Подайте заявку
на эффективные
пищевые метры

ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

МОСКОВСКИЙ экспортный центр

РОСБИОТЕХ
РОССИЙСКИЙ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

WORLD FOOD MOSCOW

КРОСТ концерн

ПИК

BEST SELLER GROUP

Московский инновационный кластер

TF

ОСНОВА ГРУППА КОМПАНИЙ

НОВАЯ ЛИНИЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ

NEORON

#ОКОФЕ

Чем занимается ЦКПП

С 2018 года мы развиваем foodtech-индустрию: участвуем в создании пищевых кластеров и технопарков, сопровождаем пищевые производства

Для инвесторов, собственников, застройщиков и администраций

- Концептуальная проработка пищевых кластеров и пищевых производств
- Финансовое планирование и финансирование проектов
- Подбор статусов территорий и мер поддержки для резидентов, GR
- Проектирование
- Подбор резидентов, в т.ч. для M&A
- Организация цифровых систем управления кластером
- Создание и операционное управление УК

Для потенциальных резидентов

- Подбор производственных площадей
- “Упаковка” проектов - от концепции, позиционирования и финплана до привлечения инвесторов и партнеров
- Разработка новых продуктов совместно с ведущими профильными лабораториями
- Подбор финансовых инструментов и услуг
- Подбор мер поддержки
- Организация взаимодействия с сетями федерального и регионального значения
- Развитие экспортных направлений

Внешний центр инноваций
подбор перспективных проектов (M&A)

Подбор перспективных проектов

- Собственная база пищевых производств (более 6000 предприятий в России)
- Организация, проведение целевых панелей, участие в профильных мероприятиях (WorldFood, Startup Village, ProdExpo, PirExpo, CoffeeTeaCacaoExpo и проч)
- Использование кураторского инструментария инновационного Пищевого кластера Москвы (i.moscow)
- Формирование и представление шорт-листа

Развитие и интеграция перспективных проектов

- Формирование требований к экономической эффективности проекта
- Проведение технического, юридического и экономического аудита проектов
- Разработка go-to-market стратегий и долгосрочных стратегий развития
- Проведение due diligence проектов
- Представление вариантов интеграции проектов в портфель компании

Эффективный пищевой технопарк в Москве

Подайте заявку на эффективные пищевые метры

- Гибридный производственный технопарк, ориентированный на локальные пищевые производства
- Общая площадь от 4 000 до 35 000 м^2
- Гибкие планировочные решения
- Адаптация под резидента на стадии проектирования
- Средняя ставка аренды 20 000 руб. за м^2 в год
- Приоритетное право выкупа
- Развитая инфраструктура
- 300 кВт на 1000 м^2

ПРЕДСТАВЛЯЕМ
Пищевой технопарк Фудполис

22 500 м²

- г. Москва, ул. Вилюйская
- 3 этажа
- 5 мВт
- 21 000 руб за м² без НДС
- Ввод в эксплуатацию 2 квартал 2026 года

Подайте заявку
на эффективные
пищевые метры

ПРЕДСТАВЛЯЕМ
Пищевой технопарк Вагоноремонтная

Подайте заявку
на эффективные
пищевые метры

35 000 м²

- г. Москва, ул. Вагоноремонтная
- 3 этажа
- 7 вертикальных юнитов, площадь юнита 4 375 м²
- 12 юнитов, площадь юнита от 100 до 1000 м²
- Уже собрано заявок на 11 000 м²
- Ввод в эксплуатацию 3 квартал 2026 года

ПРЕДСТАВЛЯЕМ
Пищевой технопарк Ново-переделкино

Подайте заявку
на эффективные
пищевые метры

8 500 м²

- г. Москва, ул. Новоорловская
- 3 этажа
- 5 вертикальных юнитов, площадь юнита от 1000 до 3000 м²
- Ввод в эксплуатацию 1 квартал 2027 года

ПРЕДСТАВЛЯЕМ
Non-food технопарк Бартеневская

Подайте заявку
на эффективные
пищевые метры

10 000 м²

- г. Москва, ул. Бартеневская
- 3 этажа
- 6 вертикальных юнитов, площадь юнита от 1000 до 3000 м²
- Ввод в эксплуатацию 4 квартал 2026 года
- Первый этаж - шоурум-склад, остальные этажи - производства

Разработка и продвижение новых пищевых продуктов

Инвестиции в развитие нового продукта

- Создание концепции нового продукта
- Разработка уникального бренда
- Разработка технологии производства и рецептуры с привлечением ведущих лабораторий и институтов в РФ (РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК, РОСБИОТЕХ, МГУТУ имени К.Г. Разумовского и др.)
- Подбор оборудования для производства
- Подбор цепочки контрактных производителей
- Подбор или разработка упаковки, в том числе подбор оборудования
- Разработка презентации для каналов сбыта
- Формирование экономической модели запуска и масштабирования продукта

От 1 000 000 руб

КОЛЛАГЕН NEORON

НАПИТОК ГАЗИРОВАННЫЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ С ПИЩЕВЫМ КОЛЛАГЕНОМ 0,5 Л, АЛ. БАНКА

ПРИВЛЕЧЕНО ИНВЕСТИЦИЙ 2 МЛН РУБ

СРОК ОКУПАЕМОСТИ 18 МЕС

Гидролизованный коллаген	легкоусвояемая форма коллагена, способствует улучшению тонуса и эластичности кожи, является основным строительным веществом соединительных тканей - сухожилий и связок.
Витамин А	стимулирует обновление эпидермиса, увеличивает скорость регенерации и заживления ран.
Витамин С	способствует выработке коллагена в коже человека.
Витамин Е	является сильным антиоксидантным агентом, который влияет на процесс аль костей.
Яблочный сок	умеренное потребление оказывает положительное влияние на маркеры риска сердечно-сосудистых заболеваний.

НЕЙРОКОФЕ

Разработан РАН

функциональная смесь свежеобжаренного кофе с добавлением Цинка, Магния, Витамина В6, Л- триптофана, Л-теанина в инновационной упаковке

ПРИВЛЕЧЕНО ИНВЕСТИЦИЙ 2 МЛН РУБ

СРОК ОКУПАЕМОСТИ 18 МЕС

Кофеин + **Л-теанин**

=

1. Повышает скорость и точность решения задач
2. Снижает влияние отвлекающих факторов
3. Снижает тревожность
4. Улучшает настроение

NEORON AQUA

НАПИТОК БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГАЗИРОВАННЫЙ, ПЭТ, 0,5 Л, УПАКОВКА 12 ШТ. **ДЕТОКС, АНТИПОХМЕЛЬНАЯ**

Состав:

- Вода минеральная природная столовая питьевая
- Янтарная кислота
- Глицин
- Витамин «С»

Свойства:

- Нормализует работу нервной системы
- Нейтрализует широкий спектр ядов
- Уменьшает вегетативные сосудистые расстройства
- Способствует облегчению мигрени при ПМС
- Без консервантов

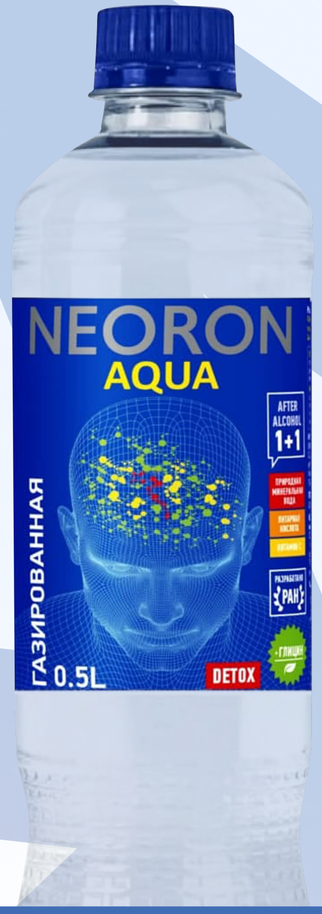
Разработано: Федеральным Научным Центром пищевых систем **Российской Академии Наук***

Преимущества:

- 100% органические компоненты
- Высокая эффективность
- Начинает действовать через 8-10 минут
- Улучшает мозговое кровообращение
- Способствует снижению внутричерепного давления
- Снижает токсическое действие алкоголя**
- Облегчает похмельный синдром**
- Срок годности 12 месяцев

**доставляется в Кремль г. Москва*

***Выпить 2 бутылки в течение 1-2 часов*



АЗС “ЛУКОЙЛ”, ОЗОН, HORECA
УЖЕ В ПРОДАЖЕ

Давайте вместе двигаться к успеху

Подайте заявку на эффективные пищевые метры

Иван Скворцов,
генеральный директор ЦКПП

+7 906 777 5553

skvortsov@foodtech.center

Алексей Русаков,
управляющий партнер ЦКПП

+7 985 213 4889

rusakov@foodtech.center

Полное название - Общество с ограниченной ответственностью «Центр Компетенций Пищевых Производств»

Сокращенное название - ООО «ЦКПП»

ИНН 7730289042
ОГРН 1227700650880
КПП 773001001

https://foodtech.center

feed@foodtech.center