

РЕЗЮМЕ БИЗНЕС-ПРОЕКТА

«Высокие технологии в медицине – спасение жизней».

1. Опишите ваш продукт/ услугу.

– Мясное энтеральное питание «Энтевит» сохраняет здоровье и жизнь. С реализацией данного производства каждый год будет сохраняться жизнь нескольким тысячам россиян, в том числе раненым, раненым находящимся и в тяжёлых состояниях, и в септических состояниях, в реанимациях.

Сегодня большинство людей, впадая в кому по разным причинам (ранения, аварии, травмы), не выживают по причине истощения организма, т.к. не воспринимает пищу, которая вводится таким пациента непосредственно в ЖКТ, через трубки (зонд). Наш продукт, изобретенный в России, не имеет аналогов в мире, и уже рекомендован к использованию учеными Российской академии медицинских наук (РАМН). Спасать людей – это первоочередная задача. В дальнейшем планируем адаптировать данную технологию (с минимальным соотношением: калории/ масса) для групп людей с высокой физической активностью: военные, космос, спортсмены.

2. Кто ваш покупатель/ заказчик?

– Наши потенциальные покупатели и заказчики:

А) государственные закупки: медицинские бюджетные организации, военные организации, «Роскосмос», детские организации.

Б) Негосударственные: фонды и благотворительные организации, негосударственные медицинские учреждения, прочие фонды и организации, хосписы, спортивные общества, дилерские сети, прямая реализация через розничную сеть – физлицам.

3. Почему они будут покупать (покупают) именно у вас? (Существенные конкурентные преимущества)

– Покупатели будут покупать именно нашу продукцию, поскольку она не имеет аналогов в мире. Существующие виды энтерального питания (т.е. вводящегося непосредственно в ЖКТ через зонд) основаны на молочном белке и потому зачастую не усваивается человеческим организмом, когда тот находится в коме и человек умирает в реанимации из-за невозможности организовать правильное необходимое для него питание. Но именно наш продукт позволяет это сделать – обеспечить полноценное суточный рацион и таким образом спасти человека.

Разработанный нами продукт основан на мясном белке. И при соблюдении полного технологического процесса (который и является НОУ- ХАУ) получается безаналоговое энтеральное питание «Энтевит», с возможностью фасовки как в ДОЙ-паке, так и в стеклянной банке, соответственно в жидком и паштетообразном состояниях.

Это позволяет применять его в случаях как зондового, так и обыкновенного питания для:

- тяжелых больных (взрослых и детей с 3-х лет);
- людей, профессия которых подразумевает работу с тяжёлыми физическими перегрузками (военные, космонавты, арктические широты);
- разработаны отдельные виды питания для военных, выполняющих особо тяжёлые задачи,
- спортсменов;
- во время паллиативных видов помощи (т.е. для улучшения качества жизни неизлечимо больных граждан России, затем при желании можно выходить на мировой рынок).

Наши существенные конкурентные преимущества:

При том, что результаты применения, разработанного нами продукта, значительно превосходят энтеральное питание, выпускаемое иностранными производителями, наша продукция будет реализовываться по цене ниже иностранных конкурентов.

И при этом плановая рентабельность производства позволяет, уже выйдя на обслуживание 1'050 человек ежемесячно и развивать производство и улучшать технологию и поддерживать приемлемый уровень дохода и для работников производства и учёных–разработчиков. Себестоимость производства одной упаковки продукта составляет около 75 рублей, при текущей цене реализации одной упаковки энтерального питания у иностранных конкурентов от 250 до 300 рублей.

В производстве будет создано 20-25 новых постоянных рабочих мест и при этом не менее 5 высококлассных специалистов в ФГБНУ «ВНИИМ Питания» будет постоянно задействовано в процессе выработки новых технологий и заданий, работу которых будет поддерживать и оплачивать создаваемое производство.

4. Объём привлекаемых инвестиций (кредит, займ):

1) 500'000'000 руб. (при реализации производства в собственных помещениях (покупаемых или при их строительстве)), либо

2) 129'000'000 руб. (в случае реализации производства в арендуемых помещениях)