

## РЕЗЮМЕ БИЗНЕС-ПРОЕКТА

### «Развитие семеноводства и внедрение отечественных семян в массовое производство с полным циклом переработки продукции».

#### 1. Опишите ваш продукт/ услугу.

– На данный момент положение Агро-Промышленных Комплексов в РФ очень сильно зависит от сырьевой базы (семян) иностранного производства. На базе существующей сельскохозяйственной организации, нашей организацией планируется создать тепличный комплекс для размножения и адаптации семян овощей (томат, огурец, чеснок, перец, морковь) для Российского потребителя. Выведение новых сортов совместно с институтом и селекционерами Кировской области. Переработка полученных овощей в сухие смеси и гранулирование, для последующей реализации на внутреннем рынке страны.

#### 2. Кто ваш покупатель/ заказчик?

– Целевой группой для покупки продукции в первую очередь являются фермерские хозяйства южных регионов страны, занимающихся выращиванием овощей в открытом грунте и частные подсобные хозяйства. Побочных продуктом являются сухие овощи, которые используются в качестве специй и добавок в пищу.

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

– Мы можем обеспечить стабильные объемы поставок семенного материала для конкретного потребителя. При размножении сортов мы сможем не только показать продукцию на картинке, но и можем продемонстрировать, как и в каком объеме, конкретный сорт дает урожайность. Совместно с научной лабораторией будет возможность «исправить» тот или иной сорт или подобрать продукт более подходящий под особенности региона заказчика. Далее будет уникальная возможность размножить конкретный сорт в тепличном комплексе, без переопыления и с сохранением исходных запросов заказчика.

После получения семенного материала остаются натуральные овощи без добавления препаратов и химикатов, обеспечивающих их долгое хранение на полках в магазинах. Этот продукт отправляется на переработку.

Высушивая овощи, мы получаем натуральный продукт для применения в пищевом производстве или использовании их в качестве специй. Данный вид переработки значительно увеличивает срок хранения продукции и не требует дополнительного оборудования, в виде холодильных камер, для его последующего хранения и перевозки.

Весь цикл выращивания, уборки, сушки, фасовки продукции будет проходить под нашим контролем и это исключит наличие в продукте сторонних препаратов и пестицидов, а значит, продукт будет экологически чистым. Компании будут знать, что мы не перепродаем или перефасовываем готовые иностранные пищевые продукты сомнительного качества, а полностью производим свой продукт.

#### 4. Объём привлекаемых инвестиций (кредит, займ): 222.7 млн. руб.