



ALTER MEAT

ОТХОДЫ В ДОХОДЫ



Кто мы

AlterMeat – это FoodTech проект по производству альтернативного белка с помощью дрожжей и растительного сырья (отходов производств соков, винной продукции и бумаги)



Что мы делаем

Мы разрабатываем способ производства **белков** с полноценным аминокислотным профилем и продуктов питания с их использованием для комфортной жизни на питании **без продуктов животного происхождения**

Наше решение

Мы решаем проблему заводов с утилизацией отходов по низкой себестоимости. Получаем при этом пищевой белковый продукт с необходимым набором аминокислот, который поддается регуляции. Белок может использоваться как источник протеина в веганской/вегетарианской продукции



Наши преимущества



Оптимизация налогов

Снижение налогов на прибыль с заводов за счет экомаркет



Импортозамещение альтбелков

Аналоги закупаются за рубежом



Экологичное производство

На растительном сырье из отходов, без использования животных



Масштабирование

Производство для B2B, B2B2C и B2C

Текущие результаты

Готов первый MVP

Получили образец белка в лаборатории

Партнёрство с ВИНЗАВОДОМ

Ведём переговоры с производителем вин

Усиление научной базы

Привлекли научного руководителя, получили комментарии отраслевого эксперта

Масштабирование

Команда биологов работает над масштабированием решения

Пройденные этапы

Участвовали в акселераторах: ПУТП 2023, Онлайн интенсив Акселератора НТИ 2023, Физтех.Идея, -0+500 (РУДН), GSEA Russia 2023

Гипотезы

<https://docs.google.com/document/d/19LRrY0QWd-5Vndvcaerc3fYv6FO5uOTvsaiOwB4aqa0/edit?usp=sharing>

CustDev

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1Tlcl6N5Z2dLFjoKrv-P8qP9TWH-SPv2MT1hn_jTqZUk/edit?usp=sharing

Портрет ЦА

Ирина, 23 года

Веган. Студентка. Не замужем. Ей важны вкус альтернатив, кбжу, этичность. Чувствует тревогу, так как считает, что ест мало белка

ALTER MEAT

**Биоконверсия
растительных отходов**

Завод винной продукции

От 10 тонн отходов в год. Утилизация отходов не соответствует экологическим льготам. Отходы идут на корм скоту или вторичное использование в качестве сырья (с последующей утилизацией)

Аналоги

Аналогами решения проблемы дефицита качественного белка на рынке являются:

- Гороховый изолят - от 676,8 руб./кг
- Соевый изолят - от 415 руб./кг

AlterMeat - 1,2 тыс. руб./кг

60г нашего белка полностью покрывают дневную потребность в белках

Наименование	AlterMeat	Соевый сухой пищевой белок	Гороховый протеин	Дневная норма ВОЗ на 80кг веса
Для массовой доли белка в 100% (в 100 г)				
Валин	5,72 г	4,64 г	4,98 г	2,08 г
Изолейцин	5,12 г	4,8 г	4,48 г	1,6 г
Лейцин	8,76 г	7,66 г	8,34 г	3,12 г
Лизин	9,0 г	6,0 г	7,16 г	2,4 г
Метионин	1,5 г	1,28 г	1,1 г	0,83 г
Треонин	6,42 г	3,56 г	3,88 г	1,2 г
Триптофан	0,86 г	1,26 г	1,0 г	0,35 г
Фенилаланин	5,14 г	5,2 г	2,73 г	2 г
Гистидин	3,64 г	2,6 г	5,46 г	0,8 г

Из таблицы видно, что наш продукт лучше сои по большинству аминокислот, что является положительным фактором

Конкуренты

В2В сектор

Прямые конкуренты:

- ООО «Ангел Ист Рус» – дрожжи, дрожжевые экстракты
- ГРУППА КОМПАНИЙ ЮТС – дрожжевые экстракты
- Биотехнологический концерн «DSM» - дрожжевые экстракты

Всего **3 булочки** с нашим белком **в день** полностью закрывают потребность в незаменимых аминокислотах

В2В сектор

Косвенные конкуренты:

- АО «ПАРТНЕР-М» - соевый концентрат
- ООО «СодружествоПротеин» - соевый концентрат
- ООО «Уралхим Инновация» - гороховый изолят
- ООО «Протелюкс» - кормовой белок на основе метана

РЫНОК

SOM 2024

4 квартал
5,4 млн. руб.

3 квартал
1,8 млн. руб.

2 квартал
120 тыс. руб.

1 квартал
24 тыс. руб.

B2B: веганские пекарни,
производители
веганского спортивного
питания

SAM 2024

32 млн. руб.

B2B: производители растительного
мяса

TAM 2024

172,3 млн. руб.

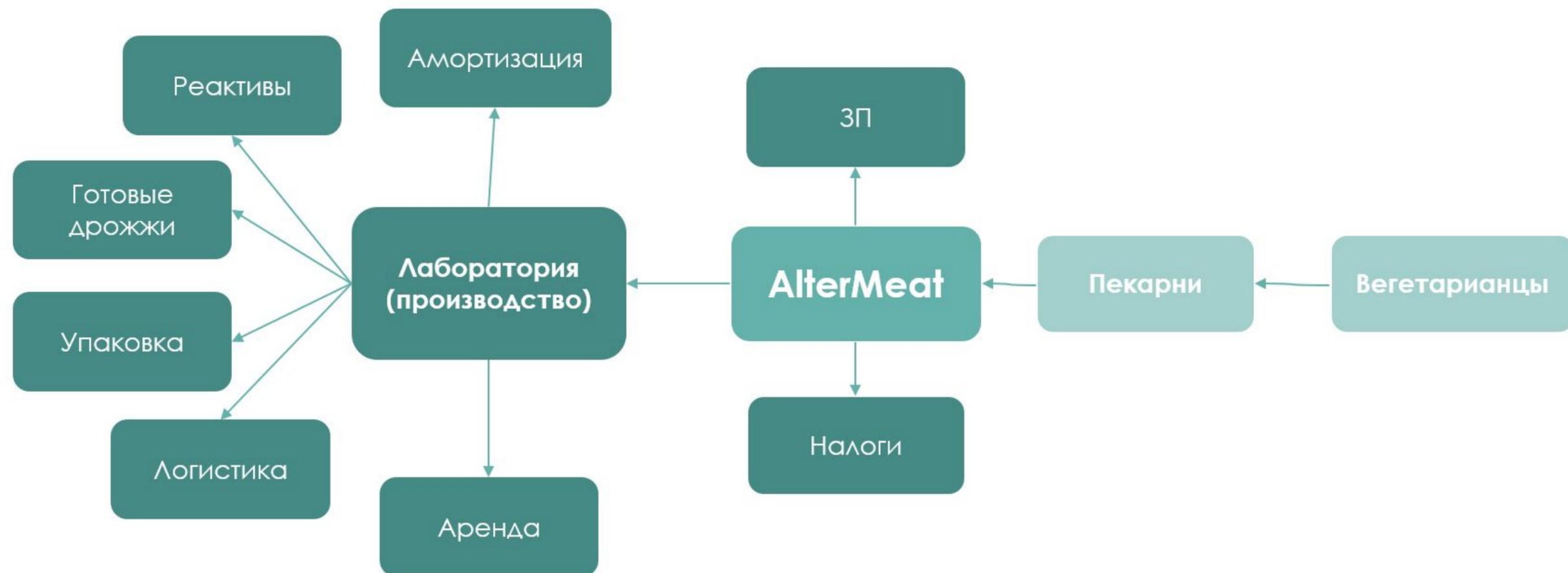
B2C: веганские батончики, печенье,
спортивное питание, аналоги мяса

Бизнес-модель

Прибыль компании будет реализована за счёт продажи белка:

- Пекарням
- Частным кондитерам
- Розничных продаж с сайта

Схема движения денег



Финансовый план

Увеличение операционных затрат и снижение рентабельности в 3-ем квартале 2024 обусловлено введением маркетинга

Период	1-ый квартал 2024	2-ой квартал 2024	3-ий квартал 2024	4-ый квартал 2024
Выручка	24 тыс. руб.	120 тыс. руб.	1800 тыс. руб.	5400 тыс. руб.
Прямые расходы	14,7 тыс. руб.	72,8 тыс. руб.	1091,1 тыс. руб.	3273,3 тыс. руб.
Операционные расходы	6 тыс. руб.	6 тыс. руб.	420 тыс. руб.	420 тыс. руб.
Чистая прибыль	3,3 тыс. руб.	41,6 тыс. руб.	288,9 тыс. руб.	1706,7 тыс. руб.
Маржинальность	9,3 тыс. руб.	47,2 тыс. руб.	708,9 тыс. руб.	2126,7 тыс. руб.
Рентабельность чистой прибыли	37,5%	41,6%	19,3%	37,9%

План развития проекта и текущие результаты

Сегодня

- Первый MVP (образец белка)
- Контакты лабораторий партнеров
- Группа менторов и первые бизнес связи
- Начальная корпоративная структура
- Партнёрства с винным заводом и производителями бадов

+1 год

- подача заявок на гранты
- Получение патента
- Сертификация безопасности
- контрактное производство
- B2B продажи
- Партнёрства с ЭФКО и ВкусВилл

+2 года

- захват новых сегментов рынка
- B2C продажи
- собственное производственное помещение

+3 года

- выход на международные рынки
- Разработка искусственных стейков/котлет

Варианты развития

С инвестициями - срок 1 год

План развития:

1. Открытие ООО
2. Привлечение грантов
3. Привлечение инвестиций с софинансированием
4. Аренда оборудования
5. Запуск пилотного производства
6. Масштабирование решения на несколько заводов
7. Освоение новых рынков

Всего **3 булочки** с нашим белком **в день** полностью закрывают потребность в незаменимых аминокислотах

Без инвестиций - срок 3 года

План развития:

1. Открытие ООО
2. Привлечение грантов и кредитование
3. Аренда оборудования
4. Запуск пилотного производства

Команда



Общая численность штата: 11 человек

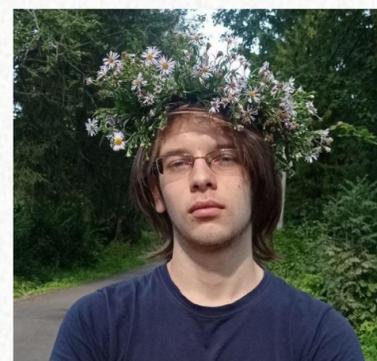
Есть научный руководитель и руководитель отдела продаж с опытом закрытия сделок, менторы



СЕО – Данил Богданов

Основатель.
Определение стратегии переговоров, переговоры с инвесторами.

В предпринимательстве 3 года, второй бизнес, есть опыт привлечение раунда инвестиций, топ 50 биологов по результатам олимпиады Физтех.Био



СЮ – Дмитрий Мулыков

Глава IT-отдела
Перспективы цифрового развития и роботизации производства, разработка и дизайн сайта.

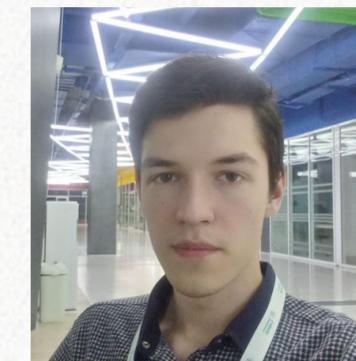
4 года в разработке приложений



СОО – Анна Пшеничная

Управляющий.
Статистика, аналитика, документооборот, операционная деятельность.

Учредитель “АП Электроинжиниринг” (переработка пластмасс)



СТО - Павел Богданов

Отвечает за производство.
Координация работы младших биологов, разработка методики производства продукта.

Работал в лаборатории МФТИ, имеет опыт работы в biotech стартапе, стажировался в Сириусе

Запрос к акселератору

Инвестиционный запрос: 4 млн. руб. (за 5% доли)

Материальный запрос:

1. Лабораторное помещение (площадью 30-60м²)
2. Биореакторы (5л, 30л и 1000л)
3. Качалка (шейкер лабораторный)
4. Фильтр для отделение дрожжей от субстрата
5. Шаровая мельница
6. Фильтр для белка
7. Лиофилизатор

Проект ищет инвестиции. Наши контакты:

Телефон **+7 (985) 094-34-23 (Данил Русланович)**

Email **altermeatcorp@gmail.com**

danil.tynda@gmail.com (фаундер)

ВК/ТГ **lanid36** (фаундер)

Лидер
проекта →



@LANID36

Подписывайтесь на
новостной канал
проекта! →



@ALTERMEAT