**Паспорт стартап-проекта**

**CakeArt3D**

|  |  |
| --- | --- |
| https://pt.2035.university/project/cakeart3d?\_ga=2.231698460.263827698.1697637609-1693645601.1684576010 | *18.10.2023* |

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование образовательной организации высшего образования (Получателя гранта) | ФГБОУ ВО «Российский Экономический Университет имени Г. В. Плеханова» |
| Карточка ВУЗа (по ИНН) | ИНН 7705043493/КПП 770501001 |
| Регион ВУЗа | г. Москва |
| Наименование акселерационной программы | Хайв-Фудтех |
| Дата заключения и номер Договора |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Краткая Информация о стартап-проекте | |
| **1** | **Название стартап-проекта\*** | CakeArt3D |
| **2** | **Тема стартап-проекта\*** | Разработка вендингового аппарата по украшению бенто-тортов с помощью 3D-принтера |
| **3** | **Технологическое направление в соответствии с перечнем критических технологий РФ\*** | Нано-, био-, информационные, когнитивные технологии |
| **4** | **Рынок НТИ** | FoodNet  TechNet |
| **5** | **Сквозные технологии** | робототехника, новые производственные технологии |
|  | Информация о лидере и участниках стартап-проекта | |
| **6** | **Лидер стартап-проекта\*** | - Unti ID **U1395641**  - Leader ID 4846179  - ФИО КОЛОМИЙЦЕВ ИВАН АЛЕКСАНДРОВИЧ  - телефон +79299687380  - почта colbasar@icloud.com |
| **7** | **Команда** **стартап-проекта (участники стартап-проекта, которые работают в рамках акселерационной программы)**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Unti ID | Leader ID | ФИО | Роль в проекте | Телефон, почта | Должность (при наличии) | Опыт и квалификация (краткое описание) | | 1 | U1395634 | 4845579 | Лысов Тимофей Дмитриевич | Администратор | +7 (915) 411-03-06  thetimworld2003@gmail.com | Дизайнер |  | | 2 | U1395649 | 4845286 | Иманов Ариф Рафаэлович | Администратор | +7 (985) 229-58-99  arifchik1488@icloud.com | Логист |  | | |
|  | плаН реализации стартап-проекта | |
| 8 | **Аннотация проекта\***  *Указывается краткая информация (не более 1000 знаков, без пробелов) о стартап-проекте (краткий реферат проекта, детализация отдельных блоков предусмотрена другими разделами Паспорта): цели и задачи проекта, ожидаемые результаты, области применения результатов, потенциальные потребительские сегменты* | Конечной целью проекта CakeArt3D конечно являются незабываемые эмоции потребителей, а также возможность создать свой уникальный и креативный торт.  Основные задачи:  Разработка и выпуск вендингового торговых автоматов CakeArt3D. Создание удобного интерфейса для заказа и загрузки дизайнов.- Установка автоматов в различных местах.  Ожидаемые результаты включают повышение интереса к индивидуальным дизайнам тортов, увеличение числа заказов и улучшение репутации как передового бренда в области кондитерского искусства.    Области применения результатов включают праздничные мероприятия, свадьбы, дни рождения, корпоративные вечеринки и другие мероприятия, требующие персонализированных кондитерских изделий.  Потенциальные потребительские сегменты включают в себя широкий спектр людей, заинтересованных в индивидуальных дизайнах тортов, начиная от частных лиц, организаторов мероприятий до ресторанов и кафе, стремящихся предложить уникальный опыт своим клиентам. |
|  | **Базовая бизнес-идея** | |
| 9 | **Какой продукт (товар/ услуга/ устройство/ ПО/ технология/ процесс и т.д.) будет продаваться\***  *Указывается максимально понятно и емко информация о продукте, лежащем в основе стартап-проекта, благодаря реализации которого планируется получать основной доход* | CakeArt3D представляет собой инновационный вендинговый автомат с 3D-принтером, создающий украшение для персонализированния бенто тортов с уникальными изображениями, загружаемыми клиентами через QR-код. Сам автомат прозрачный, что позволяет наблюдать за процессом создания тортов украшение.  Возможность заказа на месте или онлайн, быстрое производство и высокое качество продукции делают его уникальным и инновационным в области кондитерского искусства. |
| 10 | **Какую и чью (какого типа потребителей) проблему решает\***  *Указывается максимально и емко информация о проблеме потенциального потребителя, которую (полностью или частично) сможет решить ваш продукт* | CakeArt3D Решает такие проблемы как: отсутствие идей для подарка, отсутствие времени для ожидания оригинальной услуги. Компетентность и высокая стоимость работы кондитеров на заказ |
| 11 | **Потенциальные потребительские сегменты\***  *Указывается краткая информация о потенциальных потребителях с указанием их характеристик (детализация предусмотрена в части 3 данной таблицы): для юридических лиц – категория бизнеса, отрасль, и т.д.; для физических лиц – демографические данные, вкусы, уровень образования, уровень потребления и т.д.; географическое расположение потребителей, сектор рынка (B2B, B2C и др.)* | 1. Юридические лица:  - Кафе и рестораны высокого уровня, желающие предложить инновационные десерты своим клиентам.  - Кейтеринговые компании, стремящиеся предложить уникальные десерты для своих клиентов на мероприятиях различных масштабов.  2. Физические лица:  - Молодожены, интересующиеся персонализированными элементами на своих свадебных тортах.  - Люди, организующие дни рождения или праздничные мероприятия и стремящиеся к уникальным десертам.  - Люди с высоким уровнем потребления, заинтересованные в эксклюзивных и креативных кулинарных опытах.  3. Географическое расположение:  - Перспективный сектор рынка B2C в городах с высоким уровнем развития и культурных мероприятий, таких как мегаполисы и крупные туристические центры.  - Сектор B2B включает города с развитой инфраструктурой для ресторанного бизнеса и проведения мероприятий, таких как конференции, выставки, свадьбы и другие торжества. |
| 12 | **На основе какого научно-технического решения и/или результата будет создан продукт (с указанием использования собственных или существующих разработок)\***  *Указывается необходимый перечень научно-технических решений с их кратким описанием для создания и выпуска на рынок продукта* | Для создания и выпуска на рынок продукта "CakeArt3D" будут использоваться следующие научно-технические решения:  1. 3D-печать в пищевой индустрии. Использование передовых технологий 3D-печати в области пищевого производства для создания уникальных и индивидуальных дизайнов тортов.  2. Интеграция программного обеспечения для дизайна. Разработка специализированного программного обеспечения, позволяющего пользователям удобно загружать фото, рисунки, надписи для создания тортов с помощью 3D-печати.  3. Биоматериалы для пищевых 3D-принтеров: Исследование и использование биосовместимых материалов, подходящих для использования в пищевых 3D-принтерах, гарантирующих безопасность и высокое качество продукции.  4. Механизмы автоматизации в пищевой промышленности: Интеграция автоматизированных механизмов в процесс 3D-печати тортов, обеспечивающих высокую скорость производства и точность исполнения дизайнов.  5. Технология сканирования для персонализации: Разработка инновационных технологий сканирования, позволяющих персонализировать дизайны тортов на основе предпочтений клиентов и их креативных идей. |
| 13 | Бизнес-модель\*  *Указывается кратко описание способа, который планируется использовать для создания ценности и получения прибыли, в том числе, как планируется выстраивать отношения с потребителями и поставщиками, способы привлечения финансовых и иных ресурсов, какие каналы продвижения и сбыта продукта планируется использовать и развивать, и т.д.* | Бизнес-модель CakeArt3D базируется на следующих принципах:  1. Создание ценности для потребителей: Предоставление возможности создания уникальных и персонализированных тортов, соответствующих индивидуальным предпочтениям клиентов.  2. Гибкие отношения с потребителями:  Взаимодействие с клиентами через онлайн-платформу, где они могут выбирать дизайн и смотреть, как будет выглядеть конечный продукт, а также получать консультации по созданию индивидуальных десертов.  3. Партнерство с поставщиками качественных ингредиентов:  Установление долгосрочных отношений с поставщиками качественных и безопасных пищевых ингредиентов для обеспечения высокого качества продукции.  4. Привлечение финансовых ресурсов через инвестиции и кредитование:  Планируется использовать комбинацию инвестиций от инвесторов, а также кредитование от финансовых учреждений для финансирования производственного процесса и масштабирования бизнеса.  5. Каналы продвижения и сбыта:  Расширение каналов продвижения через цифровые медиа-платформы, социальные сети, участие в выставках и фестивалях, а также установление партнерских отношений с ресторанами, кафе и организаторами мероприятий для повышения узнаваемости бренда и привлечения новых клиентов. |
| 14 | **Основные конкуренты\***  *Кратко указываются основные конкуренты (не менее 5)* | Основные конкуренты проекта CakeArt3D в области инновационных кондитерских изделий:  1. 3D Systems Corporation - компания, занимающаяся производством 3D-принтеров, включая пищевые 3D-принтеры.  2. Food Ink - стартап, специализирующийся на пищевой 3D-печати и создании персонализированных кулинарных изделий.  3. Natural Machines - разработчик 3D-принтера для пищи, предоставляющего возможность создания разнообразных блюд на основе натуральных ингредиентов.  4. The Sugar Lab - компания, использующая 3D-печать для создания сложных и уникальных декоративных элементов для кондитерских изделий.  5. BeeHex - стартап, специализирующийся на 3D-печати пищевых продуктов, включая десерты и пиццу, с возможностью персонализации дизайнов и ингредиентов. |
| 15 | **Ценностное предложение\***  *Формулируется объяснение, почему клиенты должны вести дела с вами, а не с вашими конкурентами, и с самого начала делает очевидными преимущества ваших продуктов или услуг* | Ценностное предложение проекта CakeArt3D заключается в предоставлении клиентам возможности создания полностью персонализированных и индивидуальных тортов, сочетающих в себе высокое качество ингредиентов, инновационные технологии 3D-печати и беспрецедентный уровень креативности. Наши преимущества включают быструю и точную реализацию заказов, а также превосходное качество продукции. Мы стремимся обеспечить клиентов уникальным и незабываемым опытом, где они могут воплотить свои смелые и креативные идеи в кондитерские шедевры, подчеркивающие уникальность и особенность каждого события. |
| 16 | **Обоснование реализуемости (устойчивости) бизнеса (конкурентные преимущества (включая наличие уникальных РИД, действующих индустриальных партнеров, доступ к ограниченным ресурсам и т.д.); дефицит, дешевизна, уникальность и т.п.)\***  *Приведите аргументы в пользу реализуемости бизнес-идеи, в чем ее полезность и востребованность продукта по сравнению с другими продуктами на рынке, чем обосновывается потенциальная прибыльность бизнеса, насколько будет бизнес устойчивым* | CakeArt3D обладает рядом конкурентных преимуществ, обеспечивающих устойчивость и успешность бизнеса:  1. Уникальная технология 3D-печати в кондитерской отрасли:  Наличие передовой технологии 3D-печати в кондитерской отрасли создает уникальное конкурентное преимущество, отличающее наш продукт от традиционных тортов и других конкурентов на рынке.  2. Партнерство с крупными индустриальными партнерами: Установление долгосрочных партнерских отношений с ведущими поставщиками ингредиентов и производителями пищевых 3D-принтеров обеспечивает доступ к качественным и инновационным ресурсам.  3. Уникальные интеллектуальные ресурсы дизайна: Разработка собственного программного обеспечения для создания и настройки дизайнов тортов позволяет нам предлагать клиентам широкий выбор индивидуальных вариантов, усиливая привлекательность нашего продукта.  4. Повышенный спрос на индивидуальные и персонализированные продукты:  Растущий спрос на индивидуальные дизайны в различных областях, таких как свадьбы, дни рождения и корпоративные мероприятия, подтверждает высокую востребованность и полезность продукта CakeArt3D.  5.Гибкость и адаптивность к трендам рынка:  Способность быстро реагировать на изменения вкусов и предпочтений клиентов, а также адаптировать технологические процессы под новые требования рынка, обеспечивает устойчивость и прибыльность бизнеса в долгосрочной перспективе. |
|  | **Характеристика будущего продукта** | |
| 17 | **Основные технические параметры, включая обоснование соответствия идеи/задела тематическому направлению (лоту)\***  *Необходимо привести основные технические параметры продукта, которые обеспечивают их конкурентоспособность и соответствуют выбранному тематическому направлению* | Основные технические параметры продукта CakeArt3D включают:  1. Высокая разрешающая способность 3D-печати: Гарантирует точное воплощение сложных дизайнов и уникальных элементов на поверхности тортов, обеспечивая высокое качество и точность деталей.  2. Биосовместимые материалы для 3D-печати: Использование безопасных и качественных пищевых материалов для печати тортов, соответствующих стандартам безопасности пищевых продуктов.  3. Интеграция специализированного программного обеспечения:  Разработка интуитивно понятного и легко настраиваемого программного обеспечения, обеспечивающего возможность клиентам создавать индивидуальные дизайны тортов и вносить коррективы в процессе проектирования.  4. Автоматизированные механизмы обработки:  Внедрение автоматизированных механизмов, обеспечивающих быстрое производство тортов, сокращая время изготовления и улучшая производительность.  5. Гибкая настройка параметров печати:  Предоставление возможности клиентам выбирать размер, форму, текстуру и цвет торта, подстраивая его под конкретные требования и предпочтения заказчика.  6. Совместимость с индустрией пищевых технологий: Обеспечение соответствия стандартам пищевой безопасности и совместимости с другими индустриальными технологиями в области производства пищевых продуктов. |
| 18 | **Организационные, производственные и финансовые параметры бизнеса\***  *Приводится видение основателя (-лей) стартапа в части выстраивания внутренних процессов организации бизнеса, включая партнерские возможности* | Организационные, производственные и финансовые параметры бизнеса CakeArt3D включают следующие аспекты, согласно видению основателя:  1. Организационные параметры:  - Создание эффективной команды, включающей опытных кондитеров, инженеров и специалистов по программному обеспечению для обеспечения качества и инноваций продукции.  - Установление четкой системы управления и контроля качества продукции для обеспечения соответствия высоким стандартам в процессе производства.  2. Производственные параметры:  - Использование современных технологий 3D-печати и автоматизированных систем для обеспечения высокой производительности и точности при изготовлении тортов.  - Организация гибкого производственного процесса, позволяющего быстро реагировать на изменения в заказах и предпочтениях клиентов.  3. Финансовые параметры:  - Эффективное финансовое планирование, включая оптимизацию расходов на материалы, оборудование и персонал, при сохранении высокого качества продукции.  - Притяжение инвестиций для расширения производства, масштабирования бизнеса и увеличения доли на рынке.  4. Партнерские возможности:  - Установление партнерских отношений с ведущими производителями пищевых ингредиентов для обеспечения доступа к высококачественным и разнообразным материалам.  - Взаимодействие с производителями 3D-принтеров для постоянного обновления технологий и обеспечения совместимости с новыми инновациями в области 3D-печати. |
| 19 | **Основные конкурентные преимущества\***  *Необходимо привести описание наиболее значимых качественных и количественных характеристик продукта, которые обеспечивают конкурентные преимущества в сравнении с существующими аналогами (сравнение по стоимостным, техническим параметрам и проч.)* | Основные конкурентные преимущества CakeArt3D включают:  1. Инновационная технология 3D-печати:  Применение передовой 3D-печати в кондитерском производстве позволяет создавать сложные и уникальные дизайны тортов бенто, которые трудно воссоздать с помощью традиционных методов, обеспечивая высокую точность и качество продукции.  2. Персонализация и гибкость дизайна:  Возможность создания индивидуальных и уникальных дизайнов, соответствующих потребностям и предпочтениям каждого клиента, обеспечивает высокую степень персонализации и уникальности продукции.  3. Быстрое время производства:  Автоматизированный процесс 3D-печати позволяет сократить время производства тортов бенто по сравнению с традиционными методами, обеспечивая более быструю и эффективную подготовку заказов.  4.Высокое качество и безопасность продукции: Использование качественных и безопасных материалов для 3D-печати обеспечивает высокий уровень безопасности пищевых продуктов, соответствующий стандартам безопасности и качества.  5. Гибкая настройка и адаптация:  Возможность легкой настройки параметров производства и дизайна в соответствии с запросами клиентов обеспечивает гибкость и адаптивность производства, что позволяет быстро реагировать на изменяющиеся требования рынка и предпочтения клиентов. |
| 20 | **Научно-техническое решение и/или результаты, необходимые для создания продукции\***  *Описываются технические параметры научно-технических решений/ результатов, указанных пункте 12, подтверждающие/ обосновывающие достижение характеристик продукта, обеспечивающих их конкурентоспособность* | Для создания продукции CakeArt3D необходимы следующие научно-технические решения и результаты:  1. Технологии 3D-печати: Использование передовых технологий 3D-печати, способных работать с пищевыми материалами, позволяет достичь высокой точности и детализации в создании уникальных дизайнов тортов бенто.  2.Инновационные материалы:Разработка специальных пищевых материалов, пригодных для использования в 3D-печати и обладающих высокой безопасностью и качеством, обеспечивает возможность создания безопасных и высококачественных продуктов для конечных потребителей.  3. Программное обеспечение для моделирования: Применение программного обеспечения для создания и моделирования дизайнов тортов, совместимого с 3D-печатью, позволяет точно и детально воплощать творческие идеи клиентов, обеспечивая индивидуальный подход к каждому заказу. |
| 21 | **«Задел». Уровень готовности продукта TRL**  *Необходимо указать максимально емко и кратко, насколько проработан стартап-проект по итогам прохождения акселерационной программы (организационные, кадровые, материальные и др.), позволяющие максимально эффективно развивать стартап дальше* | Cake Art 3D находится на уровне готовности TRL (Technology Readiness Level) 3.: Анализ и отбор концепции. Это означает, что проводится анализ технической и экономической осуществимости разработки и выбирается конкретная концепция. |
| 22 | **Соответствие проекта научным и(или) научно-техническим приоритетам образовательной организации/региона заявителя/предприятия\*** | 1. Инновационное использование технологий:  Проект активно использует передовые технологии 3D-печати и инженерные решения, что соответствует приоритетам развития высокотехнологичных производственных процессов и инновационных методов в области кондитерского производства.  2. Стимулирование научных исследований:  CakeArt3D поддерживает научные исследования в области материалов для 3D-печати и технологий пищевой промышленности, способствуя развитию научного потенциала в регионе и обогащению научно-технической базы. |
| 23 | **Каналы продвижения будущего продукта\***  *Необходимо указать, какую маркетинговую стратегию планируется применять, привести кратко аргументы в пользу выбора тех или иных каналов продвижения* | Онлайн-продажи: Один из наиболее эффективных и популярных способов продвижения продукции в современном мире. Онлайн-магазины, веб-сайты, социальные сети и мобильные приложения могут использоваться для представления и продажи продуктов Cake Art 3D. Это позволяет достигнуть широкой аудитории и обеспечить удобство |
| 24 | **Каналы сбыта будущего продукта\***  *Указать какие каналы сбыта планируется использовать для реализации продукта и дать кратко обоснование выбора* | 1. Социальные медиа: Будем активно использовать социальные медиа платформы, такие как Instagram,Telegram, Вконтакте для продвижения нашего продукта. Это поможет увеличить узнаваемость бренда, привлечь потенциальных клиентов и поддерживать связь с существующими клиентами.  2. Партнерство с кафе и кондитерскими: Установление партнерских отношений с кафе и кондитерскими позволит нам предлагать нашу продукцию через них. Это даст нам доступ к новой аудитории и повысит доверие потенциальных клиентов к нашим изделиям.  3.Розничные точки продаж(Торговые центры): Расположение вендиговых аппаратов в торговых центрах позволит нам достичь более широкой аудитории, особенно тех, кто предпочитает традиционные покупки в магазинах. |
|  | Характеристика проблемы, на решение которой направлен стартап-проект | |
| 25 | **Описание проблемы\***  *Необходимо детально описать проблему, указанную в пункте 9* | Проблема долгого времени ожидания подготовки уникального торта бенто может быть вызвана несколькими факторами:  1. Ручная подготовка и декорирование:  Традиционные методы кондитерского искусства требуют значительного времени для ручной подготовки и декорирования тортов бенто, особенно если они содержат сложные и уникальные элементы дизайна.  2. Ограниченное количество кондитерских мастеров: Необходимость наличия опытных кондитеров с умением вручную создавать сложные и красочные элементы может ограничивать возможности масштабирования производства и увеличивать время ожидания заказов.  3. Сложности в индивидуальной настройке:  Подготовка уникальных тортов бенто требует внимательной индивидуальной настройки каждого заказа, что может вызывать задержки из-за необходимости внесения изменений и корректировок по запросам клиентов.  4.Требования к хранению и транспортировке: Особенности хранения и транспортировки уникальных тортов бенто, особенно тех, которые содержат хрупкие элементы дизайна, также могут приводить к дополнительным задержкам в процессе ожидания. |
| 26 | **Какая часть проблемы решается (может быть решена)\***  *Необходимо детально раскрыть вопрос, поставленный в пункте 10, описав, какая часть проблемы или вся проблема решается с помощью стартап-проекта* | Стартап-проект CakeArt3D позволяет решить значительную часть проблемы долгого времени ожидания подготовки уникальных тортов бенто путем следующих мер:  1. Автоматизированный процесс производства:  Внедрение инновационных технологий 3D-печати позволяет автоматизировать процесс создания сложных и уникальных дизайнов тортов бенто, сокращая время производства и уменьшая зависимость от ручной работы кондитеров.  2. Точная и быстрая реализация заказов:  Использование 3D-принтеров позволяет создавать дизайны тортов бенто с высокой точностью и скоростью, что сокращает время ожидания клиентов и ускоряет процесс подготовки заказов.  3. Гибкость в настройке дизайна:  Клиенты могут выбирать дизайн, форму и декор тортов бенто в соответствии с их индивидуальными предпочтениями, и все это может быть настроено в программном обеспечении перед печатью, минимизируя возможные задержки из-за несоответствий ожиданиям.  4.Повышенная производительность:  Благодаря автоматизации производственного процесса и точной настройке дизайнов, стартап-проект способствует повышению производительности, что позволяет удовлетворить спрос на уникальные торты бенто в более короткие сроки, устраняя задержки, связанные с ожиданием. |
| 27 | **«Держатель» проблемы, его мотивации и возможности решения проблемы с использованием продукции\***  *Необходимо детально описать взаимосвязь между выявленной проблемой и потенциальным потребителем (см. пункты 9, 10 и 24)* | "Держатель" проблемы, в контексте CakeArt3D, представляет собой широкий круг потребителей, включающий организаторов мероприятий, рестораны, кондитерские и физических лиц, желающих заказать уникальные торты бенто. Их мотивация заключается в желании получить высококачественные и уникальные кондитерские изделия, отвечающие их индивидуальным предпочтениям и тематике мероприятий. CakeArt3D предоставляет им возможность решить проблему долгого ожидания путем предоставления быстрого, точного и персонализированного производства уникальных тортов бенто.  Организаторы мероприятий могут сократить время подготовки и получить высококачественные торты, соответствующие тематике мероприятий, что повышает уровень обслуживания и удовлетворяет потребности их клиентов. Рестораны и кондитерские могут предложить индивидуальные десерты своим клиентам, привлекая новых покупателей и улучшая общее впечатление от их услуг. Физические лица, заказывая торты для особых событий, могут получить уникальные и персонализированные изделия, отражающие их индивидуальность и создающие незабываемые впечатления на празднике. CakeArt3D обеспечивает этим "держателям" возможность реализовать свои творческие идеи без длительного ожидания, обеспечивая высокое качество и индивидуальный подход к каждому заказу. |
| 28 | **Каким способом будет решена проблема\***  *Необходимо описать детально, как именно ваши товары и услуги помогут потребителям справляться с проблемой* | CakeArt3D, представленный в виде вендингового прозрачного автомата с 3D-принтером, решает проблему долгого времени ожидания подготовки уникального торта следующим образом:  1. Быстрое выполнение заказа:  Использование передовых технологий 3D-печати позволяет быстро создавать дизайны тортов на месте, сокращая время ожидания и уменьшая временные затраты на подготовку уникальных десертов.  2. Удобство и доступность:  Автомат расположен в удобном месте, что обеспечивает клиентам возможность заказа и получения уникального торта непосредственно на мероприятии или в точке продажи, что устраняет необходимость долгого предварительного заказа.  3. Гибкость и персонализация:  Клиенты могут выбирать дизайн, форму и материалы для тортов на месте, внося изменения в реальном времени, что обеспечивает уникальность каждого десерта и отвечает индивидуальным предпочтениям клиентов.  4.Точность и качество продукции:  Использование высококачественных материалов и передовых технологий гарантирует точность и качество каждого изготовленного торта, устраняя возможные ошибки, связанные с ручной подготовкой и декорированием |
| 29 | **Оценка потенциала «рынка» и рентабельности бизнеса\***  *Необходимо привести кратко обоснование сегмента и доли рынка, потенциальные возможности для масштабирования бизнеса, а также детально раскрыть информацию, указанную в пункте 7.* | CakeArt3D оценивает потенциал рынка кондитерских изделий, основанных на инновационной 3D-печати, который обладает значительным потенциалом для роста. Сегмент рынка включает в себя организаторов мероприятий, рестораны, кондитерские и физических лиц, заинтересованных в заказе уникальных тортов бенто для различных событий и праздников.  CakeArt3D стремится к постепенному захвату доли рынка за счет предоставления инновационного продукта, который сочетает в себе индивидуальность, качество и высокую скорость производства. Потенциальные возможности для масштабирования бизнеса включают расширение производственных мощностей, расширение ассортимента продукции и развитие дополнительных услуг, таких как обучение и консультации по дизайну.  С учетом роста спроса на персонализированные и креативные кондитерские изделия, CakeArt3D ожидает повышенного интереса к своим продуктам и услугам, что способствует увеличению общего объема рынка. Это создает благоприятные условия для устойчивого развития бизнеса и обеспечивает потенциальную рентабельность в средне- и долгосрочной перспективе. |

план дальнейшего развития стартап-проекта

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2023 | **Апрель 2024** | Сентябрь 2024 | В дальнейшем |
| Проработка аспектов создания вендингового аппарате – поиск потенциальных изготовителей | **Разработка схемы и конструкторских чертежей для создания вендингового аппарата, получение патента на изобретение** | Разработка прототипа и его аппробация | Поиск инвесторов для запуска аппарата в производство |