



РОСБИОТЕХ

РОССИЙСКИЙ
БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ

НАЗВАНИЕ ПРОЕКТА:

**Моделирование и экологичные
решения для предприятий
индустрии питания с
использованием нетрадиционного
сырья**

**РЫНОК НТИ
FOODNET**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
НАПРАВЛЕНИЕ:**

**Биокаталитические,
биосинтетические, биосенсорные
технологии**

ПРОБЛЕМА

Ежегодное использование в среднем **561** миллиарда отдельных пластиковых изделий посуды, постепенному экологическому загрязнению.

Согласно последним исследованиям специалистов, потребление пластиковой посуды в мире составляет около **88,5 КГ** на человека в год. При этом большая основная часть посуды выкидывается, обостряя проблему загрязнения окружающей среды.

На рынке появились экологичные варианты посуды, которую можно употребить после основного приема пищи, не оставляя пластиковых отходов. Проблема потребительских сегментов: съедобная посуда, которая сейчас присутствует на рынке - невкусная, и поэтому не пользуется особой популярностью. Поэтому наши добавки сделают ее более привлекательной для конечного потребителя.

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СЕКМЕНТЫ

Рынок B2B по России и РФ – кафе, рестораны, с эко-направленностью (рестораны здорового питания и т.д.), точки экотоваров – магазины, где можно будет продавать данные изделия

Ценностное предложение нашего продукта: вкуснее, чем аналоги и не содержит глютена, содержит большое количество белка. Поэтому продукция более востребована у конечного потребителя.

РЕШЕНИЕ

Наши добавки сделают съедобную посуду более вкусной и повысят спрос на данную продукцию.

За основу взяли технологию производства песочного печенья на подсолнечном масле с заменой пшеничной муки на тритикалевую с добавлением тритикалевых отрубей, а для улучшения вкуса в рецептуру была включена рыжиковая мука

Выпеченные изделия из тритикале дольше не черствеют по сравнению с пшеничной, и в связи с чем повышается срок ее хранения.

КОНКУРЕНТЫ

Перечень конкурентов	Продукт	Характеристики продукта	Конкурентные преимущества нашего продукта
Компания Drink&eat “Съедобные стаканчики для напитков и продуктов питания	Съедобный стакан из песочного теста Подойдет для мороженого и десертов (пирожное, крема, муссы пудинги, трайфлы, суфле)	Цена: 50 р за стакан Продукт с глютеном.	Используется безглютеновая мука (тритикале) и отруби тритикале, а также рыжиковая вместо пшеничной. Продукт без глютена, содержит большое количество белка, клетчатки и пищевых волокон.
Съедобные стаканчики для кофе: Edible cups. Cupffee». Производитель: Redivivus Grup SRL, Молдова.	Вафельный стаканчик «Cupffee»	Цена: 39-40 руб за стакан 220 мл Сделан из овсяных отрубей и пшеничной мук, содержит глютен. Доставка заказов по всему миру кроме России и Беларуси.	Приятный ржаной аромат и вкус. Держит продукт внутри около 60 мин. Доставка по России и Беларуси. Появление приятного вкуса повышает спрос потребителей на данную продукцию.
Съедобные стаканчики: Nyam Cup (производитель/создатель: Сергей Ивашковский)	Съедобные стаканчики из песочного теста, покрытые шоколадом изнутри.	Горячий напиток до 100 °С может находиться в стаканчиках до 2-х часов Вкусное сочетание песочного теста с натуральным шоколадом. Доставка съедобных стаканчиков по всей России и в страны СНГ. Кофейни находятся в Санкт-Петербурге.	Выпеченные изделия из тритикале дольше не черствеют по сравнению с пшеничной, и в связи с чем повышается срок ее хранения.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

1. Разработка технологии продукта - 1-2 месяца
2. Изготовление пробной партии тарелок - 2 недели
3. Тестирование в кафе, ресторанах и т.д - получение обратной связи - 2 недели
4. Доработка рецептуры на основании результатов тестирования - 1 месяц
5. Настройка производственного процесса - 3 месяца
6. Производство партии тарелок для продажи - 1 месяц
7. Реклама продукции - 2 месяца
8. Масштабирование и увеличение рынка производства - 12 месяцев

КОМАНДА ПРОЕКТА



Савельева Наталья

Технология
продукции и
организация
общественного

питания

20-ТПМ-15

Lieder ID: 3430054



Аникин Арсений

Технологические
машины и
оборудование
20-ТО-1

Lieder ID: 4918220



Соболев Александр

Продукты питания из
растительного сырья.
Технология хлеба, кондитерских
и хлебобулочных изделий

20-ТПМ-1

Lieder ID: 4971107