

Mabius

FOOD STARTUP CENTRE

*Первый в России акселератор и
инкубатор пищевых FMCG стартапов*

Александр Киселев
Октябрь 2015

Мы ищем яркие
таланты и идеи, в
том числе вне
компании

Компетенций и таланта
всегда больше вне компании

У потребителей
есть запрос на
интерактивные
отношения с
брендом

Web 2.0 научил массового
потребителя создавать



Свежий взгляд, новые
подходы и сжатые
сроки

Благодаря развитию проектов вне
бюрократической системы
корпорации

Высокая мотивация
и сильное лидерство,

Здесь новый продукт не очередной
проект для менеджера, а дело всей
жизни предпринимателя

Подхватывать ещё
лишь зарождающиеся
тренды

Предприниматели – активные
члены сообществ, чувствующие
потребителя изнутри

15 FOOD ACCELERATORS + INCUBATORS LAUNCH IN 2014



Founders



Artisan food & Local food

- 200 действующих пищевых инкубаторов
- 46% потребителей покупают артизанские продукты



Locally sourced

- 6 из 10 американцев покупают фермерские продукты

Источники: culinaryincubator.com, National Association for the Specialty Food Trade, National Association for the Specialty Food Trade, Tanner



Биттеры для коктейлей Hella Bitters

- Площадь производства около 30 кв.м
- Работает 4 человека
- Рост выручки за полгода с \$5 000 до \$500 000 в месяц
- Финансирование роста за счёт денежного потока проекта



Исходный продукт

Фасованное в плёнку соевое молоко
(упаковка 1 кг)

Бизнес цель

Повысить маржинальность
соевого молока, создав продукт с
высокой добавленной стоимостью
из коммодити товара



Новый подход

- Краудсорсинг идей
- Разработка концепции продукта на основе одной из идей
- Краудфандинг для оценки рыночных перспектив
- Продажа и продвижение через e-commerce
- Сопутствующие товары

Результаты

- Маржинальность продукта на 50% выше, чем у исходного
- Достигнуты целевые показатели по продажам



Акселератор и Инкубатор

- Разработали эффективную систему отбора участников, основанную на маркетинговом и экономическом анализе, а также оценке предпринимательских способностей команды
- Создали программу акселерации пищевых стартапов с собственной кухней-лабораторией и инкубатором для работы стартапов

Первые результаты

- 90+ качественных заявок
- 23 получили положительные результаты по маркетингу



Старт первой программы
акселерации в ноябре 2015

Центр стартапов в России

активно ищет и привлекает лучшие местные кулинарные стартапы, чтобы предложить им первоклассную инфраструктуру Mabius по развитию кулинарного бизнеса



Центр технологий и экспертизы в ЕС

Простой доступ к лучшей мировой экспертизе в вопросах технологии производства продуктов



Центр производства и сбыта в Китае,

Используя инфраструктуру Wilmar, выводит новые продукты на рынок Китая



Александр Киселёв

ak@mabius.ru

+7 926 571 13 95

СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!