

# Региональный Центр здоровых продуктов питания

на основе инновационной технологии  
HPP - High Pressure Processing

# Резюме проекта

*Инициатор проекта предлагает инвестировать средства в создание регионального Центра здоровых и безопасных продуктов питания на основе использования инновационной технологии HPP - High Pressure Processing, - позволяющей предприятиям пищевой отрасли (мясопродукты, соки, детское питание) получить в условиях насыщенного рынка и изменений потребительских предпочтений конкурентные преимущества за счет:*

- **Улучшения качества и биологической безопасности** традиционных (низкомаржинальных, в сегменте «масс-маркет») линеек продуктов питания.
- **Продления срока хранения продуктов** питания до 10 раз, снижения возвратов.
- **Создания новых линеек натуральных продуктов** «чистая этикетка» - в тренде здорового питания с высокой добавленной стоимостью (без использования «искусственных ингредиентов» - консервантов и прочих химических добавок), в том числе для экспортных поставок.

**Срок реализации проекта: 3 года лет.**

**Доход инвестора за 5 лет (без учета дисконтирования) : 61 млн. руб.**

# Реализация проекта



Производитель: Uhde High Pressure Technologies GmbH  
(Германия)

Основу каждого Центра составит HPP- установка  
Uhde 350-60

Максимально технологически возможный объем переработки в одном  
региональном Центре :

**16 000 ТОНН В ГОД**  
**1 334 ТОНН В МЕСЯЦ**

(0,1% от общей емкости рынка переработки продуктов питания г. Москва).

*\* При эксплуатации оборудования в режиме непрерывной работы (22 часа в сутки, 340 дней в неделю).*

# Реализация проекта

	Себестоимость обработки продукции	Объем переработки , тонн в год	Финансовый показатель за год
Технологическая себестоимость обработки (сервис, вода, электричество, труд) за 1 кг. продукции	5 руб.	16 000	<b>Затраты - 80 млн</b>
Контрактная цена обработки, за 1 кг. продукции	15 руб.		<b>Выручка – 240 млн руб.</b>
Маржа (чистый доход толлера без налога на прибыль)	10 руб.		<b>Прибыль - 160 млн руб.</b>

# Продуктовый портфель



**Фрукты,  
соки и  
напитки,  
детское  
питание**



**Мясо,  
птица,  
колбасы,  
морепродукты**

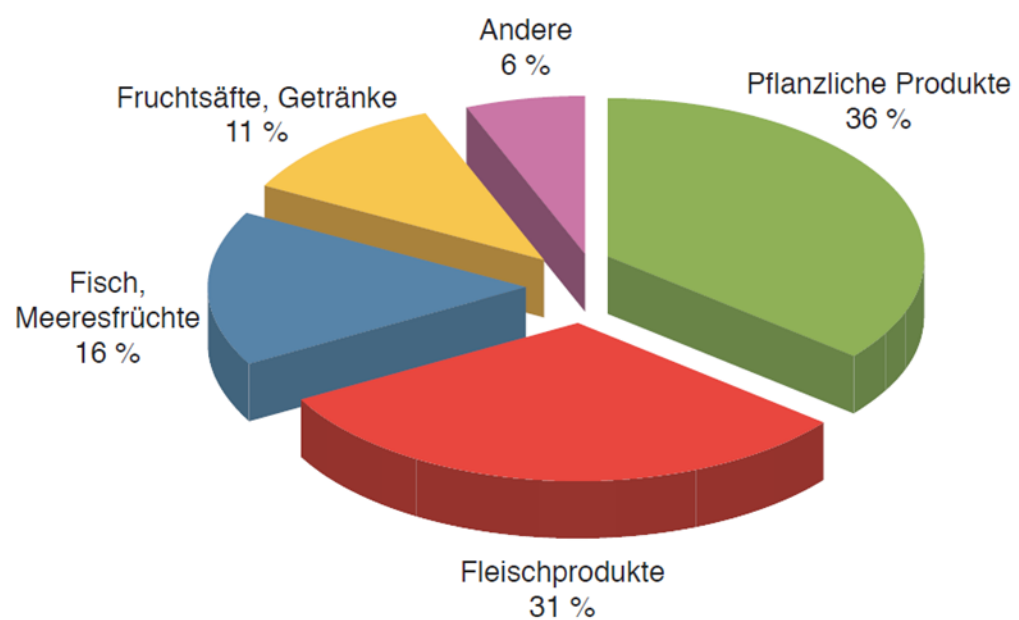


**Молоко,  
йогурты  
сыры**



**Готовые  
продукты  
питания**

# Продуктовый портфель



Фрукты,  
соки и  
напитки,  
детское  
питание



Мясо,  
птица,  
колбасы,  
морепродукты



Молоко,  
йогурты  
сыры



Готовые  
продукты  
питания



# Продуктовый портфель



## **Более быстрая окупаемость возможна за счет:**

- формирования оптимального продуктового портфеля для обработки, состоящего из высокомаржинальных продуктов, а также создание новых (пищевая инженерия)
- вывода на рынок новых высокомаржинальных продуктов питания на основе НРР-процессинга (снеки, пюре, новые виды фитнес-питания, корма для животных и т. д) под зонтичным брендом

# Продуктовый портфель

	Средняя розничная цена на рынке, 1 кг	Маржинальность продукта, %	Объемы выпуска продукта ежегодно * (по одному крупному производителю, при его доле рынка, равной 10%)	Выручка с продукта за 5 лет
Фарш говяжий замороженный(в брикетах по 10 кг)	200 руб.	100%	1 000 тонн	1 млрд. руб.
Охлажденное мясо высшего сорта, в упаковке	500 руб.	500%	1000 тонн	2,50 млрд.



# Продуктовый портфель

	Средняя розничная цена на рынке, 1 кг	Маржинальность продукта, %	Объемы выпуска продукта ежегодно * (по одному крупному производителю, при его доле рынка, равной 10% )	Выручка с продукта за 5 лет
Бекон сырокопченный (нарезка слайсами в герметичной упаковке)	3 000 руб.	1000	800 тонн	10 млрд. руб.
Буженина (нарезка слайсами в герметичной упаковке)	1 500 руб.	500%	1000 тонн	750 млн.
Сыровяленая колбаса (в вакуумной или газовой упаковке)	2 000 руб.	200%	1000 тонн	1 млрд.

# Продуктовый портфель

	Средняя розничная цена на рынке, 1 кг	Маржинальность продукта, %	Объемы выпуска продукта ежегодно * (по одному крупному производителю, при его доле рынка, равной 10% )	Выручка с продукта за 5 лет
Охлажденные сырые полуфабрикаты (шашлык, ростбиф и т. д)	1000 руб.	300	1000 тонн	500 млн.
Детские колбасные изделия для детского питания ГОСТ 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для питания детей»	400 руб.	100	2 000 тонн	800 млн.

# Продуктовый портфель

	Средняя розничная цена на рынке, 1 кг	Маржинальность продукта, %	Объемы выпуска продукта ежегодно * (по одному крупному производителю, при его доле рынка, равной 10% )	Выручка с продукта за 5 лет
Фруктовое пюре для детского питания	500 руб.	200%	1500 тонн	3,75 млрд.
Готовые блюда для фитнес-питания (ланчи, детский обед и т.д)	1000 руб.	500%	1000 тонн	5 млрд.
Натуральные фруктовые соки	200 руб.	100%	15 000 тонн	15 млрд.

# Потребность в инвестициях \*

Общие инвестиционные затраты составят ориент. **200 млн. руб.**

## Условия участия в проекте

- Инициатор (оператор Центра) обеспечивает технологические ноу-хау, создание и запуск центра, обеспечение загрузки;
- Инвестор обеспечит финансирование проекта.

\* - не является публичной офертой. Конечные условия будут достигнуты в рамках переговоров.

# Потребители услуги

- \* Производители мясной продукции в упаковке (из говядины, свинины, мяса птицы);
- \* Сети продуктового ритейла (продукция из собственного производства – полуфабрикаты и готовая);
- \* Фермерские и крестьянские хозяйства, поставляющие продукты премиального сегмента для HoReCa (гастрономия, рестораны общественного питания).

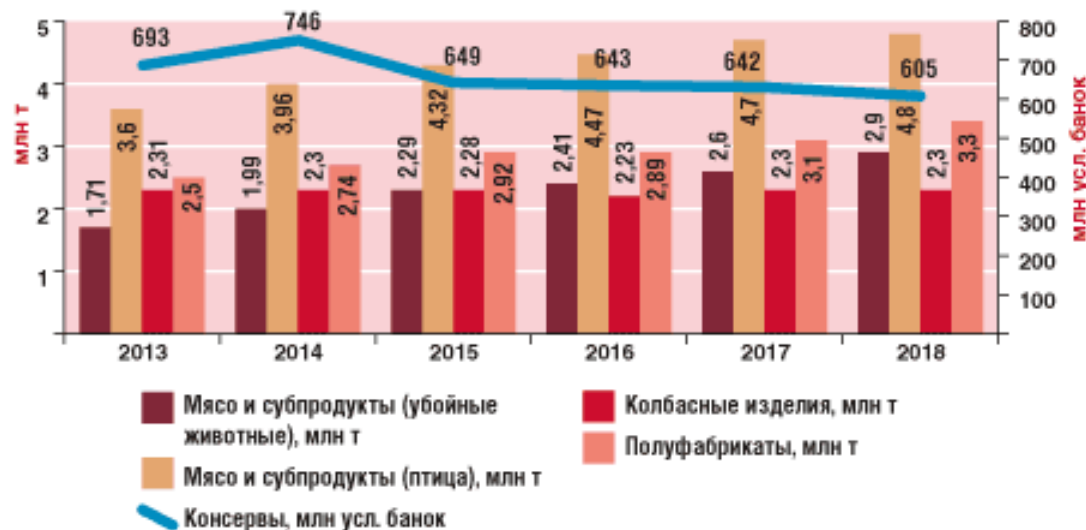


Структура рынка мясных полуфабрикатов по потребительским группам, %

# Динамика рынка

- \* Емкость рынка мяса в России в 2018 году составила порядка 10,7 млн т. (73 кг. на человека). По данным OECD к 2021 г ожидается рост потребления мяса в России до 77 кг.
- \* По оценкам агентства BusinessStat, в 2019-2023 гг. производство мяса в России будет увеличиваться в среднем на 2,1%.
- \* Потребители все больше внимания уделяют натуральности и качеству мясной продукции. Происходит перераспределение предпочтений потребителей с колбасных изделий в сторону охлажденного мяса, мясных деликатесов и полуфабрикатов.

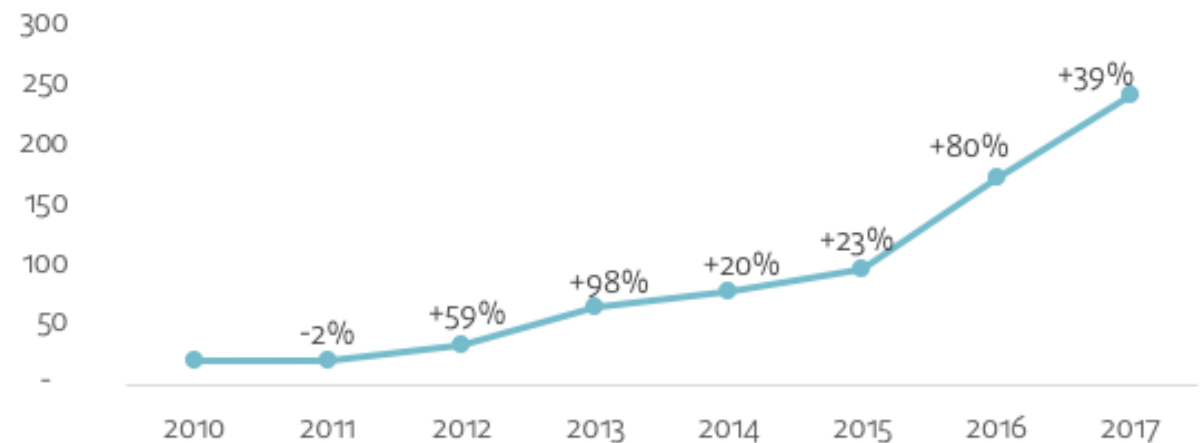
Динамика производства мяса и мясной продукции в 2013-2018 гг.  
Источник: Росстат.





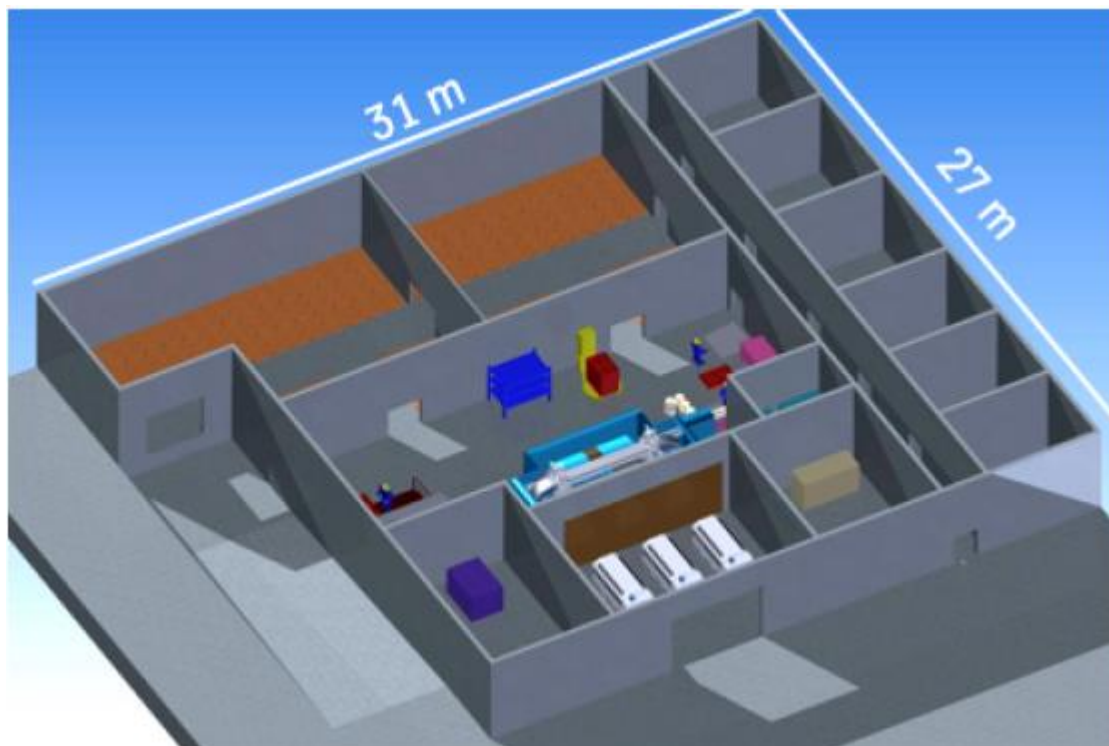
# Динамика рынка

- \* По прогнозам, средняя потребительская цена на продукты мясопереработки ежегодно увеличивается в пределах 5–8%.
- \* В 2019 году производители экспортировали мясопродуктов (Украина, Казахстан, Вьетнам, Иран, Китай).



Динамика экспорта мяса и мясной продукции в РФ в 2010-2-17 гг., тыс. тонн  
Источник: Росстат.

# Описание проекта



## Создание регионального Центра включает в себя:

- ❖ аренду, ремонт и подготовку помещения под монтаж установки высокого давления
- ❖ приобретение необходимой мебели, холодильных камер.
- ❖ приобретение оборудования фирмы UNDE (Германия, Хаген). Поставка включает в себя монтаж, обучение и гарантийное обслуживание в течении 1 года.
- ❖ мероприятия по продвижению услуги и привлечению клиентов для обеспечения полной загрузки.

# Конкурентные преимущества

Получение прибыли от создания центра на основе передовой технологии за счет следующих конкурентных преимуществ:

- Постоянный спрос на услугу в связи с ростом требований потребителей и НТД к качеству продукции;
- Возможность обработки продукции в конечной упаковке, что препятствует вторичному заражению;
- Низкая конкурентная среда единственная технология со схожими характеристиками, это облучение. Однако данная технология отрицательно сказывается на репутации и не принимается потребителями;
- Обеспечение высокого уровня ноу-хау за счет партнерских отношений с Пищевым институтом (Германия), институтами УрО РАН.

# Производственные показатели

Производительность 10-16 тыс. тонн /год

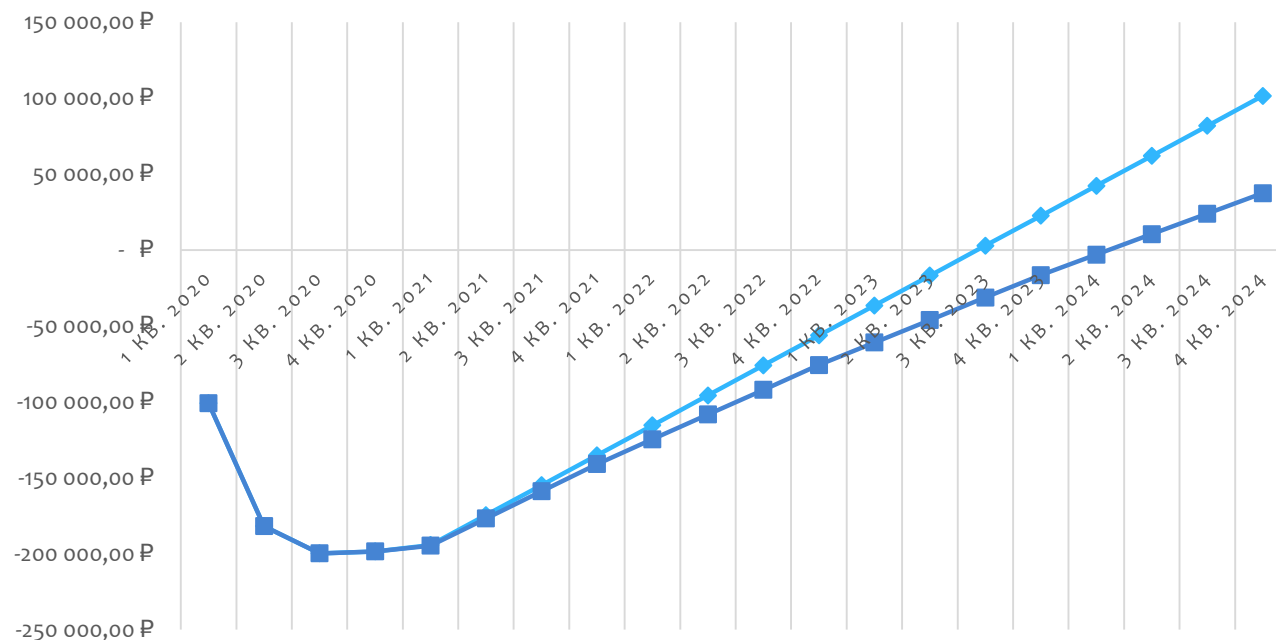
Энергетические затраты на обработку 1 кг не превышают 0,3 руб.

Себестоимость обработки продукции 5-7 руб./кг

# Экономические показатели

Наименование параметра	Ед.изм.	Значение
Объем инвестиций	тыс.руб.	199 781,21 Р
Срок проекта	лет	5
Ставка дисконтирования	%	10,00%
NPV	тыс.руб.	36 139 Р
IRR	%	18%
Простой срок окупаемости	лет	3,5
Дисконтированный срок окупаемости	лет	4,25

## ДЕНЕЖНЫЙ ПОТОК НАРАСТАЮЩИМ ИТОГОМ ДИСКОНТИРОВАННЫЙ ДЕНЕЖНЫЙ ПОТОК НАРАСТАЮЩИМ



# Контакты



ООО «Ран Технолоджикс Групп»

г. Екатеринбург,  
ул. Конструкторов, 5  
Тел. +7 (343) 214-90-65  
[info@runtechnologies.com](mailto:info@runtechnologies.com)  
[www.runtechnologies.com](http://www.runtechnologies.com)