Приложение № 15 к Договору

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ПАСПОРТ СТАРТАП-ПРОЕКТА**

| \_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_\_\_(ссылка на проект)* | *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(дата выгрузки)* |
| --- | --- |

| Наименование образовательной организации высшего образования (Получателя гранта) | **Ивановский филиал РЭУ имени Г. В. Плеханова** |
| --- | --- |
| Карточка ВУЗа (по ИНН) |  |
| Регион ВУЗа  | **Ивановская область** |
| Наименование акселерационной программы | **ХАЙВ-ФУДТЕХ** |
| Дата заключения и номер Договора |  |

|  | **Краткая Информация о стартап-проекте** |
| --- | --- |
| **1** | **Название стартап-проекта\*** | Портативная экспресс-лаборатория безопасности и качества продуктов для предприятий ресторанного бизнеса |
| **2** | **Тема стартап-проекта\****Указывается тема стартап-проекта в рамках темы акселерационной программы, основанной на Технологических направлениях в соответствии с перечнем критических технологий РФ, Рынках НТИ и Сквозных технологиях.* | Портативная экспресс-лаборатория для оценки качества и безопасности и т.д. |
| **3** | **Технологическое направление в соответствии с перечнем критических технологий РФ\*** | Технология снижения потерь от социально значимых болезней |
| **4** | **Рынок НТИ** | FOODNET |
| **5** | **Сквозные технологии**  | Новые производственные технологии |
|  | **Информация о лидере и участниках стартап-проекта** |
| **6** | **Лидер стартап-проекта\***  | - Unti ID: U1428980- Leader ID: 4929226-ФИО: Пуженкова Анастасия Алексеевна- телефон: 8-962-156-38-51- почта: vorobjova718nastya@gmail.com |
| **7** | **Командастартап-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 | *U1438436* | *4944639* | Пожилова Юлия Евгеньевна  | Администратор | +7-910-685-80-14yuliya260203@gmail.com |  |  |
| 2 | *U1440305* | *4947426* | Волкова Наталья Витальевна | Администратор | +7-930-354-62-58mservis26.06@gmail.com |  |  |
| 3 | *U122683* | *1042097* | Малова Ирина Викторовна | Наставник | +7-910-685-29-49mair28@mail.ru |  |  |

 |
|  | **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* | Проект посвящен разработке компактной экспресс-лаборатории с целью оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции ПОПВпервые представляется разработка под руководством Воронина М.В. к.х.н., доцента ИФРЭУ им. Плеханова. *Подобные аналоги экспресс-лабораторий для ресторанного бизнеса в настоящее время промышленность не выпускает.*Потребителями выступают организаторы бизнеса: продавцы данной лаборатории; продавцы услуги по анализу продукции на выезде или стационарно; сами ПОП, приобретавшие лабораторию для своей работы (внутри их еще клиенты).Стар тап направлен на поддержку авторов данной разработки, формирование данной лаборатории в качестве выставочного образца для развития студенческого научного предпринимательства - демонстрации технологий оценки качества продукции для организаторов бизнеса через лабораторию Ивановского филиала.Сама лаборатория обеспечивает владельцам уникальные возможности:- максимально быстрый санитарно-пищевой самоконтроль(*B2B)*;- расширенную оценку качества и безопасности используемого в ее приготовлении сырья; - мониторинг критических контрольных точек в системе ХАССП;- открытую экспертизу качества продукции для требовательного покупателя (*B2C)* |
|  | **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* | Организаторами бизнеса, для которых представляется эта разработка будет продаваться или использоваться экспресс-лаборатория по оценке качества безопасности продукции ресторанного бизнеса. Переносная и удобна в пользовании.Авторы данной разработки выделяют для организаторов бизнеса, следующие преимущества использования экспресс лаборатории:- максимально быстрый санитарно-пищевой самоконтроль, без длительного обучения специалистов(*B2B)*;- расширенный по сравнению с имеющимися аналогами способ анализа готовой продукции по количеству оцениваемых показателей качества и безопасности используемого в ее приготовлении сырья; - мониторинг критических контрольных точек в системе ХАССП;- открытую экспертизу качества продукции для требовательного покупателя (*B2C)*Применение экспресс-лаборатории особенно эффективно в сельских районах, на полевых станах, в местах, отдаленных от лабораторных баз. Незаменимо при массовых и оперативных исследованиях, т.к. существенно упрощает работу и уменьшает время на исследования.  |
| 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* | Потребителями выступают организаторы бизнеса: продавцы данной лаборатории; продавцы услуги по анализу продукции на выезде или стационарно; сами ПОП для своей работы (внутри клиенты).Покупателем экспресс лаборатории выступают ПОП. Решает проблему предприятий общественного питания по производству качественной и безопасной продукции.Лаборатория является необходимым инструментом для руководителей ПОП и технологов для предварительной проверки продуктов на качество и соответствие параметрам безопасности до проведения экспертизы контролирующими органами различных ведомств.Послужит инструментом открытой экспертизы продуктов по требованиям потребителей или демонстрации сведений сформированных на определённый момент по результатам экспертизы.Является маркетинговым инструментом формирования престижности ПОП и признания его статуса как объекта здорового и качественного питания среди массового потребителя. Кроме этого, решает проблему питания в ресторанах тех людей, которые имеют какие-либо ограничения в питании |
| 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.)* | Предприятия общественного питания (*B2B)* – прямое использование. Клиенты ПОП (*B2C)- косвенное использование.* Продавцы данной лаборатории (*B2B и B2C)*; продавцы услуги по анализу продукции на выезде или стационарно (*B2B и B2C)*; |
| 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* | Создание лаборатории на основе комбинирования существующих приборов и реактивов для экспресс анализа осуществляется впервые и обладает всеми законодательными возможностями на авторские права.Данная комбинация предлагается впервые.*Подобные аналоги экспресс-лабораторий для ресторанного бизнеса в настоящее время промышленность не выпускает. Информация об авторской экспресс лаборатории впервые представляется здесь в этом документе и выставляется на конкурс в ходе акселерации.* Комплекс включает следующие элементы:Люминоскоп "Филин Led". прибор предназначенный для определения качества пищевых продуктов методом люминесцентного анализа в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы, СЭС, торговыми и перерабатывающими предприятиями. Цифровой анализатор влажности АNDRU. Анализатор влажности реализует термогравиметрический метод измерения, принцип которого заключается в определении влагосодержания путем измерения потери массы при высушивании. Оператор помещает образец в камеру и запускает процесс измерения. Анализатор регистрирует начальную массу образца, затем производится нагрев и сушка пробы, а встроенные весы непрерывно регистрируют массу.Рефрактометр TAGLER ИРФ-Компакт. Лабораторный рефрактометр ИРФ-Компакт предназначен для измерения показателя преломления nD и средней дисперсии nF - nС неагрессивных жидких и твердых сред, а также для определения процентного содержания сухих веществ в растворах по шкале сахарозы. Карманный рН метр Testo 206. компактный pH-метр / термометр с проникающим наконечником для полутвердых субстанций. Измеряет уровень рН в полутвердых материалах, таких как желе, крем, мясо, сыр, фрукты и др. Уникальная комбинация рН погружного зонда и температурного зонда для эффективной температурной компенсации. Автоматическое распознавание стабильного показания делает измерения более легкими. Нитрат-тестер СОЭКС. Он измеряет концентрацию нитратов в овощах, фруктах, а также зелени, различных ягодах и даже мясе. Существуют нитрат-тестеры, прямое назначение которых заключается в измерении нитратов, а также экотестеры и эковизоры с предусмотренным в них режимом нитратомера. Комплект будет упакован в единый чемоданчик с необходимыми реактивами. |
| 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.*  | Предполагается закупка приборов и реактивов, ее упаковка за счёт инвестиционных средств и предложение продукта предприятиям ресторанного бизнеса, посредством рекламы в сети интернет и путем демонстрации технологий оценки качества продукции для организаторов бизнеса через лабораторию Ивановского филиала.Опишем *затраты на создание экспресс – лаборатории*:Люминоскоп "Филин Led".. Стоимость 30 тыс. руб.Цифровой анализатор влажности АNDRU. Стоимость 80 тыс. руб.Рефрактометр TAGLER ИРФ-Компакт. Стоимость 80 тыс. руб.Карманный рН метр Testo 206.Стоимость 7 тыс. руб.Нитрат-тестер СОЭКС. Стоимость 7 тыс. руб.Стоимость реактивов, «чемоданчика», дизайна, упаковочных вложений, накладные расходы и ФОТ и пр. составят 146 тыс. руб. Итоговая стоимость экспресс-лаборатории составит 400 тыс. руб., в т.ч. прибыль 50 тыс. руб. или 14 % от стоимости.Ценность экспресс лаборатории для производителя будет в обеспечении конкурентоспособного и формирования эффективности бизнеса по продажи экспресс-лабораторий. По данным статистики на 01.01.2023 г. в РФ насчитывается столовых 34825 ед; столовые, находящиеся на балансе учебных заведений, организаций, промышленных предприятий -62227 ед.; рестораны, кафе, бары – 93 147 ед.[[1]](#footnote-0) Это потенциальные потребители данной лаборатории. Допуская, что закупку сделают в 1 год 1 % ПОП – это 1902 объектов. При стоимости лаборатории 400 тыс. руб. обороты продавцов данной лаборатории составят 760 800 тыс. руб. в год.Ценность лаборатории заключается в сути ее прямого назначения для покупателя (ПОП) – предупреждения штрафов, роста привлекательности ПОП для потребителя в связи со сложившейся репутацией объекта здорового питания и честного пищевого бизнеса.Поставщики будут знать об имеющемся инструменте и не «подсунут» не качественное сырье.Потребители будут знать о наличии такого инструмента в ресторане и будут иметь возможность лично убедиться в этом, а затем проголосовать за статус объекта здорового питания. *Экспериментально данные услуги для покупателей может представлять ИФ РЭУ им. Г.В. Плеханова как демонстративная площадка проведения анализа.*Подробнее.Применение экспресс лаборатории для ПОП позволяет:1. *нивелировать следующие риск, включая финансовые:* штраф на организацию дважды в течение года уличенную в продаже товаров или оказании населению услуг ненадлежащего качества или с нарушением установленных правил (30 тысяч рублей с конфискацией некачественной продукции. При повторном нарушении штрафы выше в полтора раза плюс конфискация товара — ст. 14.4 КоАП РФ. При повторном выявлении нарушений предусматривается приостановление деятельности сроком до 90 суток для обоих правовых форм собственности, либо денежных штраф – на ИП до 50 тыс. рублей, на юридическое лицо – до 1 млн. рублей)штрафы и санкции согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» на объекте общественного питания по процедурам ХАССП. штраф по результатам лабораторных проб воды, готовых блюд и пр., которые ПОП должны сдавать согласно требованиям СП 2.3/2/4/3590-20 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» в рамках программы производственного контроля.Штрафы за нарушение ТУ (технических условий) для блюд и изделий, которые идут на доставку, или готовятся с применением новых технологий (СП 2.3/2/4/3590-20), а также известные всем ТК и ТТК.Также если получит требование, к примеру, от Роспотребнадзора о недостоверности данных о продукции или нарушении требований ТР ЕАЭС при выпуске, производитель обязан провести дополнительную проверку продукции. В случае уклонения от ответов, проверок, контроля, предусмотрен штраф по статье 14.46.2. В зависимости от вида правонарушения на ИП налагается штраф от 5 тыс. до 50 тыс. рублей; на юридические лица – от 20 тыс.до 1 млн. рублей.2. *формировать престижность ПОП и признания его статуса как объекта здорового и качественного питания среди массового потребителя*. Оборот ресторана или ПОП поднимется минимум на 5,1 % за счет мужчин и 8,1 % женщин, критично относящихся к решению проблем здорового питания[[2]](#footnote-1) 3. *обеспечить прирост доходов* ПОП от услуги открытой проверки продукции клиентом – 5 % от стоимости блюда (1\5 часть посетителей)4. продавцы лаборатории или услуг (*B2B)* – продажа ПОП данного продукта будет прибыльна для ее изготовителя, в среднем 14 %.  |
| 14 | **Основные конкуренты\****Кратко указываются основные конкуренты (не менее 5)* | Санитарно-пищевая экспресс-лаборатория СПЭЛ, Экспресс-лаборатория «Контроль качества мёда», Экспресс-лаборатория «Определение качества молока и молочных продуктов», Экспресс-лаборатория «Контроль столового инвентаря», Экспресс-лаборатория «Контроль подлинности пчелиного воска».Продукты конкурентов имеют ограниченное применение, предлагаемая портативная экспресс лаборатория превосходит их по своему функционалу и позволяет проводить комплексное исследование качества и безопасности продовольственного сырья, готовой продукции и технологических процессов. |
| 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* | Портативная экспресс лаборатория превосходит предложения конкурентов по количеству оцениваемых показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции, а также позволяет в полной мере осуществлять мониторинг критических контрольных точек в системе ХАССП.Применение экспресс-лаборатории в целях санитарно-пищевого контроля особенно эффективно в сельских районах, на полевых станах, в местах, отдаленных от лабораторных баз.Незаменимо изделие при массовых и оперативных исследованиях, поскольку существенно упрощает работу и уменьшает время на исследования.В комплект лаборатории входит необходимый минимум приборов и химических реактивов, позволяющих осуществлять приемку сырья и изготовление кулинарных блюд с соблюдением требований безопасности, качества, а также принципов ХАССП. Набор включает: Люминоскоп "Филин Led" & Цифровой анализатор влажности АNDRU & Рефрактометр TAGLER & ИРФ-Компакт & Карманный рН метр Testo 206 & Нитрат-тестер СОЭКСПо данным интервьюирования руководителей ПОП г. Иванова (4 человека) – это отличный инструмент предварительной проверки продуктов до проведения экспертизы контролирующими органами различных ведомств. По данным статистики на 01.01.2023 г. в РФ насчитывается столовых 34825 ед; столовые, находящиеся на балансе учебных заведений, организаций, промышленных предприятий -62227 ед.; рестораны, кафе, бары – 93 147 ед.[[3]](#footnote-2) Это потенциальные потребители данной лаборатории. Допуская, что закупку сделают в 1 год 1 % ПОП – продажи составят 1902 объектов. При стоимости лаборатории 400 тыс. руб. обороты продавцов данной лаборатории составят 760 800 тыс. руб. в год.По данным опроса потребителей (64 человека) превалирует желание посмотреть результаты этой экспертизы на тех продуктах (сырье), из которого прямо сейчас будет изготовлено блюдо. Потребители готовы заплатить за эту услугу 5-10 % от стоимости (84 % респондентов). А это влияет на формирование престижности ПОП и признания его статуса как объекта здорового и качественного питания среди массового потребителя. Кроме этого, решает проблему питания в ресторанах тех людей, которые имеют какие-либо ограничения. |
| 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* | Предлагаемый продукт будет востребован на рынке услуг общественного питания по причине возросших требований в данной отрасли к характеристикам качества и безопасности готовой продукции. Конкурентными характеристиками и преимуществами портативной экспресс лаборатории является её многофункциональность и доступность, так как она включает приборы и реактивы отечественного производства. В современном обществе растет число приверженцев здорового питания. Применения лаборатории обеспечивает:- максимально быстрого санитарно-пищевого самоконтроля, без длительного обучения специалистов(*B2B)*;- расширенного по сравнению с имеющимися аналогами способа анализа готовой продукции по количеству оцениваемых показателей качества и безопасности используемого в ее приготовлении сырья; - мониторинга критических контрольных точек в системе ХАССП;- открытой экспертизы качества продукции для требовательного покупателя (*B2C).*Разработка под руководством Воронина М.В. к.х.н., доцента ИФРЭУ им. Плеханова экспресс-лаборатории будет впервые представлена на данном конкурсе. Подобные аналоги экспресс-лабораторий для ресторанного бизнеса в настоящее время промышленность не выпускает  |
|  | **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* | Портативная экспресс лаборатория позволяет определить следующие показатели: влажность, кислотность, показатели преломления жидкостей, рН, наличие растительных жиров, нитратов, крахмала, сухих веществ, плотность молока, качество мёда, санитарное состояние предприятий общественного питания и др.  |
| 18 | **Организационные, производственные и финансовые параметры бизнеса\****Приводится видение основателя (-лей) стартапа в части выстраивания внутренних процессов организации бизнеса, включая партнерские возможности* | Бизнес предполагается осуществлять собственными силами. Закупленное оборудование компануется в специальный футляр, к нему прилагается паспорт и методические указания по применению. В комплект включаются реактивы. Реализация предполагается через личные продажи и интернет-магазин по предварительным заказам. Имеются контакты с Ассоциацией рестораторов и отельеров Ивановской области. НП Ивановская областная ассоциация рестораторов и отельеров. Партнеры ИФ РЭУ им. Г.В. Плеханова положительно оценивают данное предложение. Требуется объемный бизнес (это не мини объекты). Возможно открытие лаборатории при филиале и организации выездных экспертиз.  |
| 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.)* | Предлагаемый продукт превосходит конкурентов по функционалу за счёт наличия большего количества компактных приборов. По стоимости экспресс лаборатория стоит дороже конкурентов, однако это компенсируется её потребительскими свойствами назначения и эргономики. При реализации идеи будут прорабатываться ценовые предложения по закупочной стоимости составляющих экспресс лаборатории.  |
| 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* | Лаборатория позволяет проводить идентификацию виноградных вин, проводить анализ масел и жиров, оценку свежести мяса и состава мясных продуктов, проводить оценку влажности, кислотности и рН ряда продуктов, нитратов и многое другое.  |
| 21 | **«Задел». Уровень готовности продуктаTRL***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* | Проект имеет высокую степень готовности. Приборы апробированы в лаборатории Технологии пищевых процессов Ивановского филиала РЭУ имени Г. В. Плеханова. |
| 22 | **Соответствие проекта научным и(или) научно-техническим приоритетам образовательной организации/региона заявителя/предприятия\*** | Продукт соответствует требованиям предприятий общественного питания. |
| 23 | **Каналы продвижения будущего продукта\****Необходимо указать, какую маркетинговую стратегию планируется применять, привести кратко аргументы в пользу выбора тех или иных каналов продвижения*  | Каналы продвижения. Стратегия внедрения на рынок. Проведение рекламной компании. Апробация в рамках дипломного и курсового проектирования и использования по заказу ПОП, где проходят практику наши студенты.Экспериментально данные услуги для покупателей может представлять ИФ РЭУ им. Г.В. Плеханова как демонстративная площадка проведения анализа |
| 24 | **Каналы сбыта будущего продукта\****Указать какие каналы сбыта планируется использовать для реализации продукта и дать кратко обоснование выбора* | Интернет площадка и личные продажи через Ассоциацию рестораторов и отельеров, через партнеров филиала. Отрытые мастер классы. |
|  | **Характеристика проблемы, на решение которой направлен стартап-проект** |
| 25 | **Описание проблемы\****Необходимо детально описать проблему, указанную в пункте 9* | Продукт решает проблему производства низкокачественной продукции на предприятиях общественного питания, а также разработки и функционирования системы ХАССП.Продаваться будетэкспресс-лаборатория по оценке качества безопасности продукции ресторанного бизнеса. Переносная и удобная в пользовании.Экспериментально данные услуги для покупателей может представлять ИФ РЭУ им. Г.В. Плеханова как демонстративная площадка проведения анализа.Владельцем в последующем могут оказываться услуги в рамках выездной экспертизы. |
| 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-проекта позволяет организатору бизнеса через Ивановский филиал демонстрировать сам процесс и в рамках собственной лаборатории выступать рекламной площадкой для продвижения портативной экспресс-лаборатории безопасности и качества продуктов для предприятий ресторанного бизнеса.Сама портативная экспресс лаборатория позволяет решить проблему изготовления некачественный продукции в части физико-химического контроля.Является необходимым инструментом для руководителей ПОП и технологов для предварительной проверки продуктов на качество и соответствие параметрам безопасности до проведения экспертизы контролирующими органами различных ведомств.Послужит инструментом открытой экспертизы продуктов по требованиям потребителей или демонстрации сведений сформированных на определённый момент по результатам экспертизы.Является маркетинговым инструментом формирования престижности ПОП и признания его статуса как объекта здорового и качественного питания среди массового потребителя. Кроме этого, решает проблему питания в ресторанах тех людей, которые имеют какие-либо ограничения в питании |
| 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)*  | Предприятия общественного питания имеют высокую степень заинтересованности в производстве качественной и безопасной продукции. Портативная экспресс лаборатория позволит в высокой степени решить эту проблему. |
| 28 | **Каким способом будет решена проблема\****Необходимо описать детально, как именно ваши товары и услуги помогут потребителям справляться с проблемой* | Экспресс лаборатория позволяет осуществлять входной, промежуточный и итоговый контроль качества и безопасности продукции с высокой степенью точности.  |
| 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.* | Рынок имеет высокий потенциал. Все предприятия общественного питания заинтересованы в выпуска качественной и безопасной продукции. |

**план дальнейшего развития стартап-проекта**

|  | **Дальнейшее развитие стартап-проекта предполагает выход на рынки других регионов и расширение сферы применения экспресс-лаборатории. Появление новых инновационных методов оценки качества, например с применением флуоресцирующих органических люминофоров, позволит внести коррективы в перечень оборудования и реактивов и тем самым расширить сферу применения лаборатории.** |  |  |
| --- | --- | --- | --- |

**ДОПОЛНИТЕЛЬНО ДЛЯ ПОДАЧИ ЗАЯВКИ**

**НА КОНКУРС СТУДЕНЧЕСКИЙ СТАРТАП ОТ ФСИ**:

(подробнее о подаче заявки на конкурс ФСИ - <https://fasie.ru/programs/programma-studstartup/#documentu> )

| Фокусная тематика из перечня ФСИ (<https://fasie.ru/programs/programma-start/fokusnye-tematiki.php> ) |  |
| --- | --- |
| **ХАРАКТЕРИСТИКА БУДУЩЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ (РЕЗУЛЬТАТ СТАРТАП-ПРОЕКТА)***Плановые оптимальные параметры (на момент выхода предприятия на самоокупаемость):* |
| Коллектив*(характеристика будущего предприятия)**Указывается информация о составе коллектива (т.е. информация по количеству, перечнюдолжностей, квалификации), который Вы представляете на момент выхода предприятияна самоокупаемость. Вероятно, этот состав шире и(или) будет отличаться от составакоманды по проекту, но нам важно увидеть, как Вы представляете себе штат созданного**предприятия в будущем, при переходе на самоокупаемость* |  |
| Техническое оснащение*Необходимо указать информацию о Вашем представлении о планируемом техническом оснащении предприятия (наличие технических и материальных ресурсов) на момент выхода на самоокупаемость, т.е. о том, как может быть.* |  |
| Партнеры (поставщики, продавцы)*Указывается информация о Вашем представлении о партнерах/поставщиках/продавцах на**момент выхода предприятия на самоокупаемость, т.е. о том, как может быть.* |  |
| Объем реализации продукции (в натуральных единицах)*Указывается предполагаемый Вами объем реализации продукции на момент выхода**предприятия на самоокупаемость, т.е. Ваше представление о том, как может быть**осуществлено* |  |
| Доходы (в рублях)*Указывается предполагаемый Вами объем всех доходов (вне зависимости от их источника, например, выручка с продаж и т.д.) предприятия на момент выхода 9 предприятия на самоокупаемость, т.е. Ваше представление о том, как это будет достигнуто.* |  |
| Расходы (в рублях)*Указывается предполагаемый Вами объем всех расходов предприятия на момент выхода**предприятия на самоокупаемость, т.е. Ваше представление о том, как это будет**достигнуто* |  |
| Планируемый период выхода предприятия на самоокупаемость*Указывается количество лет после завершения гранта* |  |
| **СУЩЕСТВУЮЩИЙ ЗАДЕЛ,****КОТОРЫЙ МОЖЕТ БЫТЬ ОСНОВОЙ БУДУЩЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ:** |
| Коллектив |  |
| Техническое оснащение: |  |
| Партнеры (поставщики, продавцы) |  |
| **ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА***(на период грантовой поддержки и максимально прогнозируемый срок,но не менее 2-х лет после завершения договора гранта)* |
| Формирование коллектива: |  |
| Функционирование юридического лица: |  |
| Выполнение работ по разработке продукции с использованием результатов научно-технических и технологических исследований (собственных и/или легитимно полученных или приобретенных), включая информацию о создании MVP и (или) доведению продукции до уровня TRL 31 и обоснование возможности разработки MVP / достижения уровня TRL 3 в рамках реализации договора гранта: |  |
| Выполнение работ по уточнению параметров продукции, «формирование» рынка быта (взаимодействие с потенциальным покупателем, проверка гипотез, анализ информационных источников и т.п.): |  |
| Организация производства продукции: |  |
| Реализация продукции: |  |
| **ФИНАНСОВЫЙ ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТАПЛАНИРОВАНИЕ ДОХОДОВ И РАСХОДОВ НА РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОЕКТА** |
| Доходы: |  |
| Расходы: |  |
| Источники привлечения ресурсов для развития стартап-проекта после завершения договора гранта и обоснование их выбора (грантовая поддержка Фонда содействия инновациям или других институтов развития, привлечение кредитных средств, венчурных инвестиций и др.): |  |
| **Перечень планируемых работ с детализацией** |
| Этап 1 (длительность – 2 месяца) |
|

| **Наименование работы** | **Описание работы** | **Стоимость** | **Результат** |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |

 |
| Этап 2 (длительность – 10 месяцев) |
|

| **Наименование работы** | **Описание работы** | **Стоимость** | **Результат** |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |

 |
| **Поддержка других институтов инновационного развития** |
| Опыт взаимодействия с другими институтами развития |
| **Платформа НТИ** |  |
| Участвовал ли кто-либо из членов проектной команды в «Акселерационно-образовательных интенсивах по формированию и преакселерации команд»: |  |
| Участвовал ли кто-либо из членов проектной команды в программах «Диагностика и формирование компетентностного профиля человека / команды»: |  |
| Перечень членов проектной команды, участвовавших в программах Leader ID и АНО «Платформа НТИ»: |  |
| **ДОПОЛНИТЕЛЬНО** |
| **Участие в программе «Стартап как диплом»** |  |
| **Участие в образовательных программах повышения предпринимательской компетентности и наличие достижений в конкурсах АНО «Россия – страна возможностей»:** |  |
| **Для исполнителей по программе УМНИК** |
| Номер контракта и тема проекта по программе «УМНИК» |  |
| Роль лидера по программе «УМНИК» в заявке по программе «Студенческий стартап» |  |

**Календарный план**

***Календарный план проекта:***

| № этапа | **Название этапа календарного плана** | **Длительность этапа, мес** | **Стоимость, руб.** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
|  |  |  |  |

1. Розничная торговля и общественное питание// [Электронный ресурс].URL: ФСГС <https://rosstat.gov.ru/statistics/roznichnayatorgovlya> (дата обращения 17.10.2023) [↑](#footnote-ref-0)
2. ВЫБОРОЧНОЕ НАБЛЮДЕНИЕ СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ// Раздел 2. Состояние здоровье населения. [Таблица 34. Население с высокой приверженностью здорового образа жизни](https://rosstat.gov.ru/free_doc/new_site/ZDOR20/PublishSite_2020/Files/%D0%A2%D0%B0%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%86%D0%B0%2034.xlsx). [Электронный ресурс].URL: ФСГС// <https://rosstat.gov.ru/free_doc/new_site/ZDOR20/PublishSite_2020/index.html> (дата обращения 16.10.2023 г.) [↑](#footnote-ref-1)
3. Розничная торговля и общественное питание// [Электронный ресурс].URL: ФСГС <https://rosstat.gov.ru/statistics/roznichnayatorgovlya> (дата обращения 17.10.2023) [↑](#footnote-ref-2)