хвоща.**  
В Пермском крае их используют при приготовлении разнообразных национальных блюд.

01

Растение богато органическими кислотами

02

Высокое содержание биофлавоноидов и антиоксидантов

03

Каротин (это про-витамин А), эфирные масла и жирные кислоты

04

Целый комплекс дубильных веществ



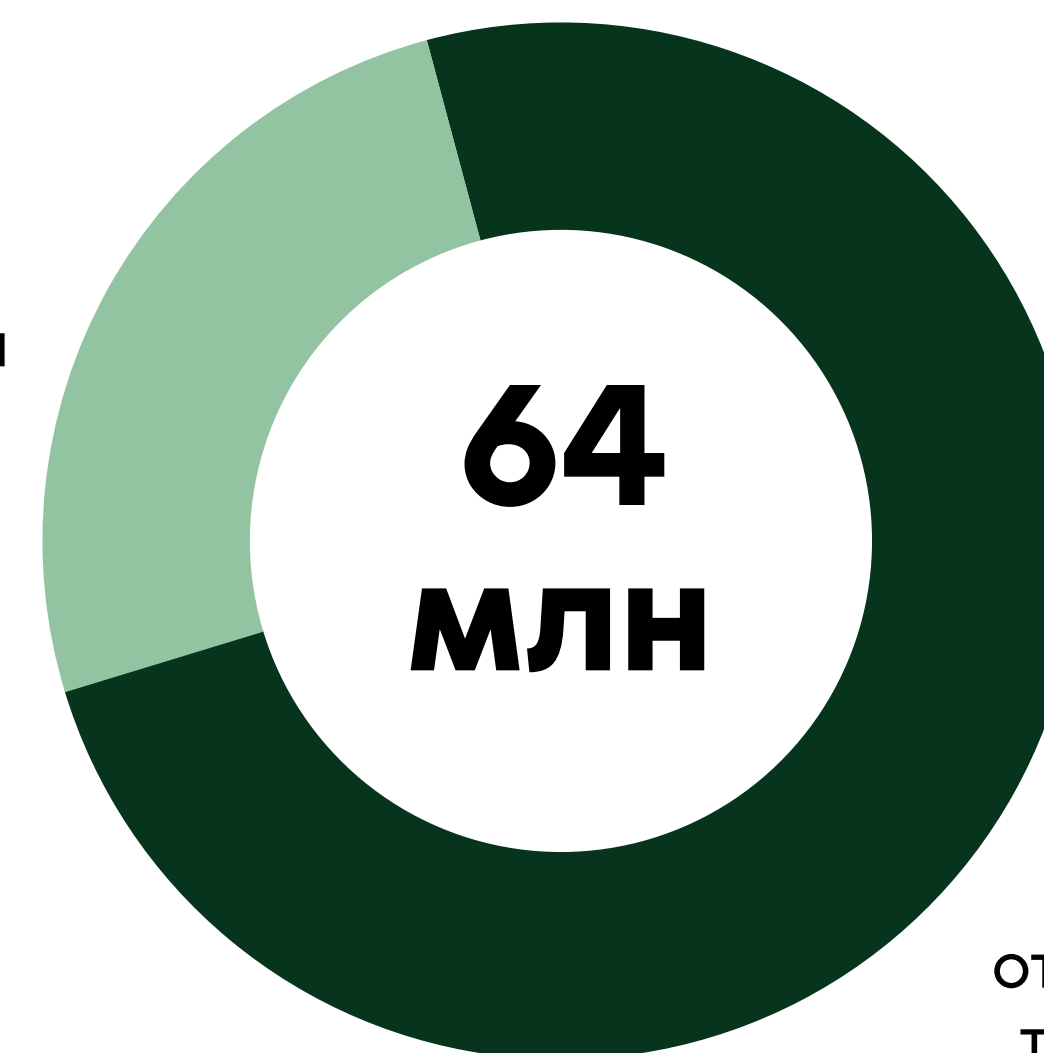


# НА 13%

## Вырос объем турпотока в Пермском крае за прошлый год

### 25,5%

Россияне,  
отправившиеся в  
зарубежные туры



### 75,5%

Россияне,  
отправившиеся в  
туры по России

Каждый год объем туристического потока внутри России растет. Рынок туризма в России и регионах только начинает свое развитие. Возникает необходимость развития туристической отрасли в регионах и **особенно создания местных брендов.**

Росстат 2022 г.



# Какое решение мы нашли?

Мы хотим сохранить **максимальное количество полезных свойств**, поэтому при производстве будут использованы:

- Консервирование
- Сублимация
- Сушка

Засоленные пистики

Крекеры с пистиками

Соль с пистиками

Пистиковая икра

Продукцию можно будет приобрести как в наборе, так и по отдельности





# ОБЪЕМ РЫНКА

PAM

> Объем мирового  
рынка туризма

TAM

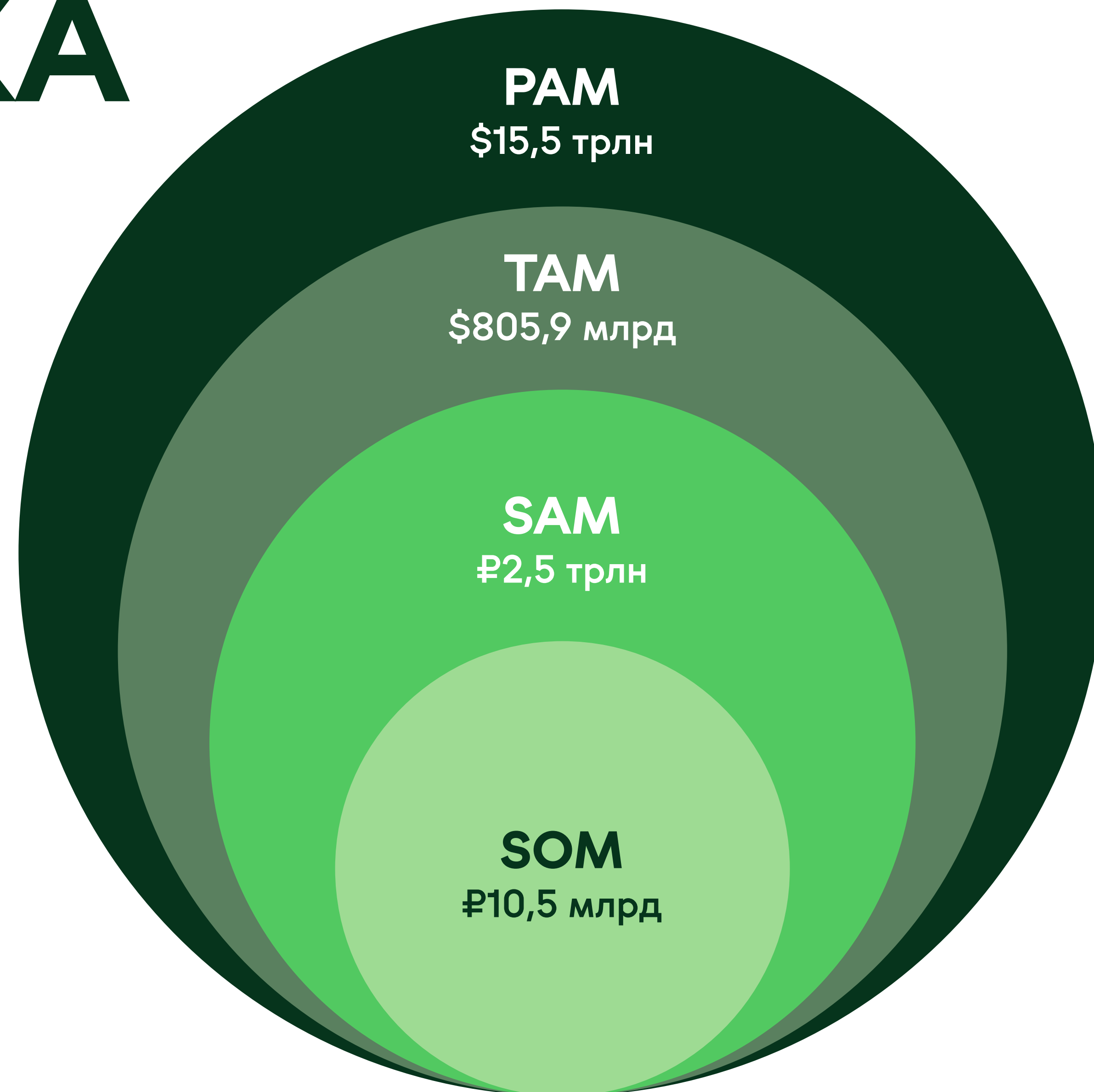
> Объем мирового  
гастротуризма

SAM

> Объем гастротуризма  
в России

SOM

> Объем гастротуризма в  
Пермском крае





# КОНКУРЕНТЫ

НАША ЦЕЛЬ — **СОЗДАНИЕ  
УНИКАЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ**  
И ДОПОЛНЕНИЕ РЫНОЧНОГО  
АССОРТИМЕНТА



**ДИКОРОСЫ**  
БОЛЬШОЙ СТРАНЫ

**ПЕРМСКАЯ  
КУХНЯ**

Среди основных конкурентов можно выделить кафе и рестораны  
Коми-Пермяцкой кухни, а также производителей локальных продуктов

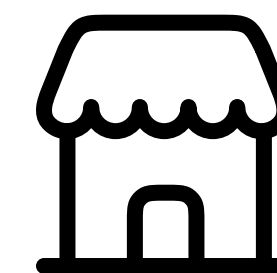
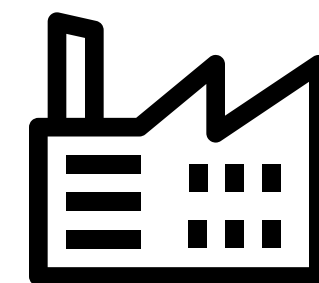
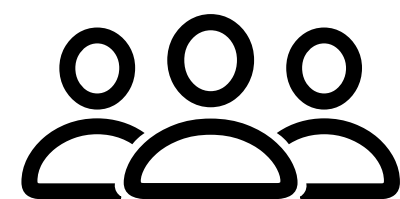


# БИЗНЕС —

# МОДЕЛЬ

Основной акцент мы делаем на  
**B2B и B2C сегменте**

## ПРОИЗВОДСТВО, БРЕНДИНГ, ПРОДАЖА ПРОДУКЦИИ



### Закупка

Закупка товара в сезон планируется у местных жителей и фермеров, реализующих пистики на рынках

### Производство

Производство продукции нашими силами или на мощностях партнеров + наш брендинг и упаковка

### Реализация

Магазины здорового питания, туристические магазины, кафе и рестораны и их точки продаж

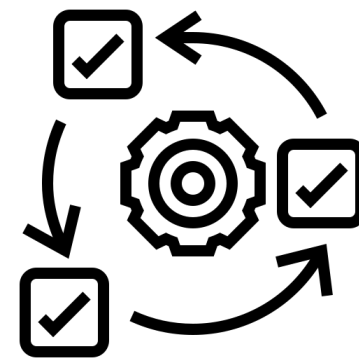


# ПЛАНЫ РАЗВИТИЯ

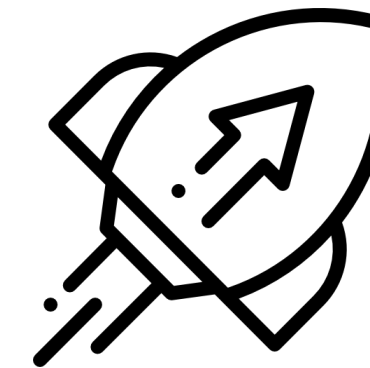
## НАШИ БЛИЖАЙШИЕ ПЛАНЫ И ТЕКУЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ



Поиск партнерств  
для производства и  
сбыта продукции



Разработка продукта,  
брендинга, рецептуры,  
создание сайта



MVP



Корректировка  
стратегии

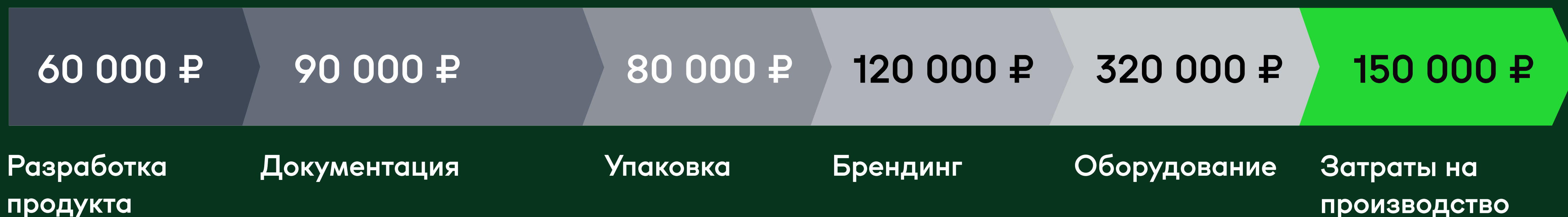


**На данном этапе мы перешли от идеи к стадии разработки.** Изучаем документацию, проводим социологические опросы потенциальных клиентов, создаем партнерские отношения. **Все это для того, чтобы вывести продукт на рынок.**



# Объем вложений

Сейчас в проект вложено около 20.000₽ собственных средств. Для дальнейшей реализации проекта требуется финансирование для разработки, сертификации и начала производства.



**ОБЪЕМ  
ИНВЕСТИЦИЙ 820.000₽**



# Команда

---

**Горбунова Дарья  
Михайловна**



**СЕО**  
Лидер команды,  
Менеджер

**Жидко Антон  
Владимирович**



**СТО**  
Дизайнер,  
product manager

**Гордеев Александр  
Евгеньевич**



**MENTOR**  
К.П.Н, доцент ПИ (ф) РЭУ  
им. Г.В. Плеханова



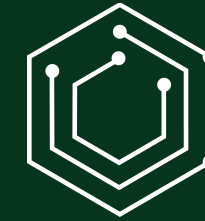


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ  
И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

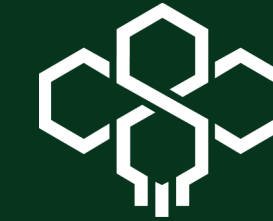
ПЛАТФОРМА НТИ



**РЭУ.РФ**  
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА



УПРАВЛЕНИЕ  
ЦИФРОВОЙ  
ТРАНСФОРМАЦИИ



Бизнес-  
инкубатор  
РЭУ им. Г.В. Плеханова



**HIVE**  
**FOOD-TECH**

# Сделаем локальные продукты доступными вместе!



gorbunovq@bk.ru



+7 (982) 436-23-99



@DSAAQQ