

ARYA BURGER

Краткое описание проекта по производству линейки веганской продукции

Цель проекта и обзор рынка -

Создание производства широкого ассортимента высококачественной веганской продукции с высокой пищевой ценностью и сбытом в ЕС и Израиле.

Проект создается в рамках концепции ООН по пищевой безопасности.

Наш проект ставит целью постепенную замену пищи животного происхождения в развитых странах и на развивающихся рынках качественной, полезной и вкусной! продукцией из растительных компонентов.

Проект соответствует высоким нормам качества продуктов питания, и отвечает планам долгосрочного устойчивого развития, сохранению биосферы и охране экологии земли. Проект соответствует модели будущего пищевой индустрии и планам ее развития. Проект имеет экономическое обоснование, продукт имеет высокий спрос на рынке и долгосрочный горизонт роста спроса и потребления.

В начале 2000-х в Европе и США, далее и в других развитых странах, начал быстро расти спрос на вегетарианские продукты. В 2018 году объем рынка вегетарианской еды оценивался в 13 миллиардов долларов. К 2024-му ожидается превысит 30 миллиардов. Спрос растет не только благодаря увеличению числа убежденных вегетарианцев, но и за счет всеядных покупателей — многие из них уверены, что для здоровья и для экологического баланса полезно сократить потребление мяса. Самый известный в мире производитель растительного "мяса" (фарша)— американская компания **Beyond Meat**. В свои разработки они вложили более 10 миллионов долларов. Сегодня компания **Beyond Meat** имеет капитализацию более 10 млрд долларов. И еще десятки компаний в сфере FOODTECH привлекли более 2 млрд долларов с начала 2020 года и достигли суммарной капитализации более 20 млрд долларов всего за 5 лет.

На сегодняшний день самыми развивающимися направлениями можно определить : AGRITEC, FOODTECH и пищевые биотехнологии, данные направления притягивают наибольший интерес инвесторов, особенно институциональных крупных фондов и корпораций, и собственно самые крупные инвестиции на начальном этапе развития идут сейчас в эти направления. Особенно активно развиваются сегменты - глубокая переработка растительного сырья и производство белков на их основе, разработка и внедрение биотехнологий, вкусоароматики, разработка и производство "альтернативного молока" и молочной продукции на растительной основе (сое, рисе, орехах, овсянке и т.д.) и масса другой продукции и пищевых технологий.

Мировой рынок веганской продукции растет в последние годы на сотни процентов в год и за последние 20 лет вырос в десять раз и все показатели указывают на продолжение высокого роста на ближайшие 5-10 лет.

Примерная оценка рынка только ЕС в потребностях отрасли веганской продукции оценивается в строительстве 200-300 современных пищевых предприятий в ближайшие 5 лет.

На примере относительно небольшого и удаленного от ЕС/США израильского рынка, четко виден растущий спрос на веганскую продукцию и постоянное расширение потребления и ассортимента предлагаемой продукции.

Таким образом, можно обозначить процесс изменений в пищевой промышленности, как предопределенный, который за ближайшие 10 лет полностью изменит пищевую промышленность, цепочки логистики и сбыта с переходом на производство сложных пищевых биологических комплексов и развитием продовольственной линейки продукции на основе глубоко-переработанного растительного сырья.

Мы разработали рецептуру и технологию производства в течении 14 месяцев. Мы используем в нашем продукте самые высококачественные ингредиенты и целый комплекс витаминов и минералов.

Наш Продукт -

Наш продукт обходит по своим вкусовым показателям, внешнему виду и аромату подавляющее большинство представленных на рынке продуктов. Но самое главное, наш продукт уверенно обходит все представленные на рынке продукты по своей пищевой ценности.

Продукт соответствует высоким стандартам качества и произведен из высококачественных натуральных ингредиентов, и включает комплекс витаминов, минералов и аминокислот, необходимых человеку в рационе. Также, продукт сбалансирован по белкам жирам и углеводам, продукт обеспечивает до трети калорий, необходимых человеку в сутки.

Продукт предназначен в качестве комплексного ежедневного питания, и подходит для хранения в качестве стратегического продуктового запаса. Наш продукт может быть использован в качестве гуманитарной помощи при чрезвычайных ситуациях в сложных условиях, с целью обеспечения полноценным питанием большого количества людей.

Продукт может быть рекомендован государственным и международным организациям, ООН, министерствам обороны и службам по чрезвычайным ситуациям, может быть предложен как комплексный рацион питания школам, больницам, отелям, армии, полиции, и другим организациям, требующим обеспечение простым в приготовлении и хранении комплексным питанием.

Продукт в сочетании с добавками (булочка 80 гр, овощи 100 гр, соус 10 гр) в среднем обеспечивает от 600 до 750 ккал за один прием пищи и насыщает взрослого человека на 4-6 часов. Один прием пищи данного продукта способен обеспечить жизнедеятельность и полное физическое функционирование человека в течении суток, с учетом потребления необходимого количества воды. Рекомендованная порция продукта составляет всего от 120 до 220 грамм для детей и взрослых.

СОСТАВ 100 гр продукта:

Белки – 21 гр (соевый или гороховый белок или смесь белковых текстуратов)
Жиры – 18 гр (растительные масла - подсолнечное, тыквенное, льняное, виноградное и натуральный стабилизатор).
Углеводы (полисахариды, инулин) – 10 гр
Растительные волокна – 4 гр
Калорийность 290 ккал на 100 гр продукта.

Добавки и специи: вода, уксус, лимон кислота, соль, перец, травы.
Натуральные растительные красители (экстракт свеклы, моркови).
Минеральные и витаминные добавки – E, D, B... кальций, магний, калий, цинк.

Продуктовая линейка, упаковка, хранение, приготовление:

Продуктовая линейка включает (выйдет в течение полугода):

Бургеры три вида, и 8 вкусов (основной продукт)

Фарш, сардельки, кебабы/котлеты

Шницеля

Шаурма

Всего планируется выпускать 8 видов продукции из более 20 вкусов.

Хранение в заморозке (18С) продукт хранится долгосрочно.

В домашней морозильной камере продукт хранится год.

Упаковка – вакуумированная с газонаполнением для длительного хранения.
Гарантированная сохранность продукта при длительном хранении (в рамках программ пищевой безопасности).

Формовки – 100 : 120 : 150 : 200 грамм и фарш на развес 450 и 900 грамм.

Упаковки бургеров для супермаркетов на 4 – 6 – 8 – 12 штук

И упаковки для мелкого и среднего опта в коробках по 8-10 кг.

Продукт обладает высоким вкусовыми качествами, легко откусывается и жуются, хорошо усваивается, насыщение наступает быстро и долговременно

(на 4-12 часов). Наш продукт сочетается с любым гарниром - булочкой, рисом, картофелем и отлично сочетается с любыми салатами, овощами и соусами.

Приготовление в течении всего 5 минут И продукт готов к употреблению. Легкая обжарка бургера при средней температуре на разогретой поверхности для разогрева продукта и появления характерного цвета готового бургера.

Продукция имеет все необходимые сертификаты качества Европейского стандарта, ISO, KOSHER, HALAL.

Преимущества - Главные преимущества нашего проекта:

- Рецептура и вкусо ароматика, продукт относится к премиум сегменту.
- Цена, стоимость нашей продукции на 25%-30% ниже премиум сегмента.
- Пищевая ценность продукта, продукт является богатым по составу.
- Широкий ассортимент продукции, выполненная программа R&D.

Цена -

Себестоимость производства 1 тонны продукта при среднем объеме производства (от 80 до 120 тонн в месяц) составит 9 тыс евро за тонну. Отпускная цена составит 11 евро за тонну.

Себестоимость 1 бургера 150 гр в малом объеме (до 40 тонн в месяц) составит около 1,3 евро штука. И продажная цена 1,70 евро штука в мелком опте и 1,6 евро в среднем опте (HORECA покупают продукт поштучно). Наш продукт значительно дешевле конкурентов при явно лучших параметрах.

Сбыт -

План сбыта – планируется сбыт готового фарша, сосисок и бургеров в сети супермаркетов с позиционированием продукта в высоком ценовом сегменте. **Первичный сбыт запланирован в HoReCa (Hotels, Restaurants, Café).**

Планируется организовать продажи в ключе: 15% Израиль, и 85% продаж рынок ЕС - Германия, Австрия.

Первые продажи пойдут на Израиль, т.к. здесь понятен маркетинг и первичный сбыт и здесь же оптимально проводить тест продукции.

Начальный сбыт составит 20-25 тонн в месяц (1 контейнер) 120 тыс бургеров.

Производство -

Планируется организовать со временем три производства.

Украина - самый быстрый и дешевый вариант;

Требуется три месяца для запуска и до 400 тыс евро инвестиции.

Цели по организации производства в Украине:

- наименьшие вложения в производство на начальном этапе
- завершение этапа R&D
- расширение продуктовой линейки
- отработка производственных процессов с минимальными затратами
- удобная логистика в Израиль, в ЕС и получение ингредиентов.
- получение всех сертификатов на продукт ISO, KOSHER, HALAL.

Украина, Венгрия или Польша, как начальное производство в ЕС.

Создание среднего производства объемом производства на 500-600 тонн в месяц в ЕС в недорогой стране и близкой ко всем основным рынкам сбыта и удобной логистикой. Капиталовложения составят в пределах 5-6 млн евро.

Германия / Ирландия - основное производство - крупный завод.

Строительство завода с мощностью производства от 1000 тонн в месяц.

Приблизительные капиталовложения составят в пределах 24 млн евро.

И создание небольшого производства в Израиле, поскольку продажа в отели, армию, больницы и школы требуется локальное производство, объемом производства 150 тонн в месяц, и инвестицией до 1,5 млн евро.

Расчет мини-производства в Украине.

Производство в Венгрии/Польше потребует +30% вложений и расходов.

Расчет инвестиции в производство в Украине, Одессе, на базе имеющегося пельменного цеха с хорошим и практически новым оборудованием.

Подготовка производства (подготовка места и покупка оборудования) - 1 мес.

Про-во по месяцам: 2т 4т 6т 8т 10 тонн, итого: 30 тонн за полгода.

Покупка фирмы с оборудованием и разрешениями - 85000 евро

Расходы на юридическую часть (аудитор, юрист, открытие счета, страховка) и расходы на ТУ и сертификацию ISO, KOSHER - 16000 евро

Расходы на аренду помещения и коммунальные - 21000 евро (*6 мес)

Расходы на логистику и маркетинг - 24,000 евро (на 6 месяцев)

Расходы на зарплаты персонала - 48,000 (11 чел на 6 мес)

Расходы на закупку ингредиентов и расходных материалов - 110,000 евро

До закупка оборудования, инструментов, инвентаря - 65,000 евро

Итого вложения составят: 369 тыс евро

Выручка от продажи 50 тонн продукции составит около 550 тыс евро.

Таким образом начальная инвестиция возвращается в течении 8-9 месяцев, а точка окупаемости проекта наступает уже на 5-й месяц с началом производства. Начальные вложения полностью покрываются рассчитанным объемом начального производства.

Мини-производство необходимо для завершения разработки ТУ, рецептуры, разработки новых продуктов, и получение сертификатов.

Данное производство сможет физически производить до 36 тонн продукции в месяц. И может продолжать работать генерируя операционную прибыль около 30,000 евро в месяц от продажи 36 тонн на экспорт в Израиль.

Расширение на его базе невозможно, для этого потребуется промышленное оборудование с объемом производства от 80 до 120 тонн в месяц.

Таблица расчетов мини-производства в Одессе:

Расчет расходов и выручки на первое полугодие в условиях Украина-Израиль

Всего расходы за полгода — 1,1 млн евро

Всего выручка с продаж за полгода — 1,364 млн евро

Всего производство за 7 месяцев — 125 тонн продукции.

Точка баланса 4-й месяц.

Устойчивая прибыль 6-й месяц.

Возврат Инвестиции 9-й месяц.

Стоимость начального оборудования:

- фаршемесы с вакууматором на 100 л - 60,000

- форминг, куттеры, электро наполнители, мясорубка, миксеры, весы - 45,000

- столы, стеллажи и шкафы из нержавеющей стали, кухонные принадлежности и спецодежда для сотрудников - 15000

Упаковочная линия - ?

Стоимость основного оборудования составит в пределах 250 тыс евро.

Тоже самое производство в Израиле, получается дороже на 30%-40% на капитальных затратах и на 25-30 тыс долл в месяц по текущим расходам.