

СОЗВЕЗДИЕ / ООО "НПФ СОЗВЕЗДИЕ"

Объем требуемых инвестиций: **\$ 2 500 тыс.**

Направления использования требуемых инвестиций:

НИР и ОКР	10%
приобретение основных средств	65%
маркетинг	15%
оборотные средства	10%

Описание предприятия:

ООО "НПФ СОЗВЕЗДИЕ" было создано Малышевым В. и Волковым В. в 2002 г. для реализации проекта производства продуктов функционального питания - каш моментального приготовления с добавлением натуральных обогатителей растительного происхождения без использования консервантов, мощностью 1080 тонн в год. Предприятие технически и технологически развивается на достижениях коллектива ученых и инженеров, создавших технику и технологию для производства "хлебцев зерновых, бездрожжевых". Соавтором и руководителем всех проектов является Малышев В. С 1990 по 1996 год проводился НИР по созданию техники и технологии по производству хлебцев зерновых, бездрожжевых "Самарских" из цельного зерна пшеницы, риса, гречки и смесей на их основе. В 1999 г. получен патент № 44966 на промышленный образец хлебцев с приоритетом от 25 июня 1997 года (соавтор Малышев В.). С 1996 по 2000 год осуществлялось продвижение продукции на рынки России и Европы: Австрия, Югославия, Израиль (суммарный годовой оборот составляет \$ 4,7 млн.); совершенствовалась технология производства продукции и ее упаковки, расширялась номенклатура продукции, было создано оборудование по глубокой очистке зерна пшеницы с его промывкой и отработана технология очистки. С 2000 г. проводился НИР по созданию продуктов функционального питания на базе существующей технологии производства хрустящих хлебцев.

Область и направления деятельности:

Область - пищевая промышленность. Преобладающие направления - НИР, ОКР, мелкосерийное производство.

Продукция/Услуги/Технологии:

"Пища может быть признана функциональной, если содержание в ней функциональных компонентов (пищевых волокон, антиоксидантов, минералов, микроэлементов и др.) является достаточным для проявления их благотворного действия на здоровье". Функциональные продукты - каши крупяные (зерновые), моментального приготовления, выпускаются в виде полуфабрикатов, сухих легких крупинки различной конфигурации, приготовленных с использованием взрывной технологии из цельного зерна пшеницы, риса, гречихи, проса и смесей на их основе с добавлением соли, сахара, пряностей, специй, вкусовых добавок и биологически активных добавок растительного происхождения. Отличаются от аналогичных продуктов тем, что: - полуфабрикат приготавливается взрывным способом из мытого, цельного зерна за короткое время (6-8 сек), т.е. с сохранением оболочек (пищевых волокон), минералов, микроэлементов, витаминов (антиоксидантов); - для доведения продукта до стадии употребления в пищу необходимо добавить только жидкость (воду, молоко, сок и т.д.) при любой температуре и размешать смесь, т.е. продукт не надо варить; - в полуфабрикат добавляется любая биологически активная фитодобавка (расторопша, спирулина, ламинария и т.д.), не терпящая большого теплового воздействия; - состав продукта обеспечивает ему ярко выраженные лечебно - профилактические свойства: иммунопротекторные, гипатопротекторные, радиопротекторные, антиоксидантные; - имеют большой срок хранения (1,5-2 года) без применения консервантов. Способ производства каш патентуется соучредителями предприятия Волковым В.А. и Малышевым В.К. Дата приоритета - 5 августа 2002 года.

Рынки/Конкуренция:

Источник информации: самарское областное статуправление, журнал "Новая техника для села". Суммарное годовое потребление круп в самарском регионе составляет 5475 тонн на сумму \$ 20,1 млн. Доля от этого объема каш моментального и быстрого приготовления составляет 13,5 % или 739 тонн на сумму \$ 1,8 млн. Российский годовой объем рынка потребления крупяных изделий моментального и быстрого приготовления составляет 52 560 тонн на сумму \$ 210,7 млн. Ожидаемый ежегодный прирост рынка составляет 2,1 % и к концу периода реализации проекта может составить \$ 223,5 млн. Производственные мощности компании составляют 1080 тонн каш в год на сумму \$ 4,3

млн. На сегодняшний день реализуется продукции на \$ 0,12 млн. в год. Российский рынок продуктов моментального приготовления не предоставляет потребителю продукты функционального питания т.к. в их состав не входят натуральные фитодобавки. Это обстоятельство предоставляет компании дополнительные конкурентные предпосылки.

Перспективы развития:

Расширение реализации продукции до объемов равных производственной мощности предприятия. Организация адекватной рекламной компании. Для обеспечения долговременной конкурентности продукции предприятия планируется: развитие сырьевой базы; стимулирование выращивания новых видов сельхозпродукции (полбы); внедрение агротехнических приемов гарантирующих экологическую чистоту продукции; совершенствование технологии глубокой очистки сырья с промывкой, что позволит провести сертификацию качества производства продукции по европейским стандартам. Расширение ассортимента продукции; создание продукции с заранее заданными свойствами за счет добавления в неё новых фитодобавок. Увеличение объемов выпускаемой продукции до 25 % от всего физического объема аналогичной продукции на рынках России к 2007 - 2009 году. При прогнозе увеличения данного сектора продуктов за этот период на 12 %, производство может составить 14 716,8 тонн в год сумму на \$ 55,9 млн.