



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: 5 лет – при пессимистическом сценарии, 3 года – при оптимистическом сценарии. **Доход инвестора за 5 лет (без учета дисконтирования) : 61 млн. руб.**

Резюме проекта

Локализация
регионального центра в
г. Екатеринбург
осуществляется по
принципу
территориальной
близости к ресурсной
базе (крупные
агрохолдинги,
предприятия
переработки) и
потребителю (население
крупных мегаполисов).



Реализация проекта



Производитель: Uhde High Pressure Technologies GmbH
(Германия)

Максимальная производительность оборудования
(непрерывный режим): 1000 тонн/мес.

Основу каждого Центра составит НРР- установка Uhde
350-60

Ожидаемый объем переработки в одном региональном
Центре : **1 000 тонн/мес.**

(5% от общей емкости рынка, пессимистический сценарий;
1-й год).

Реальные потенциал объемов переработки в одном
региональном Центре:

80 тыс. тонн /мес.*

* По данным Росстата.

Потребность в инвестициях *

Общие инвестиционные затраты составят **199,7 млн. руб.**

- 197 млн.руб. – вложение во внеоборотные активы;
- 2,7 млн. руб. – оборотный капитал.

Условия участия в проекте

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

Распределение доходов проекта в течении первых 5 лет будет осуществлено следующим образом:

- Инициатор - 10%
- Инвестор – 90%

* - 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).

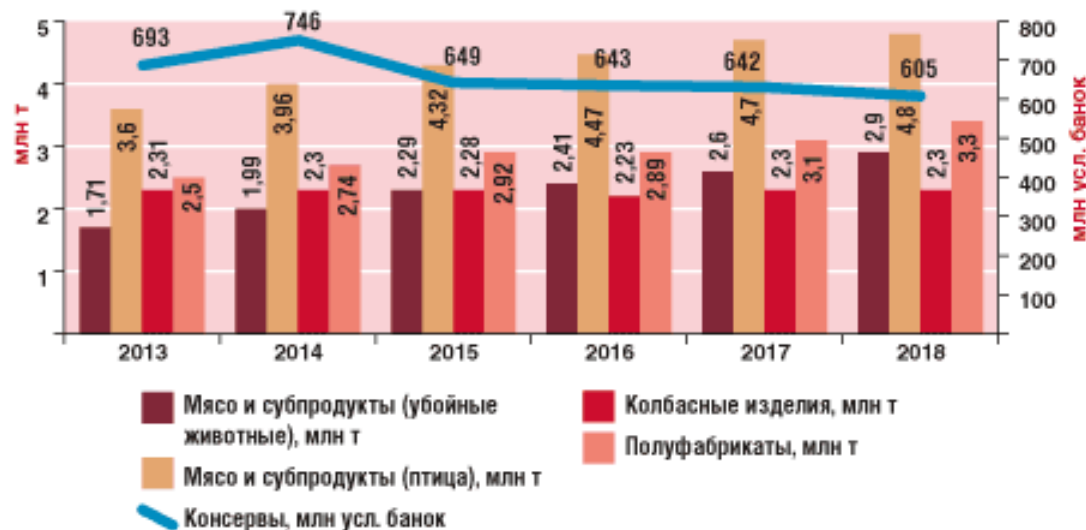


Структура рынка мясных полуфабрикатов по потребительским группам, %

Динамика рынка

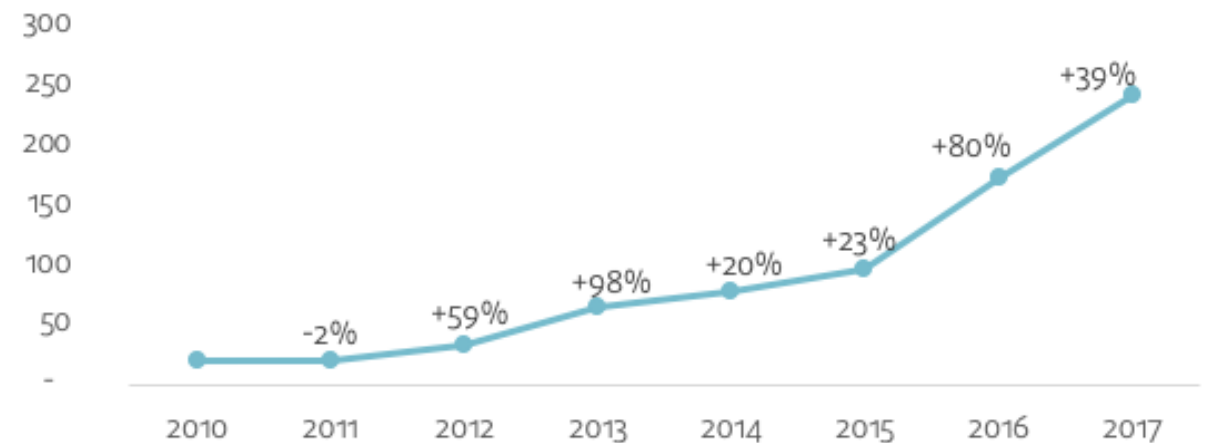
- * Емкость рынка мяса в России в 2018 году составила порядка 10,7 млн т. (73 кг. на человека). По данным OECD к 2021 г ожидается рост потребления мяса в России до 77 кг.
- * По оценкам агентства BusinessStat, в 2019-2023 гг. производство мяса в России будет увеличиваться в среднем на 2,1%.
- * Потребители 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.



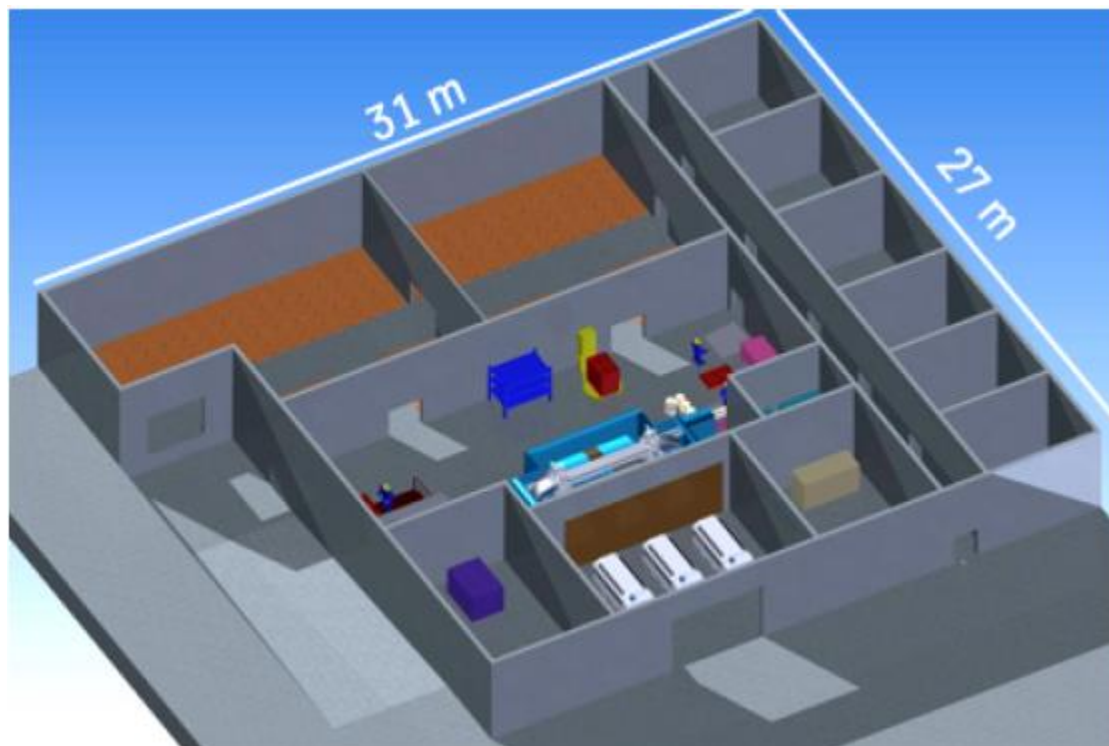
Динамика рынка

- * 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 фирмой 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 12-14 тыс. тонн /год

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

Себестоимость обработки продукции от 2,5 до 15 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

