

НА БАЗЕ УСТАНОВКИ КЛАССА МЕГАСАЙЕНС СОЗДАНИЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА ПЕКТИНА И ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН



Участник предакселератора Архипелага



Участник Архипелага 2121

ПРОБЛЕМА

- Проблема клиента, которую решаем.

- ❑ Дефицит рынка в странах ЕАЭС и в мире до 70-ти %,
- ❑ РФ -100% зависимость от импорта,
- ❑ Отсутствия продукция под запрос всех клиентов,
- ❑ Проблемы окружающей среды,
- ❑ Борьба с онкологическими заболеваниями,
- ❑ Необходимость в стимулировании новых направлений лечений в регенеративной медицине, фарминдустрии.

▪ Наши потребители – это крупные поставщики пищевых ингредиентов и индустриальные партнёры.

▪ Болями потребителей нашей продукции являются: - объём поставок и качество поставляемой продукции. В РФ и раньше поставляли по остаточному принципу. После начала СВО поставки из Европы и США резко сократились. Дефицит частично восполняется поставками из КНР, но это крайне низкокачественные пектины, не позволяющие конечным потребителям (пищевая и кондитерская промышленность) получать продукцию требуемых показателей. Продукция меньше хранится, раньше портится, сокращается ареал поставок. Кроме того, затруднение логистики поставок вызвало рост цен на и без того недешёвую продукцию. Подобное положение дел уже привело к тому, что только в Волгоградской области два крупных производства отказались от применения пектина в своих рецептурах.

▪ Появление отечественного производства позволит предприятиям спокойно планировать деятельность и не терять лояльность потребителей. Охват новых рынков.

- Почему существующих вариантов решения недостаточно?

- Сейчас по прежнему нет никаких «вариантов».
- Или покупай дорого и то, что есть, а не то, что надо, или уходи в суррогаты.
- Попытки решить существующую проблему предпринимаются.
- Так, АНО «Агентство по технологическому развитию» разместило техзадание на разработку технологического регламента для производства: «Полурастворимая пектиносодержащая клетчатка JRS Vitacel CF 312». Чтобы получить клетчатку (грамотно – пищевые волокна) из них требуется удалить пектин. Т.е. это одна технология.
- Проведя анализ данного техзадания (по просьбе руководства АНО) мы выявили и привели свои доводы о несоответствии заявленного продукта и условий его получения. Т.е. техзадание невыполнимо представленными условиями.
- В ответном письме АНО признала наличие у нас «высоких компетенций». Переписка с выводами приведена в разделе Пульс.
- Т.е. определённые усилия предпринимаются. Но, нет компетенций, понимания, что и как следует делать? Деньги будут потрачены, а результат достигнут не будет.

РЕШЕНИЕ

Текущий уровень готовности проекта по шкалам	TRL	CRL	IRL	MRL
	5	7	5	3

Наше предложение. Уникальные преимущества и выгоды для клиента.

- Уникальное преимущество в том, что мы единственные на территории ЕАЭС, имеющие опыт промышленного производства пектина и пищевых волокон! Представленная проблема однажды уже была решена нами целиком и полностью.

Наше предложение заключается в переносе имеющегося опыта производства пектина на промышленных предприятиях в промышленных масштабах в Королевстве Испания на российскую землю. Мы предлагаем запустить решённую, проверенную в промышленном производстве технологию, в чём и заключается наше предложение.

- По данной технологии выпускался пектин на промышленных предприятиях Extractos de Citricos в течение 6 месяцев при бесперебойном цикле работ, предприятиях Kynsy и Exsur Murcia. Была дополнительно протестирована в университете УМН (Испания). Защищена патентами ES 2515515 от 29.10.2014 и 107607 от 29.5.2015, марка продукции от 2017 года, «ноу-хау» от 2018 года.

- Уникальное преимущество заключается в том, что такую высокотехнологичную и высоковоластовременную продукцию мы будем получать при низкой себестоимости, за счёт того, что по технологии Игнатъевой® за один производственный цикл получается три продукта: чистый или стандартизированный пектин (в зависимости от заказа), модифицированный пектин (MCP), пищевые волокна. Мы избегаем сразу несколько стадий, в отличие от «традиционных» технологий. Кроме того, мы будем получать пектина без применения этилового спирта и минеральных солей; Процесс регенерации спирта расходует более 40 % энергии от общего технологического энергопотребления и 16% на восполнение его потерь. Мы избегаем этих потерь. Отсутствие спирта не вызывает пропитывания отходов производства пестицидами. Благодаря этому они будут перерабатываться в пищевые волокна (высоковоластовременный товар), а производство будет безотходным.

- Благодаря этим (и не только) мерам мы будем предлагать сверхдефицитный товар по конкурентным ценам, не обрушивая рынки конечной продукции наших партнёров, повышая их конкурентность. Кроме того, стабильность состава позволит нашим партнёрам уйти от колебаний рецептур (зависит от качества пектина) и позволит им стабильно развиваться.

- Гарантированные поставки позволят дистрибьютерам планомерно снабжать промышленных партнёров, повышая их лояльность.

БИЗНЕС-МОДЕЛЬ

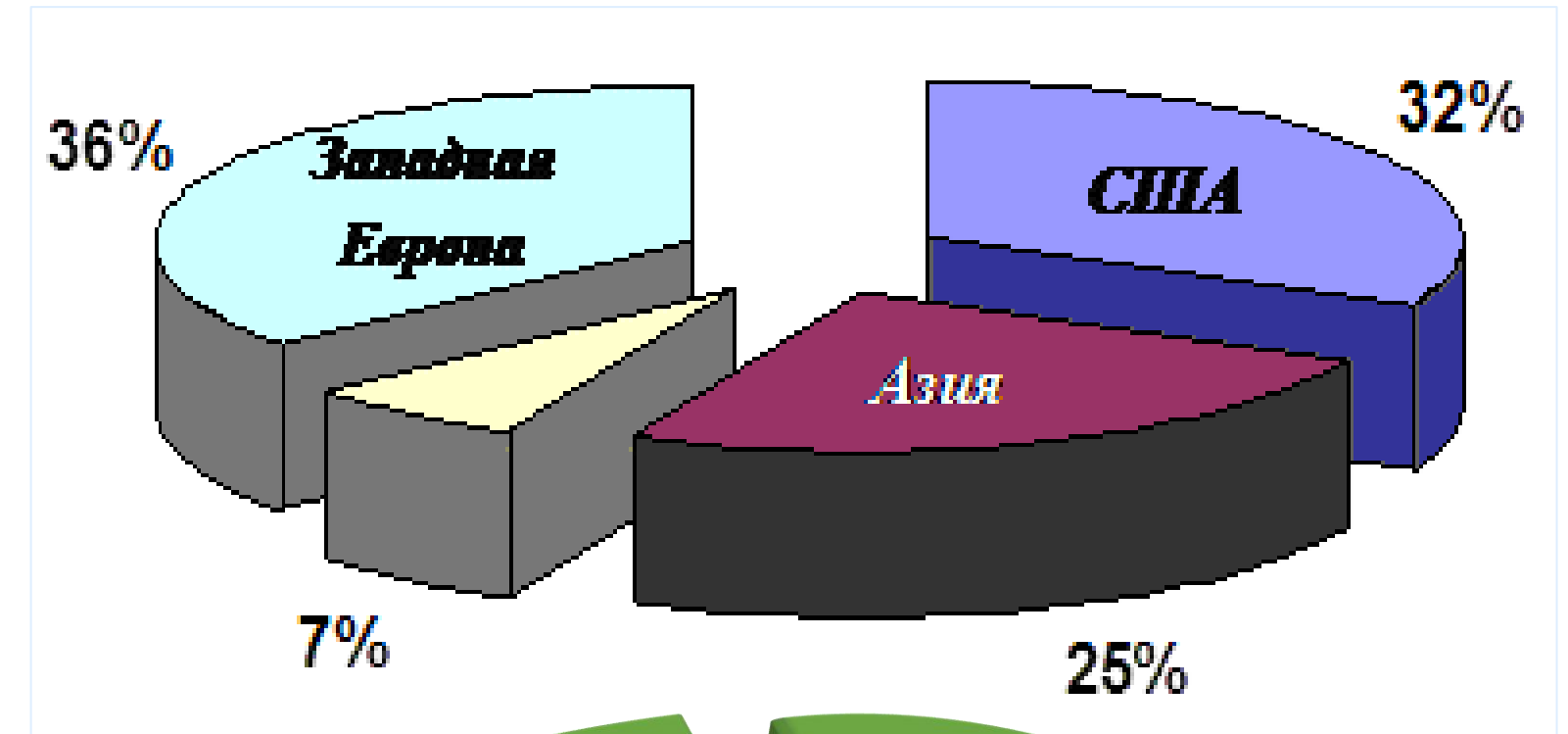
Бизнес-модель – как зарабатываем или планируем.

<p>1. Проблема</p> <p>Проблемы, которые подтвердились у целевого сегмента? *1). Мировой дефицит пектина до 70%. 2). На локальном рынке риски поставок пектина, пектинсодержащей клетчатки. 3). Риски прерывания процессов на предприятиях пищевой промышленности. 4). 100%-ная зависимость РФ от импорта пектина. 5). Острый дефицит всего ассортимента нашей продукции на внутреннем рынке ввиду санкционного давления. 6). Несоответствие качества пектина, пищевых волокон "БОЛЕМ" потребителей. *Товар с добавлением пектина, пектинсодержащей клетчаткой (волокнами) дольше сохраняет потребительские свойства, увеличивается нормативный срок хранения. **"БОЛЬ" - реализация программы ЧЕЛОВЕК+. *Активизация иммунитета, борьба с онкологическими заболеваниями.</p>	<p>4. Решение / продукт</p> <p>Что это и что в нем самое главное *1). Завод, основанный на технологии, которая позволяет создавать и управлять качеством и спецификацией создаваемого пектина. 2). Строительство нескольких заводов в центральной РФ, Казахстане: 3 этапа. 3). Тульской обл., Ростовская обл., Воронежская обл. 4). 1 этап - продукция до 10% от потребностей рынка пищевой промышленности. 5). 2 этап - производство продукции не менее 60% потребностей рынка пищевой промышленности. 6). 3 этап - производство 100% продукции, в том числе, создание потребностей рынка фарминдустрии и производство продукции 1005 потребностей фарминдустрии.</p>	<p>3. Ценностное предложение</p> <p>Оффер</p> <p>Почему выгодно и ценно купить наш продукт / решение</p> <p>*1). Мы создаем пектин, пищевые волокна, пектинсодержащую клетчатку высокого качества под запрос клиента. 2). Поставки без перебоев, с заданной классификацией, без изменения трудовых, ресурсных затрат у наших промышленных партнеров. 4). Производство с высокой добавленной стоимостью, с низкой себестоимостью. 3). Мы создадим новый нано пектин, модифицированный пектин и новое направление в лечении в фарминдустрии.</p>	<p>5. "Секретный соус"</p> <p>Что отличает наш продукт и почему его никто не сможет скопировать: * Уникальный технологический цикл, за один цикл производим 3 вида продукции. *В нашей технологии нет спирта. *Это делает производство безотходным и с более высокой производительностью. *Мы владеем инновационной технологией подготовки сырья с повышением выхода сырья в 1,5 раза (ноу-хау). *Ноу-хау и два патента.</p> <p>9. Ключевые каналы продаж</p> <p>Как мы привлекаем клиентов? - Директ - до 80-90% - Конференции до 10%. - Холодные письма -1-3%. *1). Прямые продажи. 2). Есть договор о намерениях на всю партию продукции на 3 года с пролонгированием после начала производства с графиком годовой поставки продукции. и графиком платежей.</p>	<p>2. Пользовательские Сегменты</p> <p>Подтвердившийся сегмент А. 1). 1 этап - Крупный опт пищевых ингредиентов, 41%, продажа не менее 35247000руб/год; Мелкий опт., 9%, продажа не менее 7388400руб/год, Научный сектор, 22%, продажи не менее 18537840руб/год. 2). 2 этап - Индустриальные партнеры, 26%, продажи не менее 22 035000руб/год; 3). 3 этап - Фарминдустрия, 2%, продажи не менее 1905000руб/год.</p> <p>Лучшие первые покупатели: *Дистрибуторы пищевых ингредиентов: Есть запрос на 4 тысячи тонн в год пищевой отрасли. *Индустриальные партнеры: Есть запросы от предприятий пищевой промышленности). *С 2028 года есть потенциал для масштабирования, фармацевтической и других отраслей</p>
<p>7. Затраты</p> <p>На что будете тратить? *CAPEX - сколько стоит сделать завод. *OPEX - сколько будет стоить производство и эксплуатация. *Строительство и эксплуатация промышленного предприятия. *Операционные затраты. *Создание лаборатории мирового уровня. (Лист бизнес модель с 2000г.)</p>		<p>6. Источники выручки</p> <p>На чем будем зарабатывать? *Прямые продажи дистрибуторам. *Прямые продажи промышленным партнерам. (Лист бизнес модель с 2000г.)</p>		

КОНКУРЕНТНЫЕ АНАЛОГИ

КОНКУРЕНТЫ МИРОВЫЕ ТОЛЬКО ЗАРУБЕЖНЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ

Kelco (США), Cargill (США), Herbstreith & Fox (Германия). Andre Pectin (КНР), Danisco (Дания)



КОНКУРЕНТЫ РФ



РФ
ДО 10000Т/ГОД
ПОТРЕБНОСТЕЙ



РЫНОК

Рынок, на котором работаем, его объем, рост и уровень конкуренции.

- В экспертизе РВК от 27 апреля 2021 г. ёмкость рынка оценена в 1 млрд. USD.

Ёмкость рынка	4 Порядка \$1 млрд.
---------------	-----------------------

- Согласно Pest-анализу агентства «TechNavio» «Ожидается, что объем рынка пектина вырастет на 546,05 млн долларов США и достигнет среднегодового роста в 7,95% в течение 2021-2025 годов».
- Эксперты российских аналитических агентств, таких как MegaResearch, Центра РусПроект и Центра инвестиционно-промышленного анализа и прогноза (Научный центр Черноголовка) в основном сходятся во мнении, что «Нынешняя потребность в пектине, только со стороны пищевой промышленности страны, достигает 10 тыс. тонн в год, а с учетом норм потребления для лечебно-профилактических целей – гораздо больше», «... Объем российского рынка достигает \$80-100 млн., при этом емкость рынка только пищевого пектина, как минимум, в 2 раза выше».
- По данным агентства Businessstat в 2019 г в стране было продано 3,6 млн. тонн кондитерской продукции, что на 11,7% выше, чем в 2015 г. В условиях самоизоляции спрос на кондитерские изделия вырос благодаря их положительному влиянию на психологическое состояние в условиях стресса. А для их производства нужен ПЕКТИН!
- Наш предконтракт с Agrofruthoralt, SL (Королевство Испания) заключён на (в потенциале) весь будущий объём.

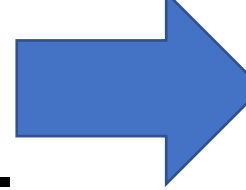
Рынок	TAM	SAM	SOM	SOM	SOM
Руб.	200 млрд.	40 млрд.	181,1 млн./ 2026г.	1,3 млрд./2029г.	10 млрд/2031г.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ

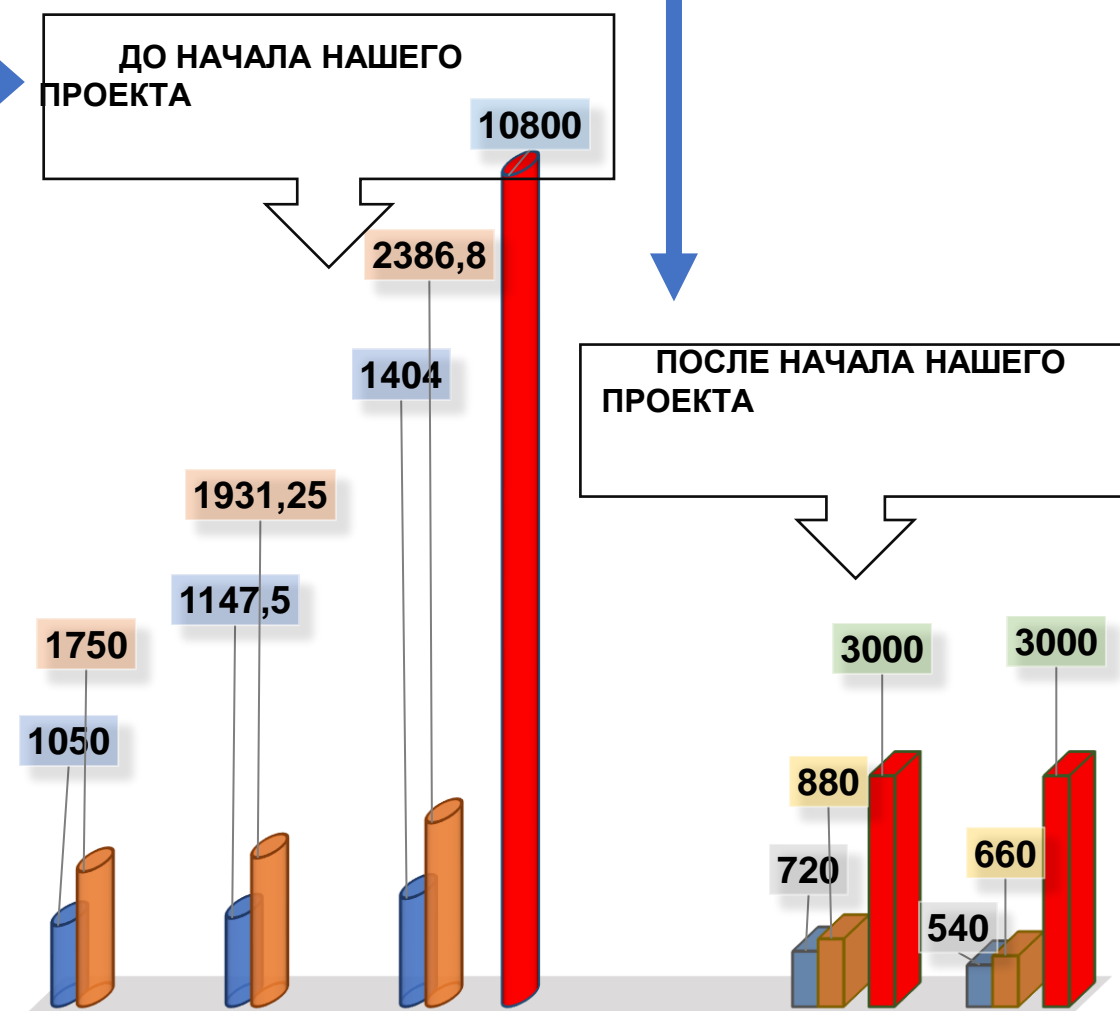
ПРОИЗВОДСТВО

*ПЕКТИН- ПЕКТИН СТАНДАРТИЗИРОВАННЫЙ
МОДИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕКТИН-МСР*
ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА, КЛЕТЧАТКА VITASEL CF 312.
НАНОПЕКТИН

B2B



ЦЕНЫ ПРОДУКЦИИ
НЕЗАВИСИМОСТЬ ЦЕН НА КОНЕЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ
(КГ/РУБ) ОТ КОЛЕБАНИЯ КУРСА ВАЛЮТ



■ Минимальная цена стандартизованного пектина/Европейский поставщик

■ Максимальная цена стандартизованного пектина/Европейский поставщик

■ Минимальная цена стандартизованного пектина/ПРОЕКТ

■ Максимальная цена стандартизованного пектина/ПРОЕКТ

■ Модифицированный пектин/Европейский поставщик

■ Модифицированный пектин/ПРОЕКТ

ПРОДУКЦИЯ	СТЕПЕНЬ ЭТЕРИФИКАЦИИ, %	pH	Mw, kDa	СВОЙСТВА	НАЗНАЧЕНИЕ	ЦЕНА, €/кг	
ПЕКТИН	51	3,15	32,1	Высокая растворимость	Желирующий агент	11	
	57	2,9	26,2	Стабилизация при выпекании, желеобразная текстура	Выпечка, фруктовые консервы		
	74,5	2,7	51,8	Увеличение замутненности, стабильности и вязкости	Стабилизация замутненности в различных, соковых и других напитках		
	61,5	2,71	44,4	Улучшает процесс плавления и кристаллизацию	Мороженное, щербеты, мармелад, мягкие конфеты		
	67	2,56	61,7	Повышение водопоглощающей способности, улучшение структуры	Свежеприготовленные крема, овощные соусы, майонезы		
	47,5	3,17	22,1	С заданной точкой текучести	Кетчупы, соусы и др. виды		
	55,5	2,46	50	Гладкая желеобразная структура, растекающаяся текстура	Ждем, мармелады и фруктовые консервы		
	40	2,48	53,1	Низкая кальциевая чувствительность	Фруктовые препараты для многоцелевых использований, постоянство прочности желе, фруктовые йогурты		
	60	2,84	53,0		Джем, конфеты		
	38	3,36	41,7	Очень высокая стабильность при скоротечной выпечке, сухая текстура	Мучные, фруктовые консервы		
	40,5	3,11	28,9	Средняя стабильность при выпекании, гладкая, пастообразная текстура	Стабильные фруктовые начинки		
	36	2,98	30,1	Пастообразная текстура, способность розлива	Стабильные фруктовые начинки, косметическая продукция		
	65	3,5	40,4	Экстремедленная скорость желирования, бриллиантование, эластичная структура	Фруктовые желе, начинки из желе		
	59,5	3,17	41,3	Медленная скорость желирования	Фруктовые желе, начинки из желе,		
	70	2,83	45,2	Высокая скорость желирования	Джем, мармелад, заливные		
81,5	2,83	41,2	Экстрабыстрая скорость желирования	Джем, мармелад			
72,7	2,83	44,4	Экстрабыстрая скорость желирования	Фруктовые десерты			
61,5	2,82	40,4	Медленная скорость, растекающаяся желеобразная текстура	Джемы, мармелады и фруктовые заготовки для желирования в			
МСР	62	2,82	42,3	Средняя скорость желирования, гладкая поверхность желе	Джемы, мармелад в стеклянных банках или в крупногабаритных емкостях	60,0	
	59	2,69	49,3	Чистый, нестандартизированный пектин	Косметическая продукция		
	32	3,36	16,7	Проявление биологической активности	Фарм. продукция		
ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА	5	2,55	38,6	Противораковое воздействие через мембрану клетки		1,6	
	11	2,57	30,6	Развитие nano продукции, регенеративная медицина			
	По заказу	4,0-4,6	По заказу	Водорастворимые волокна 27,6%, Водопоглощающая способность 8,1-10,8g/g			Мучные
	5-48	4,0-4,6	6-26	Эмульгирующая способность, вязкостью 5% суспензии 10000-21000mpas*s			Пищевая продукция
19-70	4,0-4,6	24-39	Водопоглощающая способность 16,20±0,5r/r	Пищевая продукция, БАД			



КОМАНДА И КОМПЕТЕНЦИИ

Ключевые члены вашей команды (СЕО, СТО и СМО), опыт и компетенции:



Игнатъева Галина Николаевна

Наука, технологии и развитие. Постановка технологического процесса. Взаимодействие с производителями оборудования, сопровождение поставки.

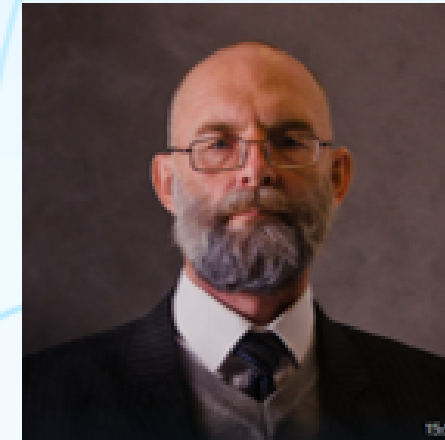
Автор технологии производства пектинов, пищевых волокон. Внедрение более 20-ти проектов в промышленное производство.



Малышев Сергей Георгиевич

Осуществление общего руководства производственно-хозяйственной деятельностью предприятия.

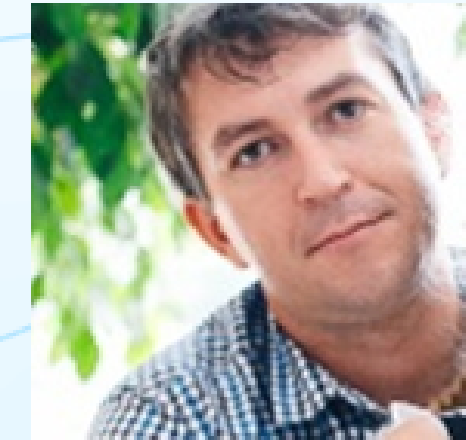
Опыт вывода на рынок новых брендов, открытие бизнеса с 0, позиционирование фирмы на рынке, взаимодействие с федеральными органами власти.



Ирбэ Александр Владиславович

Осуществление финансово-экономической деятельности предприятия.

Разработка финансовых обоснований проектов для получения банковских кредитов и государственных грантов. Подготовка финансовых обоснований и последующей отчетности по проектам МБРР.



Анисимов Владимир Викторович

Служба заказчика. Исходно – разрешительная документация, запросы тех. условий на ресурсы, проектирование стадия «Проект» прохождение Госэкспертизы.

Соавтор единственного в РФ проекта «Энергоэффективный квартал». Соавтор проекта арктической станции «Восток».

Инженеры, программисты, технологи, менеджеры, производственники, ученые.

- ❑ Исследования, разработка собственной инновационной технологии;
- ❑ Тестирование технологии в пилотном, промышленном масштабе в Испании и России;
- ❑ Масштабное информирование по пектину;
- ❑ Консультации в Совете Федерации России, государственных структурах регионов России, Казахстана, Испании;
- ❑ Участие в конкурсе идей Испании, России;
- ❑ Презентация проекта на финансовых платформах регионов России с получением господдержки;
- ❑ Обучающие курсы для заинтересованных в инвестициях, в рекламировании проекта;

ТЕКУЩИЙ СТАТУС ПРОЕКТА

- ❑ Разработка продуктовой линейки с усовершенствованием (до TRL 9).
- ❑ Экспертизы Проекта - По поручению заместителя Председателя Правительства РФ Голиковой Т.А. (28 ноября 2018 № ТГ-П8-8487) успешно прошёл экспертизу в ФОИВ Министерство промышленности и торговли РФ и был ими направлен членам Правительства РФ (№ ЕВ-10765/13 от 20.02.19 г.) и в Минфин РФ (№ ЕВ 9937/13 от 14.02.19).

**АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«МОЛСЫРКОМБИНАТ-ВОЛЖСКИЙ»
АО «МСК-Волжский»**

404130 г. Волжский, ул. К. Маркса, 75
ИНН 3435908891 КПП 343501001
р/с 40702810901000016031, кор/с 30101810100000000715
БИК 041806715 Южный ф-л ПАО «Промсвязьбанк» г. Волгоград

Приёмная телефон: 31-74-11
Факс: 41-20-02
E-mail: pmo@mskvolzskiy.ru

Директору ООО «ТрансИнвест»
С.Г. Малышеву



**ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
КАЛАЧЕВСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД**

404503, г. Калачи-на-Дону, Волгоградской области, ул. Заводская 3, ОАО «Калачевский хлебозавод»
Телефоны: 84472/3-12-92 - директор, телефакс 3-12-92, бухгалтерия - 3-13-86, отдел маркетинга(сбыта) - 3-36-67
Волгоградское отделение № 8621 ПАО «Сбербанк России» г. Волгоград, р/сч 40702810611250100160,
кор/сч 30101810100000000647, БИК 041806647, ИНН 349902732, ОГРН 18113, ОКПО 00348476,
ОКФС 021071, ОКДН 1241, ОГРН 102340034632, E-mail: info@kalahchevskiy.ru

Директору ООО «ТрансИнвест»
Малышеву С.Г.

Уважаемый Сергей Георгиевич!

С 1996 г. Калачевский хлебозавод является открытым акционерным обществом «Калачевский хлебозавод». Мощность предприятия до 34 условных тн. в сутки.
Номенклатура выпускаемой продукции:
- хлебобулочные: хлеб высшего, первого сорта, смешанной вапки, слоенные булочки из муки высшего и первого сорта, бараночки, сушки слоенные и панирочные;
- кондитерские изделия: торты, пирожки, рулеты, кексы, печенье, пряники;
- мука: высшего и первого сорта, ржаная обдирная, отруби.
- Ряд коммерческой деятельности: производство продукции и реализация ее как через собственную фирменную торговлю, так и через предпринимательские структуры, сетевую торговлю.
В ежедневном ассортименте хлебобулочного производства завода представлены до 15 сортов хлеба, более 50 сортов булочных изделий, 4 вида сухарей и 4 вида бараночных изделий, около 90 наименований тортов и пирожных, 10 наименований сухих кондитерских изделий: печенье, пряники, восточные сладостей. Ежегодно в ассортимент выводится до 10 наименований собственных разработок продукции с учетом последних технологических инноваций.

ОАО «Калачевский хлебозавод» является единственным предприятием в области по производству хлебобулочных изделий по традиционным технологиям.
Вся продукция производится с применением живых дрожжей, при приготовлении которых в собственном дрожжевом цехе используются чистые культуры с добавлением хмели, благодаря специальной технологии расстойки изделий приобретает пышность, незабываемый аромат, поэтому наша продукция «живая», натуральная, полезная и безопасна для потребителей, благотворно влияет на организм человека.

ОАО «Калачевский хлебозавод» заинтересован в реализации проекта по созданию различных видов пектина, которые могут быть использованы в хлебобулочном и кондитерском производстве. В случае начала производства вами пектина готовы к установлению взаимовыгодных партнерских отношений и сотрудничеству в сфере закупок указанного товара.

Генеральный директор
ОАО «Калачевский хлебозавод» П.П. Борисов

Закрое акционерное общество работников «Народное предприятие «Конфил»

Joint-Stock Company Close Type People's Enterprise «Confil»

Россия, 400001, Волгоград, Козловская, 2
Тел. 97-07-48. Факс 94-27-87

№ 02399 от 21.11.17.
на № от

Russia, 400001, Volgograd, Kozlovskaya St. 2
Phone office 97-07-48. Fax 94-27-87



Российская федерация г. Самара

Общество с ограниченной ответственностью «КУХМАСТЕР»

Иск № 284 от «27» июля 2018 г.
Директору ООО «ТрансИнвест»
Г-ну Малышеву С.Г.

Уважаемый Сергей Георгиевич!

Компания ООО «Кухмастер» использует пектины в своем кондитерском производстве. На 100% данные пектины импортного производства, что отражается в цене товара. Поэтому мы готовы рассматривать переход на пектины отечественного производства с соответствующим соотношением цены и качества.
Надеемся на долгосрочное взаимовыгодное сотрудничество.

Зам. Директор ООО «КУХМАСТЕР» Тихонов Р.Н.



Директору ООО «ТрансИнвест»
Малышеву С.Г.

Сергей Георгиевич!

В настоящее время ЗАОр «НП «КОНФИЛ» является крупнейшим в Нижнем Поволжье кондитерским предприятием и входит в число двадцати крупнейших кондитерских фабрик России.

Основываясь на информации о Ваших намерениях создания в Волгоградской области промышленного производства различных видов пектинов, которые могут быть использованы в кондитерском производстве, хотели бы выразить готовность к установлению взаимовыгодных партнерских отношений и сотрудничеству в сфере закупки указанного товара при условии соотношения цены и качества.

Генеральный директор
ЗАОр «НП КОНФИЛ» Татаренко Г.Н.



Подготовил: Начальник кондитерского отдела
Лобельская И.А.
(тел. 97-17-42)



РЕЗУЛЬТАТЫ АКСЕЛЕРАТОРА НТИ

- Переупаковка проекта под текущие условия и потребности Платформы НТИ, задачи обеспечения технологического суверенитета.
- Экспертиза на площадках Акселератора НТИ, трубы экспертов.
- Проработка дорожной карты проекта до этапа строительства и коммерциализации.
- Проработка бизнес-модели и финансовой модели.
- Нетворкинг.
- Подтверждена необходимость соглашения с НТИ.
- Подготовка соглашения с НТИ.
- Соглашение для реальной демонстрации и образцов в завершённом виде, после чего будет принято решение о серийном выпуске, согласно дорожной карты.

 Альбина Макаева 19 сент. 2023 в 17:01  Эксперт

Проект требует приоритетной поддержки НТИ, высокая степень готовности, технология опробованна, требуется строительство завода и массовое внедрение. Перспективность рынка не вызывает сомнений. Имеется поддержка Правительства РФ, однако нет денег, нужны инвестиционные маршруты.

Уровень готовности технологии (TRL)

Проведены испытания опытно-промышленного образца в реальных условиях эксплуатации.

Уровень готовности к рынку (MRL)

Достигнуты предварительные договоренности с контрагентами. Проведены предварительные переговоры с потенциальными потребителями.

Уровень команды (CRL)

Появились базовые элементы будущей корпоративной структуры.

Уровень инвестиционной привлекательности (IRL)

Pre-Seed Получена первая положительная обратная связь от потенциальных потребителей. Получены первые продажи / первые комфортные письма от промышленных заказчиков.

Основное ограничение проекта

Отсутствие финансирования

Цель на акселерацию (заполняется только для акселерационных программ)

Получить поддержку НТИ

 Александр Прутов 22 сент. 2023 в 12:32  Эксперт

#Труба экспертов

Продукт понятен, физически реализуем, имеет инвестиционную привлекательность при условии востребованности заказчиком (необходимо определить причины не использования данной продукции сегодня, и определить интерес к возраждению использования продукции в ближайшем будущем). Необходимо укомплектовать команду проекта ментором НТИ для оказания помощи по правильному-эффективному формированию данных проекта для презентации потенциальным инвесторам, заказчику

Уровень готовности технологии (TRL)

Проведены испытания опытно-промышленного образца в реальных условиях эксплуатации.

Уровень готовности к рынку (MRL)

Сформулировано ценностное предложение для каждого клиентского сегмента. Определены базовые каналы продаж. Проведен анализ и подготовлены предложения по интеграции в технологические цепочки потенциальных клиентов.

Уровень команды (CRL)

Проектная команда без полного набора базовых компетенций, есть внешняя поддержка (менторы, эксперты).

Уровень инвестиционной привлекательности (IRL)

FFF Выполнена базовая оценка объема рынка, проведен конкурентный анализ, оценены первоначальные показатели бизнес-плана, выработана стратегия защиты интеллектуальной собственности.

Цель на акселерацию (заполняется только для акселерационных программ)

Упаковать информацию

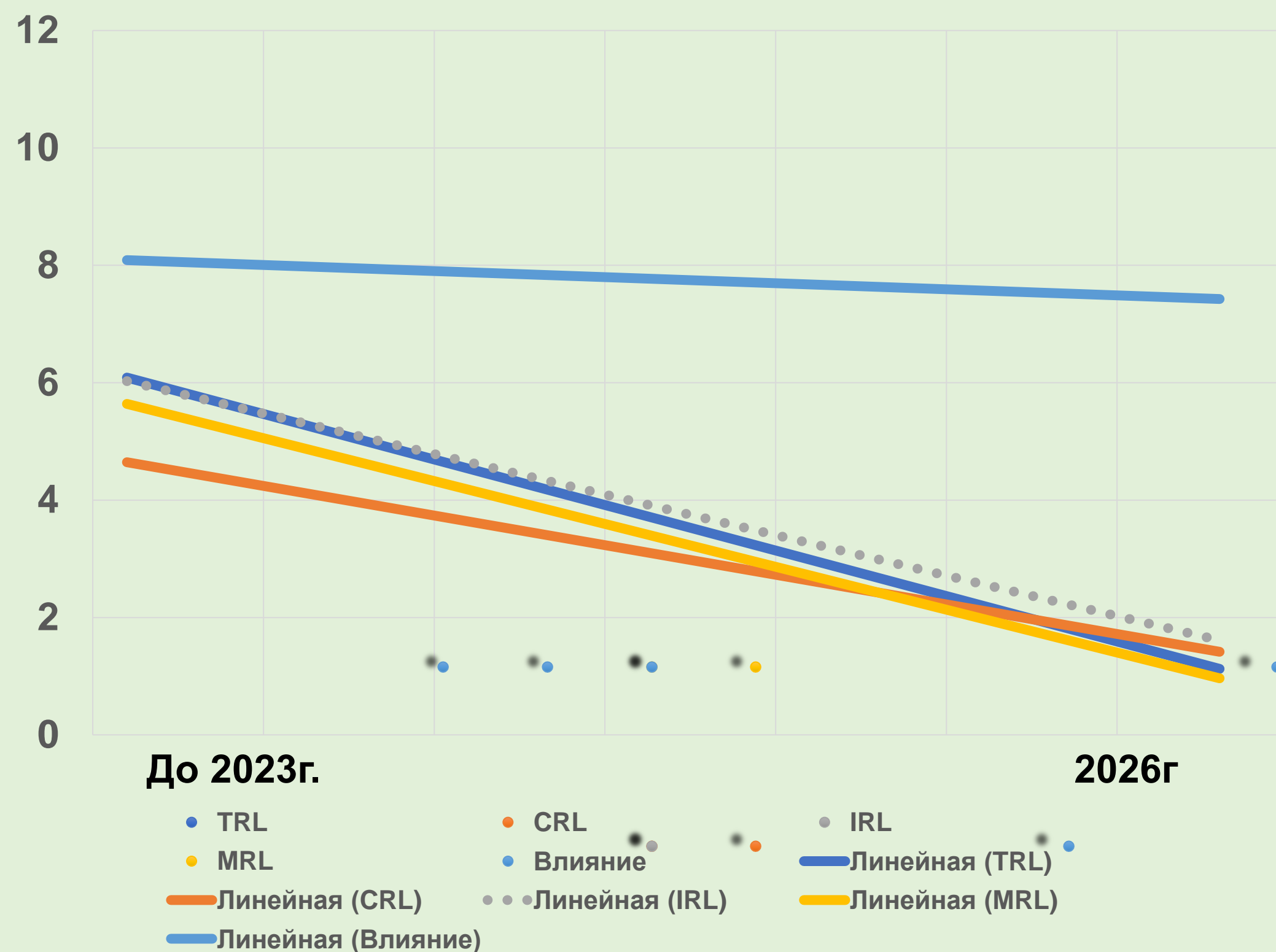
ДОРОЖНАЯ КАРТА К 2023- 2026гг.

ДОРОЖНАЯ КАРТА ДО 2023 ГОДА

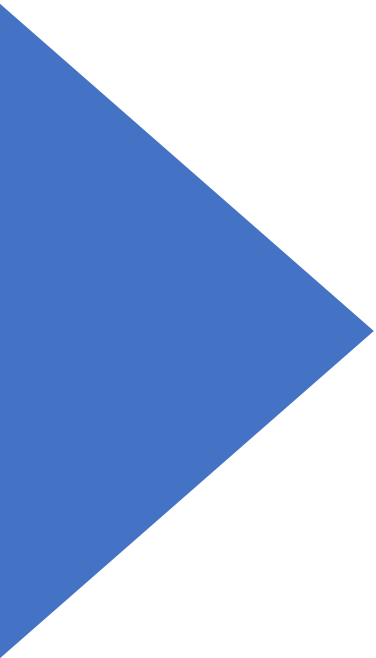
Технологический уровень	4	Высокий технологический уровень.
Конкурирующие проекты	3	Конкуренция на глобальном рынке есть, однако заявлено качественное преимущество продукта проекта.
Место на кривой Гартнера	2	Совокупность технологий проекта находится в зоне комфортного применения.
Уровень готовности технологии	4	TRL 8 – Окончание разработки и испытание системы в условиях эксплуатации.
Команда проекта	2	Команда проекта технологически квалифицированная, но опыт ведения бизнеса не описан.
Значимость для НТИ	3	Продукт проекта обладает экспортным потенциалом.
Емкость рынка	4	Порядка \$1 млрд.
CAGR	3	6,5%

Дорожная карта: Хэлснет

ДОРОЖНАЯ КАРТА ПРОЕКТА И СООТВЕТСТВИЕ УРОВНЯМ РАЗВИТИЯ ПРОЕКТА



ДОРОЖНАЯ КАРТА (УПРОЩЕННАЯ ВЕРСИЯ)



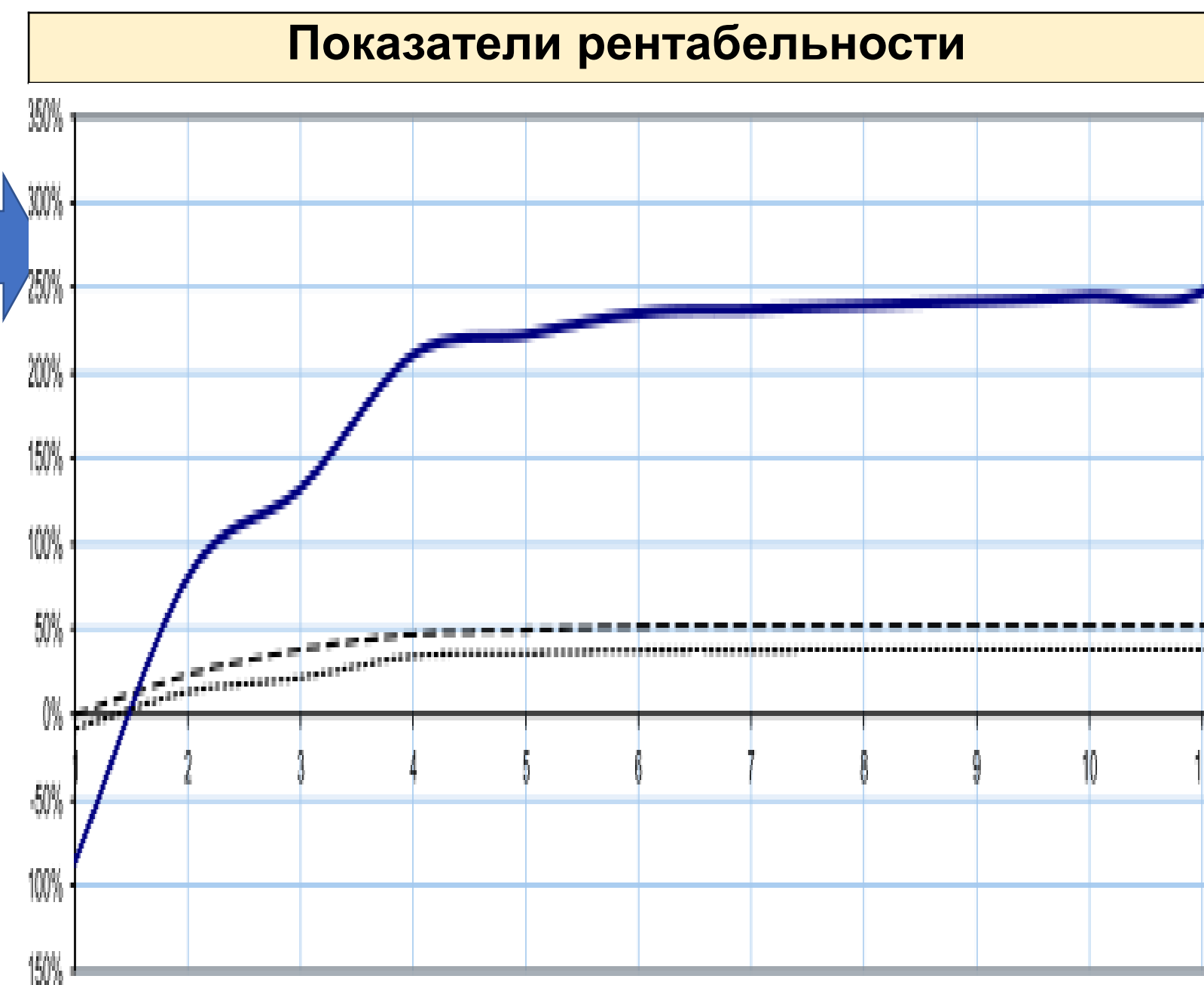
ФИНАНСОВАЯ МОДЕЛЬ

Показатели	Единица измерения	Себестоимость с НДС, т	Стоимость с НДС, т	2026	2027	2028	2029	2030
Число проданных позиций 1-2 этап								
Пектин*	т			117	134	500	1000	1000
МРС*	т			5	5	55	110	110
Пищевые волокна	т			106	106	600	1200	1200
Себестоимость 1-2 этап								
Пектин*	Тыс. руб.	380-300		44700	50920	40200	288000	288000
МРС*	Тыс. руб.	800-600		4000	4000	4000	66000	66000
Пищевые волокна	Тыс. руб.	80-60		8480	8480	8480	72000	72000
Итого	Тыс. руб.			57180	63400	52680	426000	426000
Выручка 1-2 этап								
Пектин*	Тыс. руб.		880-660	13735	137350	117920	660000	660000
МРС*	Тыс. руб.		4800-3000	28000	28000	15000	528 000	528 000
Пищевые волокна	Тыс. руб.		144-108	15794	15794	15264	129 600	129 600
Итого	Тыс. руб.			181144	181144	148 184	1 317 600	1 317 600

ФИНАНСОВАЯ МОДЕЛЬ

Показатели	Единица измерения	Всего	2026	2027
1-2 этап (134 т, 1000т пектина в год) с финансированием				
IRR	%	28,10		
NPV	Тыс. руб.	502770		
NPV	Тыс. руб.		51356	40953
PI		3,47		

3 этап (6000т пектина в год) с финансированием				
<i>с учетом финансирования</i>				
Чистый поток денежных средств		-594 237	-1 384 000	1 934 053
То же нарастающим итогом		-594 237	-1 978 237	-44 184
Приведенная стоимость потоков		-594 237	-1 278 522	1 650 489
То же нарастающим итогом		-594 237	-1 872 759	-222 270
Дифференциальный прогноз срока окупаемости			-0,46	2,13
Дисконтированный срок окупаемости		2,13		
IRR		88,40%	88% на 5 лет	
NPV		18 820 636	5 433 508 Р на 5 лет	
PI		32,67		
MIRR		23,80%		



ЗАПРОС



- Долгосрочная поддержка НТИ.
- Статус лидер.
- Помощь в получении гранта ФСИ на создание новых ценностей.
- Привлечение венчурных инвестиций, дружественных фондов.
- Усиление GR и связей с партнерами по ресурсам.
- Поддержка в части соответствия стандартам и нормам, оценки для участия в госзакупках, согласно постановления 719.
- Поддержка в части включения в Единый реестр высокотехнологичных компаний.

НА ЧТО ДЕНЬГИ?

- Проект до 2029-2030гг. при начале строительства 2023-2024гг.
- Строительство, монтаж и сопровождение производства пектина в первый год – 2 608 260€ (курс-60) (1 этап);
- Подготовка сухого сырья (сухих выжимок), с целью создания условий бесперебойной работы производства пектина, не зависящих ни от урожайности, ни от котировки рынка сырья, расходы на 2 месяца на производство продукции - 391740€ (1 этап).
- На 2-3 этапы для масштабирования 1 800 000 000 руб.

РЕЗЮМЕ

ПРОЕКТ TRL, IRL, MRL, CRL
НЕ ГИПОТЕЗА
ПОЛНОМАСШТАБНОЕ
ПРОИЗВОДСТВО 2001г.



МАСШТАБ
Обеспечение
не менее 50%
потребностей
рынка РФ.



ЦЕННОСТЬ
Продукция под
запрос клиента.
Поставки
● продукции без
перебоев.
Новое
направление в
лечении в
фарминдустрии.

КАЧЕСТВО
Уровня FAO,
Мирового пектинового
производителя CARGILL.



СПРОС

Отсутствие производств продукции
Повышенный спрос

ВЛОЖЕНИЯ

400000-1800000 руб
Возврат 2-5 лет

МАРЖА

Высокая маржинальность
Не менее 220%



ИНТЕНСИВ

**Архипелаг
2121**

АГЕНТСТВО
СТРАТЕГИЧЕСКИХ
ИНИЦИАТИВ

20.35
УНИВЕРСИТЕТ

ПЛАТФОРМА НТИ



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ
И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНТАКТЫ

Малышев Сергей Георгиевич

Сайт

pectinworld.com, <https://www.youtube.com/@pectinworld9726>

Телефон

+7 (927) 250-70-50

email

transinvest777@mail.ru

ignatieva@pectinworld.com