

3Dinner

Проект "3Dinner" является стартапом по печати уникальных блюд из пищевых смесей с помощью 3D-принтера.



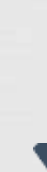


ПРОБЛЕМА

Для многих пенсионеров процесс приема пищи представляет трудности в виду возрастных особенностей и проблем со здоровьем.

3D-принтер позволит улучшить качество питания пенсионерам.

РЕШЕНИЕ



Стартап по печати блюд из пищевых смесей с помощью 3D-принтеров



3Dinner





Основной сегмент, на который ориентирован проект; включает в себя кафе правильного питания, дома престарелых, больницы.



Заказы блюд по индивидуальному питанию. Здоровая “зелёная” альтернатива продуктового производства, ведь сырьём могут быть съедобные протеины из водорослей, свекольных листьев и т.п.

ДЛЯ КОГО

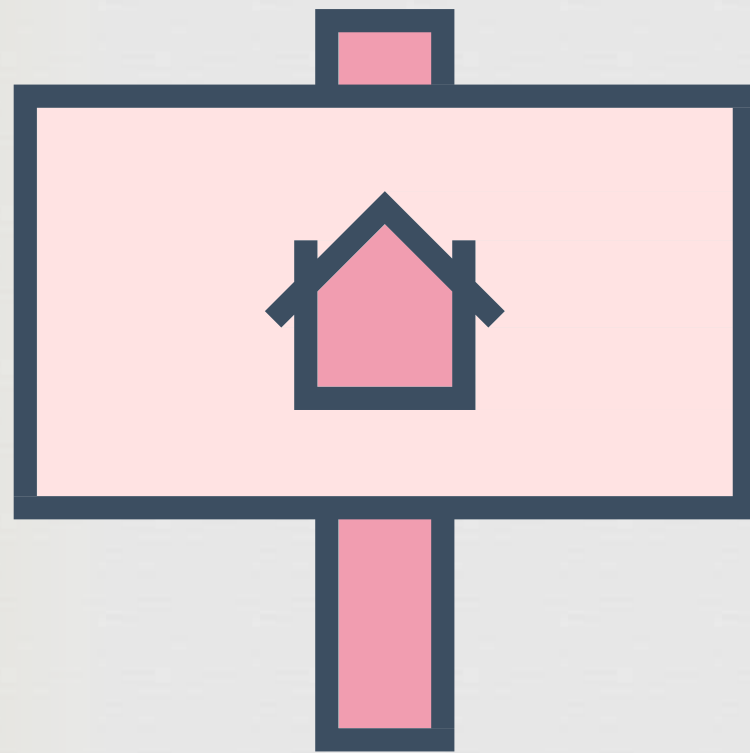
Физические лица, к которым относятся: пенсионеры и лица 40+ (дети пенсионеров) .



КАК ЭТО БУДЕТ ВЫГЛЯДЕТЬ



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



Аренда помещения



Покупка 3D принтеров



Производство блюд по заказам
покупателей из различных
сегментов

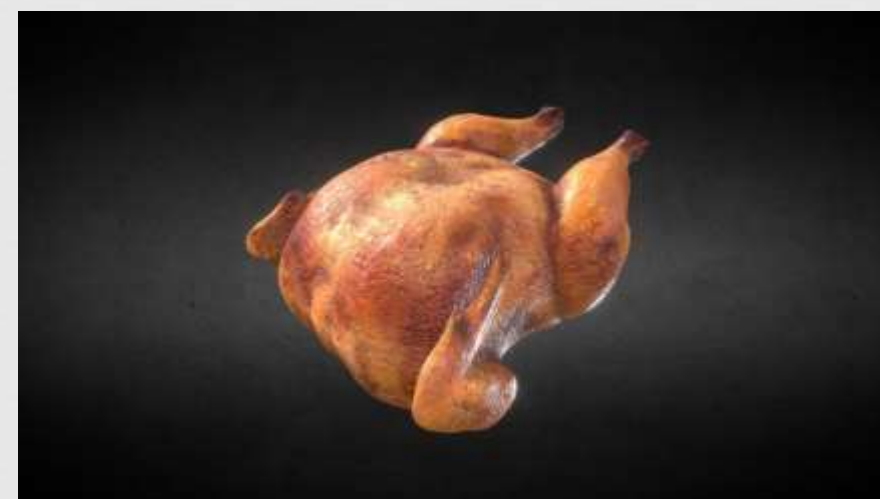
ОПИСАНИЕ ИДЕИ
ПРОЕКТА



ТЕХНОЛОГИЯ



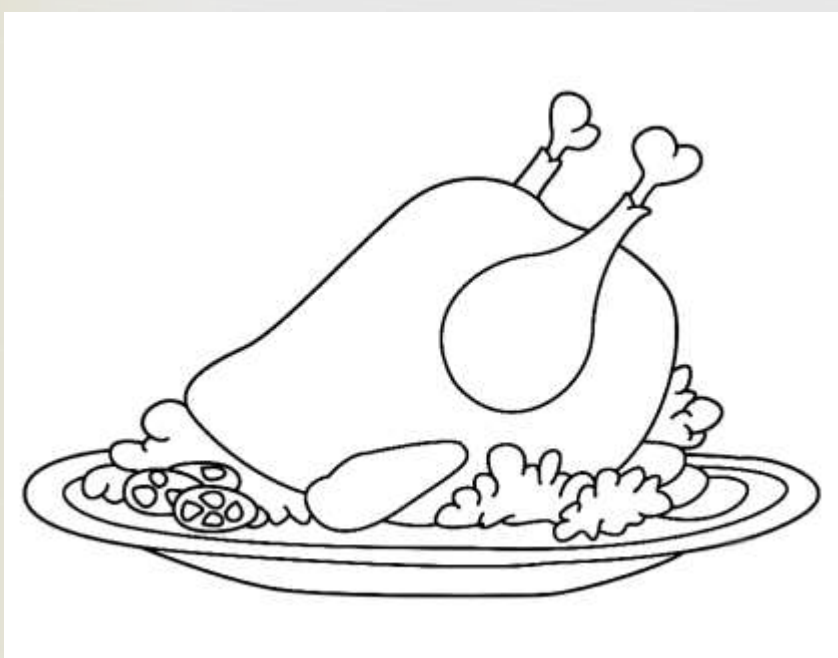
РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА



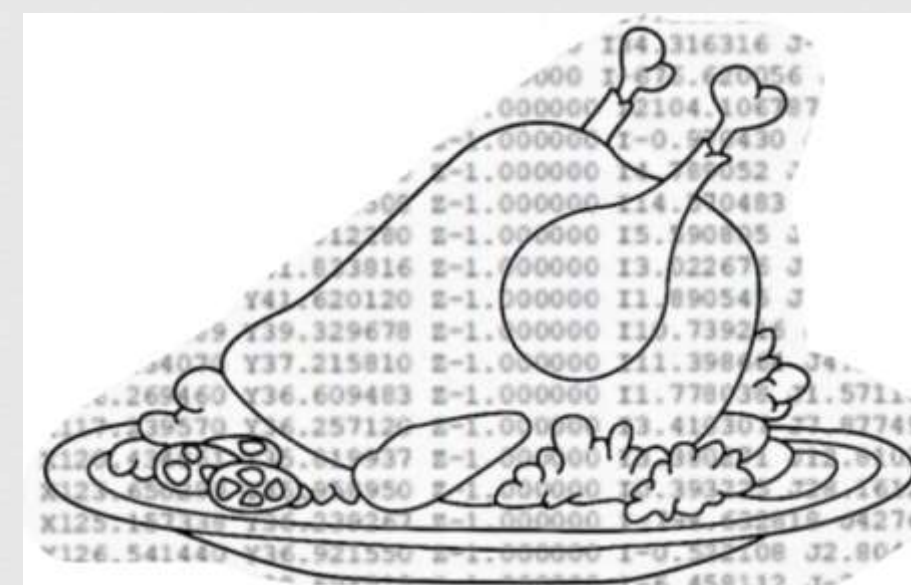
3D модель



Блюдо



Идея



G-код



Обзор конкурирующих технологий



В данный момент в России нет конкурентов по этому направлению.

Главным преимуществом стартапа перед конкурентами является применение для печати нескольких различных видов сырья в виде порошковых смесей в то время как конкуренты могут изготавливать изделия только из обычных продуктов.



Заказ



Разработка 3D модели



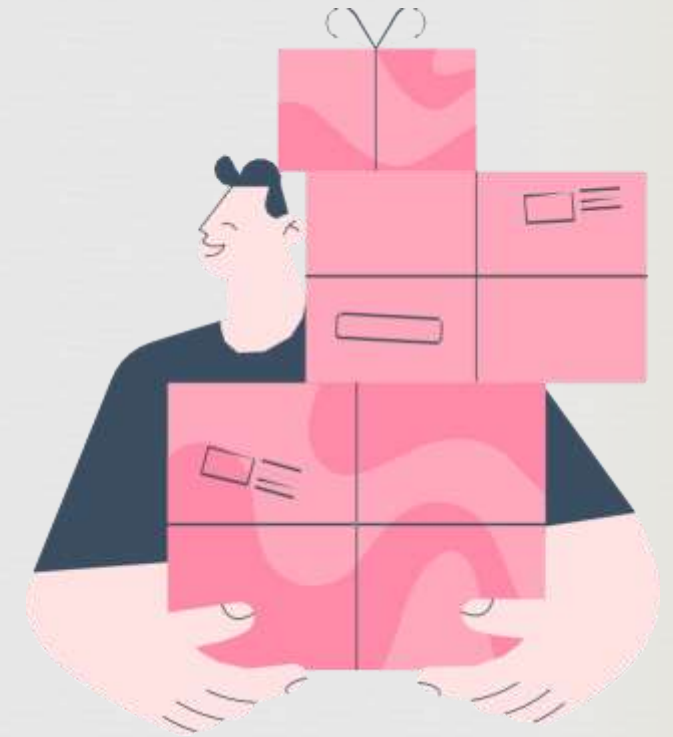
Утверждение 3D модели Клиентом



Производство



Доставка



ДОРОЖНАЯ КАРТА



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

01.10.2023-
25.11.2023г.

01.10.2023- 20.03.2024-
25.11.2023г. 26.11.2024г.

15.06.2024-
26.11.2024г.

20.02.2025-
24.04.2025г.

25.09.2025-
14.12.2025.

Декабрь
2025

Разработка бизнес-
плана

Расчет необходимых
инвестиций

Создание
MVP

Привлечение
инвестиций

Реклама и маркетинг

**Выход на
рынок**

Анализ результатов
первого года работы
проекта

Формирование
портрета Клиента

Построение
финансовой модели

Поиск команды

Обучение персонала

Полноценный запуск
производства

Запуск работ по
разработке
собственных
рецептур

Анализ показателей
эффективности

Запуск MVP

Производство тестовой
продукции

Первые продажи
продукции всем типам
покупателей

Налаживание
производства



ГОД 1

808 тыс. руб.

Закупка 3D принтеров

160 тыс. руб.

Закупка прочего оборудования

2,4 млн. руб.

ДС на прочие расходы по запуску

ГОД 2

1,23 млн. руб.

Закупка 3D принтеров

160 тыс. руб.



Закупка прочего оборудования

ГОД 3

1 млн. руб.

Закупка 3D принтеров



160 тыс. руб.



Закупка прочего оборудования



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

ИТОГО 5,9
МЛН РУБ

3,5 млн. руб. -
возврат через 3
года

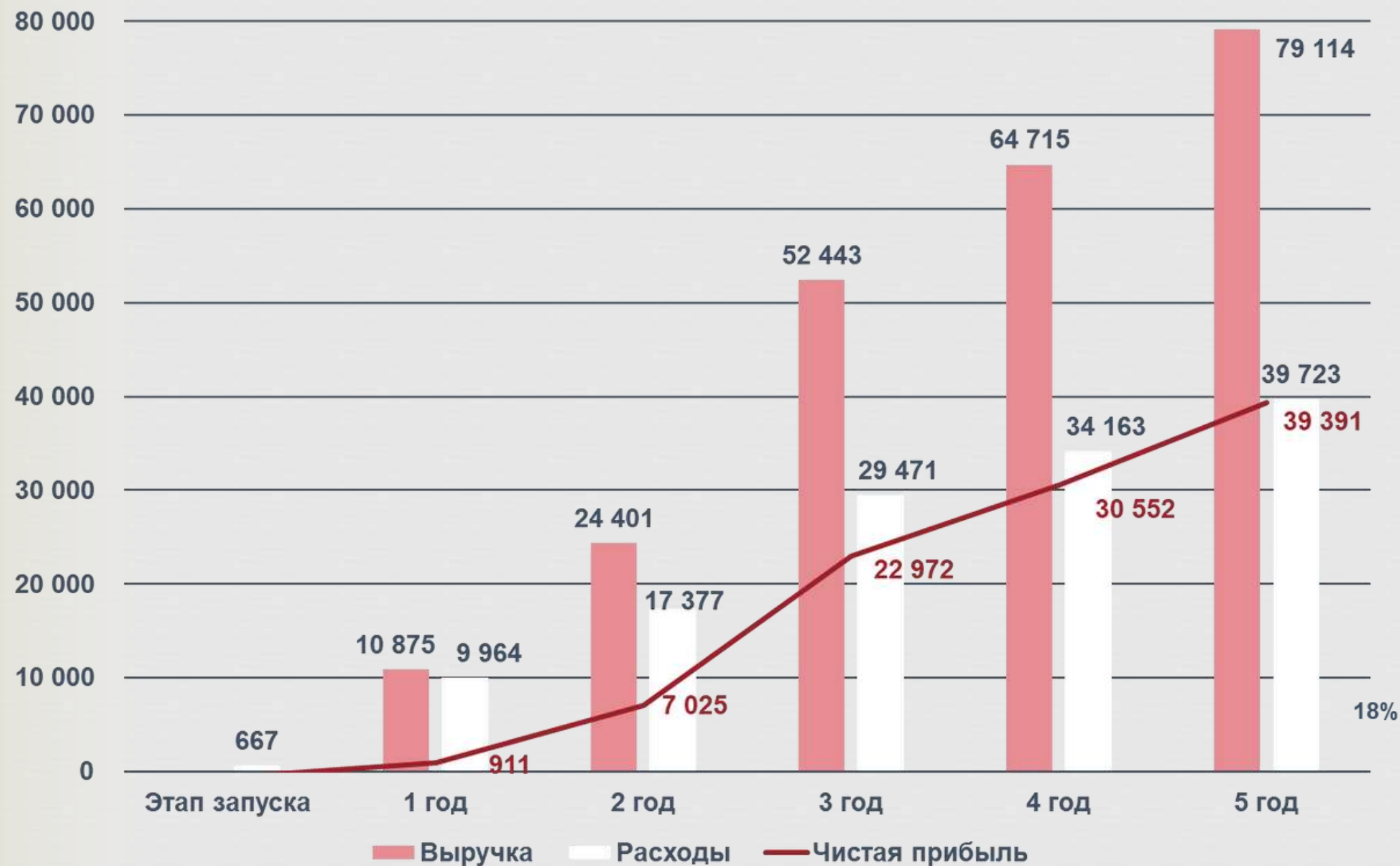
2,4 млн. руб. -
возврат в начале
4го года

Стратегия Финансирования и План использования инвестиций



ФИНАНСОВАЯ МОДЕЛЬ

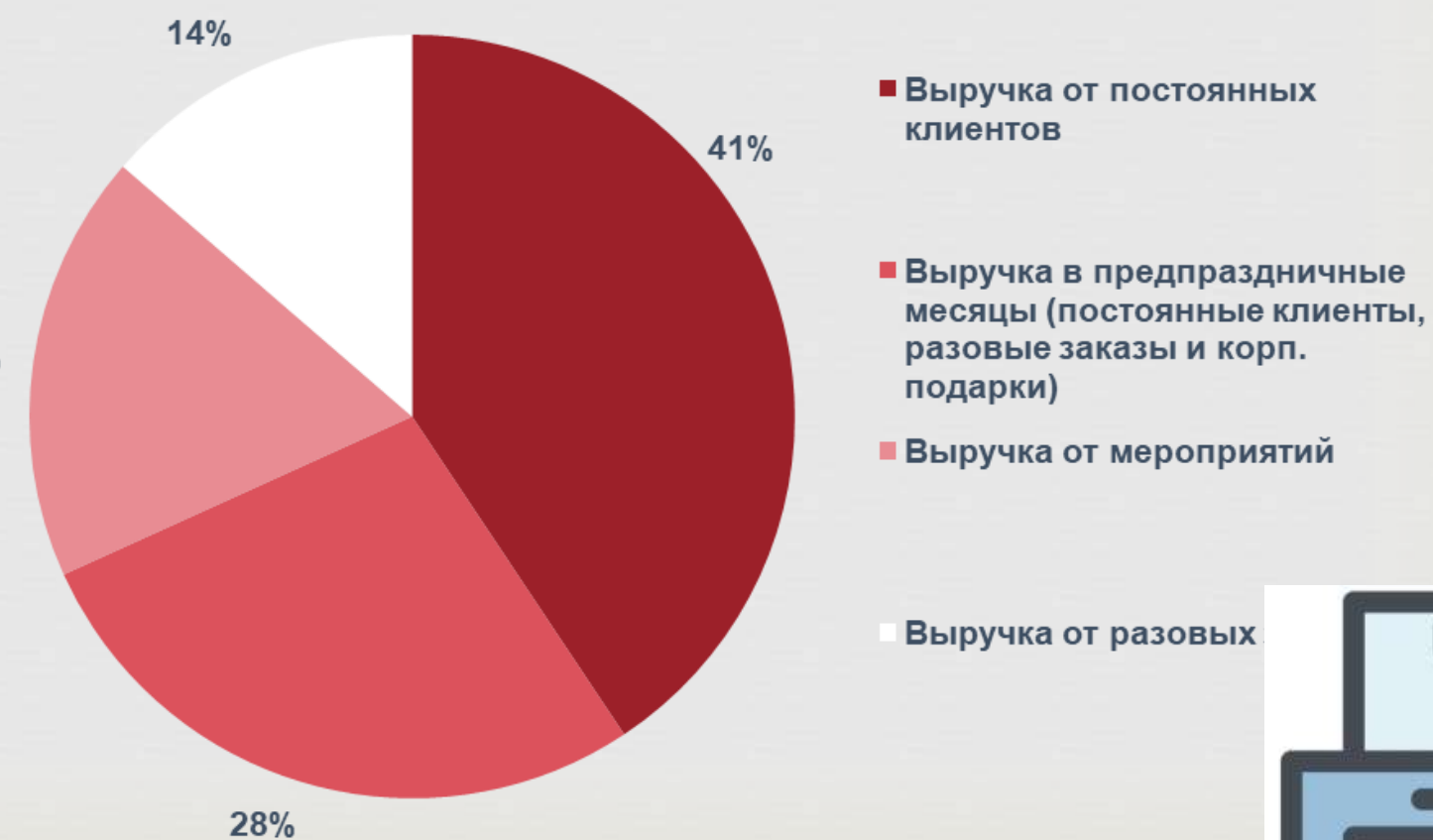
Динамика доходов, расходов и чистой прибыли стартапа 3Dinner, тыс. руб.



Структура и динамика расходов, тыс. руб.



Структура доходов, %





Показатели эффективности:

Расчет финансовой модели и показателей эффективности проекта был произведен на 5 лет

Ставка дисконтирования = 22%

Показатель	Значение
Чистая приведенная стоимость	32 млн. руб.
Показатель рентабельности	14,38
Внутренняя норма доходности	98,13%
Срок окупаемости	2 года



МАТРИЦА РИСКОВ ПРОЕКТА



РИСКИ ПРОЕКТА



РЭУ.РФ

ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

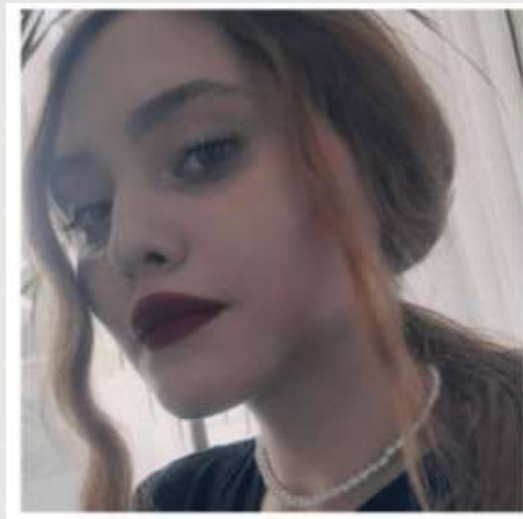
Тип	Описание	Решение
Маркетинговые	<ul style="list-style-type: none">Низкая эффективность рекламной компании	<ul style="list-style-type: none">Предусмотрены различные способы маркетингового продвижения: участие в выставках, продвижение сайта, продвижение в соц. сетях, личное общение с потенциальными КлиентамиАнализ результатов эффективности работы каналов продвижения и выбор наиболее оптимальных
Финансовые	<ul style="list-style-type: none">Нехватка первоначального финансированияДорогостоящие технические проблемы	<ul style="list-style-type: none">Составление списка потенциальных инвесторов и построение графика инвестиций привлекаемых в бизнесКонтроль движения денежных средств
Технологические	<ul style="list-style-type: none">Нехватка технических специалистовВыход из строя техники	<ul style="list-style-type: none">Продуманная система мотивирования сотрудниковСвоевременное техническое обслуживание, соблюдение инструкции по эксплуатации, наличие нескольких принтеров
Регуляторный	<ul style="list-style-type: none">Несоответствие технических требований к материалам и сырью	<ul style="list-style-type: none">Тщательный отбор поставщиков, проверка сертификатов
Рыночные	<ul style="list-style-type: none">Потеря партнеров и потребителейПлагиат идеи и технологии крупными компаниями	<ul style="list-style-type: none">Организация и проведение мероприятий по привлечению новых поставщиков и потребителей путем интеграции со сторонними компаниями, имеющими активный целевой трафикЕжемесячный мониторинг действий и мероприятий конкурентов, получение обратной связи от покупателейРасширение линейки продукции, создание собственного альтернативного сырья.

Команда



*Сафрошенкова
Маргарита Ильинична
Лидер стартап-проекта*

Студент 1 курса
направления 19.03.04
Технология продукции и
организация
общественного питания
Брянский филиал РЭУ
им. Г.В. Плеханова
г. Брянск, 2023



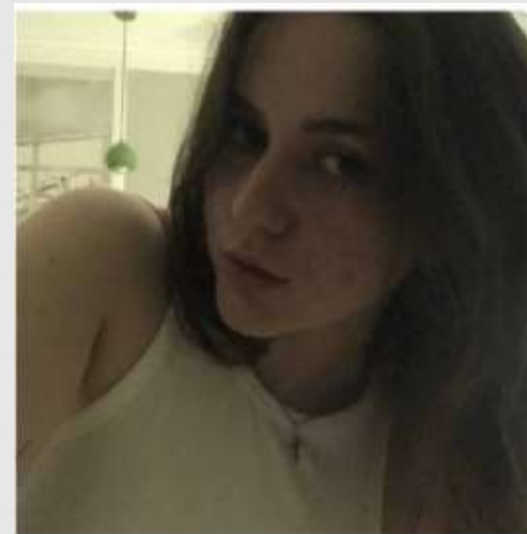
*Роторянова
Виктория Игоревна
Мастер презентации*

Студент 1 курса
направления 19.03.04
Технология продукции и
организация
общественного питания
Брянский филиал РЭУ
им. Г.В. Плеханова
г. Брянск, 2023



*Левина
Анастасия Александровна
Дизайнер*

Студент 1 курса
направления 19.03.04
Технология продукции и
организация общественного
питания
Брянский филиал РЭУ им.
Г.В. Плеханова
г. Брянск, 2023



*Шпак
Анастасия Романовна
Логист*

Студент 1 курса
направления 19.03.04
Технология продукции и
организация
общественного питания
Брянский филиал РЭУ
им. Г.В. Плеханова
г. Брянск, 2023



*Лощаков
Константин Вячеславович
Тестировщик*

Студент 1 курса направления
19.03.04 Технология
продукции и организация
общественного питания
Брянский филиал РЭУ им. Г.В.
Плеханова
г. Брянск, 2023



*Исханова
Виктория Руслановна
Системный
администратор*

Студент 1 курса
направления 19.03.04
Технология продукции и
организация общественного
питания
Брянский филиал РЭУ им.
Г.В. Плеханова
г. Брянск, 2023



Приложения



Ключевые партнеры



Поставщики товаров и услуг:

- Производители 3D принтеров
- Поставщики материалов
- Логистическая компания

Ценностные предложения



- Сокращения нагрузки
- Уменьшение издержек для наших клиентов
- Изготовление индивидуальных блюд

Каналы продвижения



- Онлайн каталог с 3D моделями и примерами работ
- Таргетированная реклама в соц сетях
- Кулинарные блогеры
- Личное общение с клиентами
- Посещение выставок

Источники Доходов



- Доходы от изготовления индивидуальных блюд
- Доходы от участия в мероприятиях
- Доходы от реализации изделий частным лицам
-

Структура затрат

***по размеру (верхние – наиболее существенные)*

Постоянные

Закупка сырья
ЗП+соц отчисления
Аренда + КУ
Офисные расходы
Расходы на БУ и прочие расходы



Переменные

Реклама и участие в выставках
R&D
Сайт и он-лайн каталоги
Обучение персонала
Сертификация и ПО

Бизнес-модель Остервальдера

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ФИНАНСОВАЯ МОДЕЛЬ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Все суммы указаны в тыс. руб.

ДОХОДЫ

РАСХОДЫ

Статья доходов	Описание	Средняя доля в общем объеме	Этап запуска	1 год	2 год	3 год	4 год	5 год
Выручка от постоянных клиентов	На основании прогноза роста числа постоянных клиентов и размера их заказов	37%	-	2 192	8 641	22 818	27 496	32 995
Выручка от разовых заказов	Прогноз роста числа заказов	15%	-	2 191	4 780	6 739	8 121	9 745
Выручка в предпраздничные месяцы (постоянные клиенты, разовые заказы и корп. подарки)	Применены %увеличения спроса в праздники	26%	-	2 282	6 431	15 087	18 179	21 815
Выручка от мероприятий	Прогноз числа мероприятий, а также роста их стоимости.	22%	-	4 210	4 550	7 800	10 920	14 560
Итого выручка по всем каналам продаж			-	10 875	24 401	52 443	64 715	79 114
Материальная себестоимость	закупки основного и дополнительного сырья		52	2 465	6 580	14 478	17 328	20 679
Оплата труда	ФОТ +Премии (со 2 года 18%с 3 года 30%в год) +ЕСН		217	4 961	6 770	6 821	6 821	6 821
Прочее	1. Сертификация (25 т.р. раз в 5 лет) 2. ПО (3 т.р. в год) 3. Обучение персонала (30 т.р. при приеме новых сотрудников) 4. R&D (80 т.р. раз в год) 5. Амортизация		149	247	394	552	499	499
Административные расходы	1.Аренда помещения (90 т.р. в мес) +КП (10%от аренды) 2. БУ (10т.р. в мес) 3. Офисные расходы (22 т.р .в мес)		99	1572	1572	1572	1572	1572
Коммерческие расходы	Сайт, реклама, выставки		150	275	245	245	245	245
Прочие расходы			-	60	60	60	60	60
Итого расходы	Расходы за исключением налога на прибыль		667	9 580	15 620	23 728	26 525	29 876
Налог на прибыль	20%		-	384	1756	5 743	7 638	9 848
Чистая прибыль			(667)	911	7 025	22 972	30 552	39 391



ФИНАНСОВЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОЕКТА

Денежные потоки проекта:

Ставка дисконтирования = 22%

Все суммы указаны в тыс. руб.

Денежные потоки/ период	этап запуска	1 год.	2 год.	3 год.	4 год.	5 год.
Чистый денежный поток	(5 971)	(1 282)	4 628	19 335	27 502	35 671
Дисконтированный денежный поток	(5 971)	(1 051)	3 109	10 648	12 415	13 198

Показатели эффективности:

Расчет финансовой модели проекта был
произведен на 5 лет

Показатель	Значение
Чистая приведенная стоимость	32 млн. руб.
Показатель рентабельности	14,38
Внутренняя норма доходности	98,13%
PBP	24,43 мес.
DPBP	26,51 мес.



РЭУ.РФ

РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

Спасибо за внимание!