

ИННОВАЦИОННАЯ ЭКОНОМИКА И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО

Факультет Пищевых Производств, 2 курс

ИТОГОВАЯ ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОЕКТА ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

Авторы презентации: Палашина Е.В., Панчикова И.
Е., Родионова А.А., Смирнов А.М., Сутягин Д.А.,
Фролова А.В.

Группа № 2

ПРОДУКТ ПРОЕКТА

Описание продукта

- Сыр из овсяного йогурта, не содержащий лактозу, богатый витаминами (группы А,В) и микроэлементами (кальций).

Решаемая проблема

- Создание продукта, удовлетворяющего требованиям людей: с непереносимостью лактозы, ведущих здоровый образ жизни, вегетарианцев, гурманов.

Ценность продукта

- Продукт без содержания лактозы из органического сырья.

ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

КОМАНДА ПРОЕКТА

Необходимые роли в проекте	Назначенное лицо	Обоснование, краткое описание функций
Руководитель	Палашина Е.В	Контролирует процесс, следит за качеством работы
Генератор идей	Смирнов А.М.	Ищет новые идеи, ресурсы, возможности
Финансист	Панчикова И.Е.	Производит расчеты, ведет бухгалтерию
Коммуникатор	Сутягин Д.А.	Организация деятельности, социальное взаимодействие, контроль дедлайнов
Аналитик	Фролова А.В.	Сбор данных и изучение информации
Аналитик	Родионова А.А.	Интерпретация и обобщение результатов

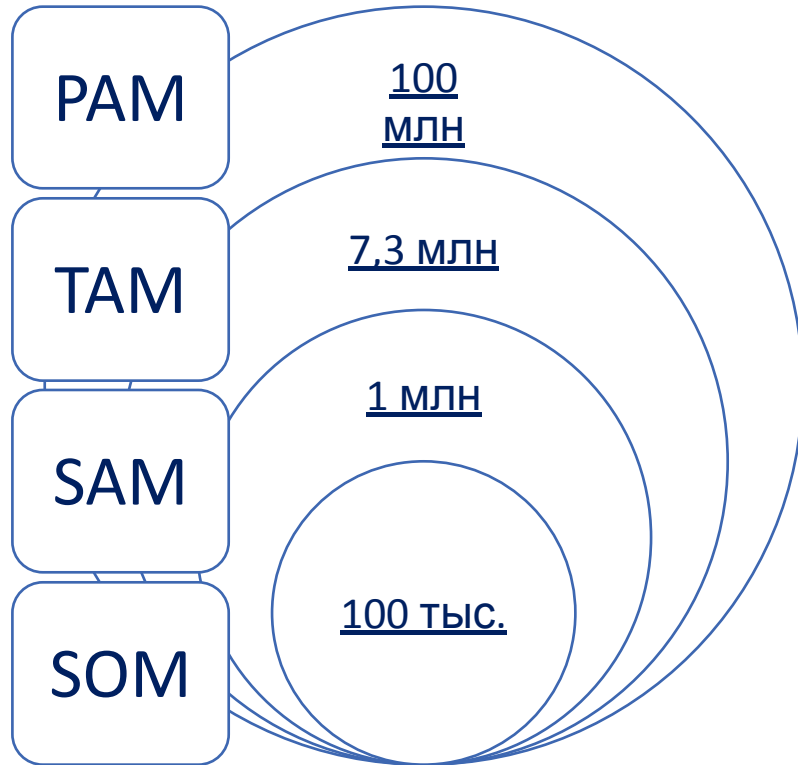
ПРОИЗВОДСТВО ИОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

БИЗНЕС-МОДЕЛЬ

<p>8. Ключевые партнеры</p> <p>Магазины здорового питания: ВкусВилл, Азбука вкуса, Whole Foods Market, Amway.</p> <p>Интернет-магазины: Ozon, Amazon, ASDA Groceries, Walmart.</p> <p>Сети гипермаркетов: Лента, Ашан, Walmart, Перекресток, Metro Cash&Carry, Ito-Yokado, Costco</p>	<p>7. Ключевые виды деятельности</p> <p>Производство продукции; Продвижение и рекламирование товара; Продажа товара.</p> <p>6. Ключевые ресурсы</p> <p>Закваска; Овёс; Вода; Специализированное оборудование; Рабочая сила.</p>	<p>2. Ценностное предложение</p> <p>Йогуртовый сыр из овсяного сырья, подходящий для людей с непереносимостью лактозы.</p>	<p>4. Взаимоотношения с клиентами</p> <p>Специализированные выставки; Обратная связь с клиентами; Реклама;</p> <p>3. Каналы распространения</p> <p>B2B: система корпоративных закупок. B2C: интернет-магазины.</p>	<p>1. Сегменты потребителей</p> <p>B2C: Люди с непереносимостью лактозы; Вегетарианцы; Ведущие здоровый образ жизни.</p> <p>B2B: Сети магазинов здорового питания.</p>
<p>9. Структура расходов</p> <p>Аренда помещения; Закупка оборудования; Платежи по коммунальным услугам; Ежемесячная ЗП; Реклама; Непредвиденные расходы.</p>		<p>5. Поток доходов</p> <p>Продажа товара</p>		



МАРКЕТИНГ. ОЦЕНКА РЫНКА



ПРОДУКТ	ЦЕНА
Йогуртовый сыр из овсяного молока	1200 руб 16\$/lb
Комплекс маркетинг а 4P	
КАНАЛЫ РАСПРОСТРАНЕНИЯ интернет-магазины система корпоративных закупок	ПРОДВИЖЕНИЕ Реклама Обратная связь с клиентами

ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

PRODUCT DEVELOPMENT. РАЗРАБОТКА ПРОДУКТА

АНАЛОГИ

- Сыр-тофу
- Овсяный йогурт

НОВИЗНА ПРОДУКТА

- Новый сорт сыра

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Качественный товар от самого производителя
- Товар из органического сырья

• 100 000
000

ИНВЕСТИЦИОННЫЕ ЗАТРАТЫ, ВСЕГО, руб.

• 20 000
000

В том числе на ИССЛЕДОВАНИЯ, руб.

• 35 000
000

В том числе на ОБОРУДОВАНИЕ, руб.

• 45 000
000

В том числе ПРОЧИЕ ЗАТРАТЫ, руб.

ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

CUSTOMER DEVELOPMENT. ВЫВЕДЕНИЕ НА РЫНОК

Мероприятия по выводу продукта на рынок	Стоимость мероприятий, \$.
Билборды	140000
PR	40000
Выступление на специализированных выставках	10000
Пост-релизная поддержка интереса	100000
Презентация на площадках дистрибьютора	7000

ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

ЗАЩИТА ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

Патентная защита

- Вид патента: изобретение - йогуртовый сыр из овсяного молока; продукт питания. Вид сыра - полутвёрдый. Преимущества среди субститутов: самое высокое содержание белка и более длительный срок хранения.
- Область применения - пищевая промышленность.
- Аналоги продукта: сыр тофу, овсяный йогурт.
- Цель: производство сыра и получение заработка.
- Страна выдачи патента: Россия
- Дата подачи заявки: 18.03.2017
- Дата регистрации: 05.12.2018
- Дата окончания патента: 05.12.2028

ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

МОДЕЛЬ КОММЕРЦИАЛИЗАЦИИ

ТРАНСФЕР ТЕХНОЛОГИЙ И ЛИЦЕНЗИРОВАНИЕ

Формат лицензии

- Внедрение в собственное производство

Цена лицензии

- 1,2 млн. руб.

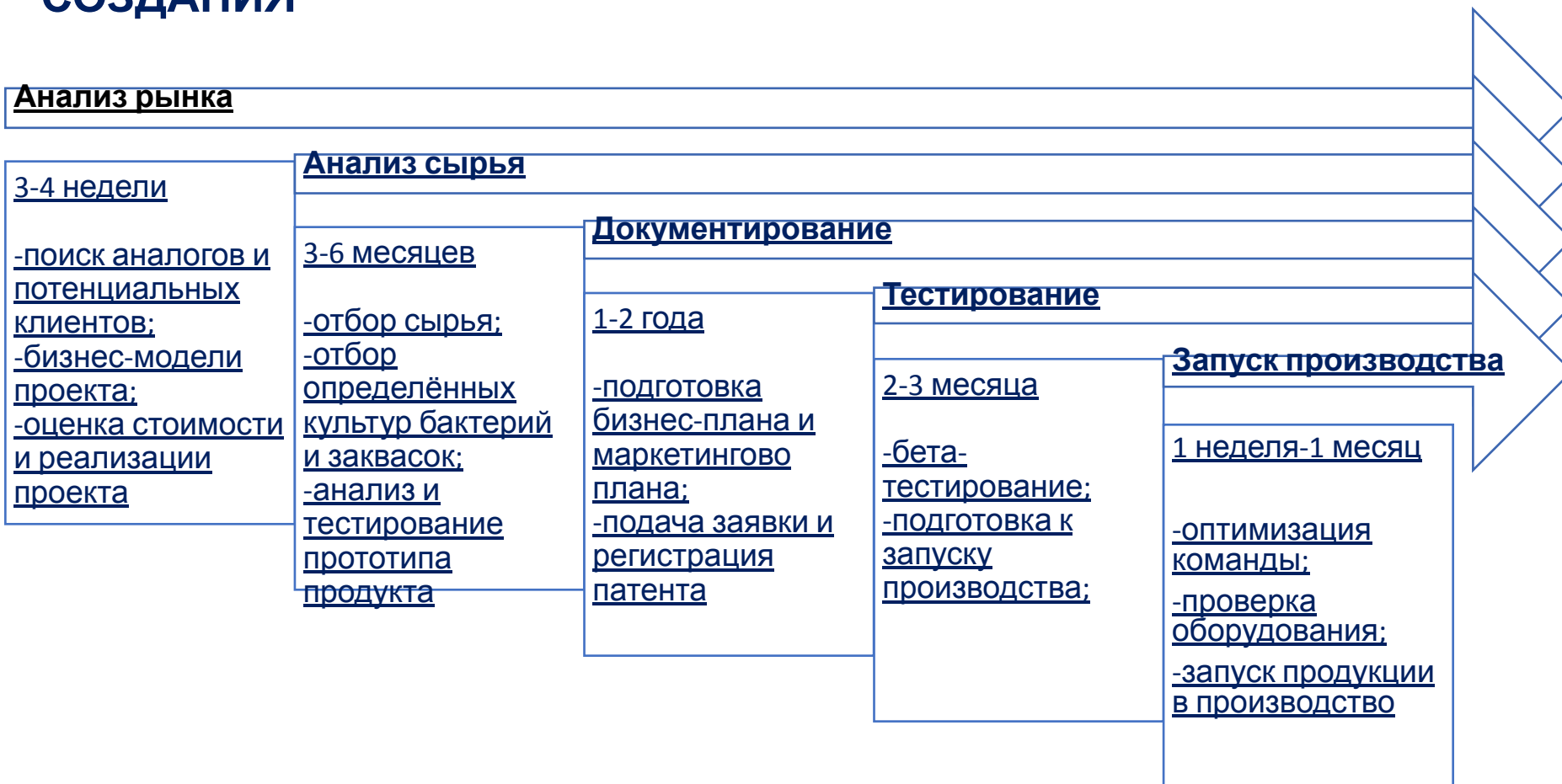
Обоснование целесообразности

- Для организации серийного производства продукции и начала официальных продаж на территории РФ и США

ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

МОДЕЛЬ КОММЕРЦИАЛИЗАЦИИ

START-UP. ДОРОЖНАЯ КАРТА СОЗДАНИЯ



ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

МОДЕЛЬ КОММЕРЦИАЛИЗАЦИИ

START-UP. МАЛОЕ ИННОВАЦИОННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

(МИП) Характеристики модели	Применимость /важность для проекта, +/-	Достижимость, +/-	Примечания
Потенциал высоких доходов	+	+	Рост wellness-индустрии
Легкость масштабирования	+	+/-	Юридические сложности
Долгосрочный проект с перспективой создания новых продуктов/услуг	+	+	Расширение ассортимента в будущем
Высокие первоначальные затраты	+	+	Самовложение с использованием ЗФ
Требуется большое количество времени и ресурсов на создание и развитие	+	+	Анализ сырья, разработка продукта, получение патента
Меньше времени на проработку продукта	+	+	Достижимо при привлечении опытных специалистов

ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

МОДЕЛЬ КОММЕРЦИАЛИЗАЦИИ

КОММЕРЧЕСКИЕ НИОКР

Основные
параметры НИОКР

- Исследование
физико-
химических
показателей

Стоимость НИОКР

- 3 млн.руб

Обоснование
целесообразности

- Нецелесообразно

ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

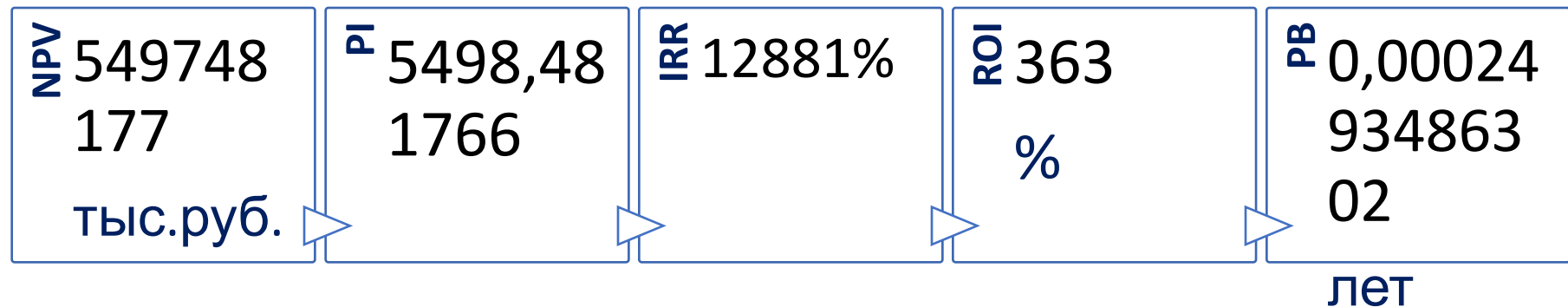
ПРИВЛЕЧЕНИЕ ФИНАНСИРОВАНИЯ

Источники финансирования	Преимущества с точки зрения проекта	Недостатки с точки зрения проекта	Обоснование выбора источника финансирования
ЗФ	Наиболее вероятный источник первичного капитала	Небольшой объем средств, нельзя использовать в дальнейшем.	Можно использовать на первых этапах развития проекта
Гранты	Безвозмездное предоставление средств	Небольшой объем финансовых средств	Увеличивается шанс найти потенциальных покупателей
Субсидии	Безвозмездное предоставление средств	Долгое оформление документации	При составлении грамотного плана можно рассчитывать на материальную поддержку
Средства ВУЗов	Предоставление помещений и оборудования	Необходимость одобрения идеи	Данный источник можно использовать на ранних стадиях развития проекта
Средства бизнес-инкубаторов	Предоставление помещений в аренду, а также юридических услуг	Необходимость иметь начальный капитал	Можно уменьшить затраты благодаря аренде помещений на льготных условиях
Средства технопарков	Обеспечение полного цикла услуг по размещению и развитию производства	Неудобное местоположение, отчет за потраченные средства перед государством	Дают возможность локализовать производство
Бизнес-ангелы	Помощь на ранних стадиях развития	Претендуют на крупную долю бизнеса	Возможность получить поддержку и финансирование на ранних этапах развития
Кредиты и займы	Быстрое получение средств и их самостоятельное распределение	Выплата процентов	Право полноценно распоряжаться собственным бизнесом

ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

ИНВЕСТИЦИОННАЯ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТЬ

Денежные потоки проекта	Периоды (годы) реализации проекта			
	0 (2019)	1 (2020)	2 (2021)	3 (2022)
Чистый доход по проекту	0	11666711	19484248	41485333
Инвестиционные затраты	1000000	1000000	1000000	1000000
Чистый денежный поток	-1000000	128006674	230518459	489185888



Ставка дисконтирования – 25 %

ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

РЕАЛИЗУЕМОСТЬ ПРОЕКТА

ТЕХНИЧЕСКАЯ

- На малом инновационном предприятии можно произвести продукцию с заявленными техническими требованиями. Поддержка качества продукции будет осуществляться путём закупки органического сырья и приготовления заквасок непосредственно на производстве.

РЫНОЧНАЯ

- Руководители продовольственной розницы считают главными возможностями для роста продаж и прибыли заинтересованность потребителей в здоровье и здоровом образе жизни и использовании продуктов питания для решения и предотвращения проблем со здоровьем.

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ

- По подсчетам GWI индустрия товаров и услуг для ЗОЖ растет быстрее мировой экономики. Во всем мире растет спрос на органические продукты. Помимо этого, в среднем около 50% людей имеют непереносимость лактозы, что обеспечивает постоянный спрос на продукцию.

ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

РИСКИ ПРОЕКТА

Основные риски, краткое описание

Мероприятия и инструменты по снижению степени влияния рисков

Наличие большого количества конкурентов в сфере рекламного бизнеса

Улучшение сервиса обслуживания, продвижение рекламной компании

Спад спроса на продукцию

Пропаганда здорового образа

Появление конкурентов в данном направлении

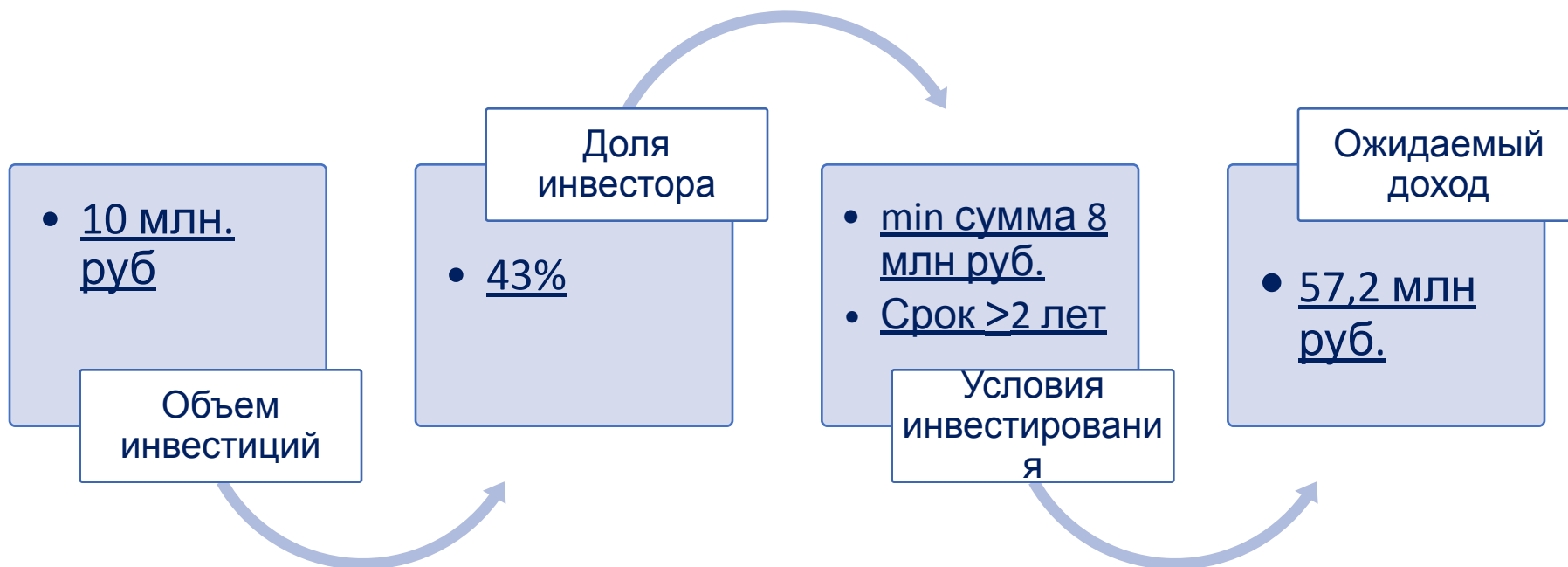
Монополизация данной ниши

Болезни персонала

Обязательное регулярное прохождение медкомиссии, профилактика заболеваемости

ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

ПРЕДЛОЖЕНИЕ СОИНВЕСТОРУ



ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

ИП “ЭкоЧиз”

Палашина Е.В.

Панчикова И.Е.

Родионова А.А.

Смирнов А.М.

Сутягин Д.А.

Фролова А.В.

Контакты:

Телефон: +7 495 398 56 23

1-212-123 45 67

Email:

feedback@ecocheese.com

Instagram: eco_cheeseofficial

Twitter: eco_cheeseofficial

ПРОИЗВОДСТВО ЙОГУРТОВОГО СЫРА ИЗ ОВСЯНОГО МОЛОКА