

**Здоровый Хлеб - функциональные и
специализированные продукты питания,
персонализированное питание, разработка
инновационных технологий, рецептур, IT-
сервисов**

**Генеральный директор ООО «Здоровый Хлеб» -
Долгих Виктория Витальевна**

**ЗАПАТЕНТОВАННЫЕ
РЕЦЕПТУРЫ**



8 (931) 227 17 15
info@zbreadd.com
zbreadd.com



ПРОЕКТ КАК РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ

Проект Здоровый Хлеб создан в 2017 году с целью выпуска функциональных (специализированных) хлебобулочных изделий ежедневного потребления в достаточном объеме и выборе, соответствующего принципам здорового питания и имеющего «чистый» состав. Уже сейчас наш стартап можно назвать системным.

За первые полтора года был пройден НИОКР линейки «белково-полбяных» хлебов с низким содержанием глютена, и гликемического индекса, высоким содержанием пищевых волокон. Хлеб является источником растительного белка, ряда витаминов и минералов, ПНЖК омега 3. Не содержит сахара, х/п дрожжей, быстрых углеводов, очищенной муки, пшеничной муки, консервантов и других вредных добавок. Зарегистрирована торговая марка «ZbreadD».

С декабря 2018 по декабрь 2019 года – собрана команда, «с нуля» запущено производственное предприятие, оформлены договорные отношения с ритейлом и уже с сентября 2019 г. продукция отгружается в сети: ВкусВилл, Азбука Вкуса, Перекресток, Утконос, Самокат. Поставляется в Газпром, экспортируется в Китай.



ПРОЕКТ КАК РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ

Разработка линеек натуральных, функциональных и персонализированных продуктов происходит внутри самой площадки, руководитель разработок – кандидат биологических наук, выпускник МГУ имени Ломоносова.

В приоритет ставится высокое содержание пищевых волокон, белка, витаминов и минералов, полиненасыщенных жирных кислот. Для решения проблем с дефицитом микро и макроэлементов. Использование натуральных функциональных ингредиентов, например таких как: топинамбур, цикорий, ацерола, розмарин и другие.

Также в приоритете отсутствие в хлебах добавленного сахара, х/п дрожжей, пшеничной и очищенной муки, консервантов, эмульгаторов и других вредных добавок. Пониженное количество углеводов, отсутствие быстрых углеводов, низкий гликемический индекс, пониженное или полное отсутствие глютена.

Результатом реализации должно стать: увеличение потребления населением РФ функциональных продуктов для здорового питания до 60% (сейчас – 1%); осуществление поставок во все торговые сети (до 60% объема ХБИ), а также детские сады, школы, военным, в крупные компании-перевозчики. Реализация механизма ГЧП заводов. Увеличение объема знаний потребителя о функциональном питании. Создание системы прослеживаемости по обеспечению функциональным питанием граждан России. Что соответственно приведет к решению проблем: роста заболеваемости, в том числе детской, хроническими болезнями: сахарным диабетом, предиабетом, ожирением, атеросклерозом, гипертонией, пищевой аллергией, желудочно-кишечными расстройствами (нарушением состава микробиоты и т.д.)



ПРОБЛЕМЫ, КОТОРЫЕ РЕШАЕТ ПРОЕКТ

- Рост заболеваемости, в том числе детской, хроническими болезнями: сахарным диабетом, ожирением (в том числе детским, предиабетом), атеросклерозом, гипертонией, пищевой аллергией, желудочно-кишечными расстройствами (нарушением состава микробиоты и т.д.)
- Отсутствие на рынке адекватных и полноценных функциональных продуктов питания первой необходимости в достаточном объеме и выборе, соответствующего принципам здорового питания и имеющего «чистый» состав
- Слабая насыщенность и потребление функциональных продуктов среди населения, несмотря на соответствующие Стратегии, Указы, нац.проекты
- Отсутствие удобного сервиса (IT) для оптимизации (персонализации) питания в рамках взаимодействия поставщик-ритейлер-покупатель
- Устаревшее законодательство в области функционального питания, отсутствие системы прослеживаемости выпуска и потребления функциональных продуктов питания, мотивации к произв-ву
- Отсутствие ГЧП в области функционального (специализированного) питания в бюджетных организациях



ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОГО ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

Пшеничная мука:

- Очищение от оболочек и зародыша (высший, первый сорт)
 - Отбеливание муки
- Селекция пшеницы (выведение сортов с увеличенным количеством глиаина)
 - Мало белка, неполноценный белок

Ржаная обойная мука:

- Высокая кислотность готовых изделий (100% ржи)
- Добавление в рецептуры пшеничной муки в большем проценте
 - Мало белка, неполноценный белок
 - Мало витаминов и минералов



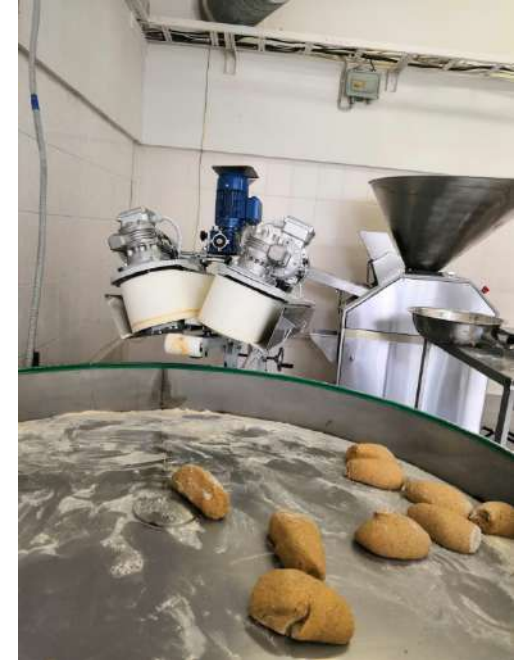
- Быстрые углеводы
- Высокий гликемический индекс
- Мало витаминов, минералов, пищевых волокон и клетчатки
 - Много глютена (глиаина)
 - «Пустые» калории
- Искусственные добавки: консерванты, улучшители, ароматизаторы, глютен, стабилизаторы



Рост числа «болезней цивилизации»: переутомление, ожирение, диабет, рак, запор, гастрит, аллергия, атеросклероз и нарушения кровяного давления, нервные и иммунные болезни и т.д.

ООО «ЗДОРОВЫЙ ХЛЕБ» СЕГОДНЯ

- Функционирующая с 2019 года пекарня. Сегодня предприятие производит и отгружает запатентованный функциональный «белково-полбяной» хлеб, ремесленные и безглютеновые хлеба, булочную продукцию – натуральный источник пищевых волокон, белка и витаминов
- На полках в: Вкусвилл, Азбука Вкуса, Перекресток, Призма, Самокат, Утконос, Компас Здоровья, др., и список партнеров постоянно пополняется. Ведутся отгрузки в столовые Газпрома СПб, переговоры о поставках в РЖД. Начались отгрузки в Китай
- За год компания вышла в безубыточность, за следующий нарастила объемы продаж в два раза больше предыдущего
- Установлен весь комплекс нового оборудования, включая ферментатор для закваски, подовую печь, упаковочные машины, а также уникальный вакуумный охладитель хлеба
- Уникальные технологии в упаковывании хлеба: вакуумные пакеты с поглотителем кислорода, антимицробная обработка
- Компания и команда максимально активны в социально-экономических аспектах, Стартап стал системным (подробнее в конце, в категории «Успехи»)



ПРОДУКТ ДЛЯ РЕШЕНИЯ ПРОБЛЕМ

Новый вид хлеба, в основе: полбяная цельнозерновая мука в комбинации с мукой из люпина, льна и топинамбура), для устранения дефицита потребления белка, пищевых волокон (включая инулин), витаминов Е, В, магния, фосфора, железа, снижения гликемического индекса и глиаина в продукте ежедневного потребления. Получен патент на изобретение.

Суточная норма в 150 граммах:

- - растительного белка -50%,
- - пищевых волокон – 85%,
- - витамина Е -60%,
- - витаминов группы В - 39% - 85%,
- - магния и фосфора -33%

Также Компания разработала линейку **безглютеновой продукции длительного хранения**, включая хлеба, кексы, печенье, которая дополнительно обогащается пищевыми волокнами, белком, функциональными ингредиентами.

Компанией реализуется технология, при которой натуральная продукция **хранится от месяца до 9 без применения консервантов**. Хлеба не имеют в составе очищенной муки, пшеничной муки, х/п дрожжей, сахара, консервантов, эмульгаторов и других добавок.

Системный подход к реализации: уже реализуется в ритейле, планируется расширить территориальную представленность, добавить поставки в аптеки, создание пилотные проекты и проекты ГЧП по поставке функционального питания в бюджетные учреждения. Организовать поставки в РЖД и другие компании-перевозчики.



**ИЗВЕСТНО, ЧТО ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА - НЕКРАХМАЛЬНЫЕ
ПОЛИСАХАРИДЫ ОБЛАДАЮТ ШИРОКИМ СПЕКТРОМ
ФАРМАКОЛОГИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ:**

**ГИПОЛИПИДЕМИЧЕСКИЙ, АНТИМИКРОБНЫЙ,
БАКТЕРИЦИДНЫЙ, ИММУНОМОДУЛИРУЮЩИЙ,
АНТИМУТАГЕННЫЙ, ПРОТИВООПУХОЛЕВЫЙ,
ГЕПАТОПРОТЕКТОРНЫЙ, ДЕЗИНТОКСИКАЦИОННЫЙ,
ПРОТИВОВИРУСНЫЙ ЭФФЕКТЫ И ДР.**



В РЕЗУЛЬТАТЕ, РАСТВОРИМЫЕ ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА РАЗНОГО ТИПА (НПС), ПРИСУТСТВУЮЩИЕ В ХЛЕБЕ В КАЧЕСТВЕ НАТУРАЛЬНОГО ИСТОЧНИКА, А ТАКЖЕ ПОЛНОЦЕННЫЙ РАСТИТЕЛЬНЫЙ БЕЛОК ПОМОГАЮТ:

СНИЗИТЬ ВЕС:

- регулируется аппетит
- приходит сытость
- происходит замена части съедаемой пищи
- плавный отказ от сладкого
- регулярное очищение кишечника

УКРЕПИТЬ ИММУНИТЕТ:

- 70% иммунитета находится в кишечнике
- восстанавливается микрофлора - укрепляется организм
- очищаются и восстанавливаются стенки кишечника

РЕГУЛИРОВАТЬ УРОВЕНЬ САХАРА В КРОВИ:

- регулируется аппетит
- приходит сытость
- происходит плавный отказ от сладкого
- регулярное очищается кишечник
- профилактика сахарного диабета

НАЛАДИТЬ СТУЛ, ИЗБАВИТЬСЯ ОТ ЗАПОРОВ, ВЗДУТИЯ, ИЗЖОГИ:

- увеличивается объем и частота опорожнения кишечника
- налаживается регулярность и мягкость стула
- улучшается моторика



ВЫЛЕЧИТЬ АЛЛЕРГИЮ:

- укрепляется иммунитет
- снижается уровень воспаления
- восстанавливается иммунный ответ
- восстанавливается уровень иммуноглобулиновых (IgE) антител в крови

СНИЗИТЬ ХОЛЕСТЕРИН:

- НПС повышают вязкость химуса, связывают желчные кислоты и тем самым нарушают энтерогепатическую циркуляцию последних. Прерывание этого цикла приводит к потерям желчных кислот с фекалиями и к их дефициту, что усиливает катаболизм холестерина в печени и уменьшает в плазме крови концентрацию холестерина липопротеидов низкой плотности.

ФАРМАКОЛОГИЧЕСКИЕ ЭФФЕКТЫ:

ПРОФИЛАКТИКА СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ БОЛЕЗНЕЙ:

- пищевые продукты, обогащенные НПС, достоверно снижают уровень холестерина, и тем самым – риск сердечно-сосудистых болезней
- диеты с НПС снижают холестерин липопротеидов низкой плотности в среднем на 0,2 ммоль/л
- механизм действия НПС связан со снижением пикового уровня глюкозы и инсулина в крови после принятия пищи, вследствие чего влияние глюкозы и инсулина на ферменты липогенеза ослабевает

ПРОФИЛАКТИКА САХАРНОГО ДИАБЕТА:

- эпидемиологические исследования указывают на повышенный риск заболеваемости диабетом при низком потреблении НПС
- результаты мета анализа исследований больных сахарным диабетом подтвердили лечебную роль НПС/ПВ в снижении гликемической реакции: происходит стимуляция глюконеогенеза в печени, а также стимулируют экспрессию гена кишечного проглюкагона и секрецию проглюкагон-производных пептидов, включая глюкагон-подобный пептид-1.



ПРЕБИОТИЧЕСКИЙ ЭФФЕКТ:

- происходит развитие бактерий Bifidobacteria и Lactobacilli и ингибируется рост патогенных видов
- повышается абсорбцию кальция, магния, железа
- восстанавливается барьерная функция слизистой оболочки кишечника

ПРОТИВОЯЗВЕННОЕ ДЕЙСТВИЕ:

- Группами риска являются пожилые, беременные и лактирующие женщины, младенцы и люди, пытающиеся снизить вес. Профилактика и лечение здесь должны быть направлены в первую очередь на применение пищевых добавок на основе НПС.
- Необходимое количество волокон, требуемое для профилактики запора, составляет 20–25 г в день для взрослых.

ПРОТИВООПУХОЛЕВАЯ ЗАЩИТА:

- снижение риска колоректального рака. Большое значение в снижении частоты колоректального рака придается кишечной микрофлоре, изменение состава которой при утилизации НПС может обеспечить уменьшение образования генотоксинов, канцерогенов и опухолевых промоторов

МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА



Выпуск функциональных (специализированных) хлебобулочных изделий ежедневного потребления в достаточном объеме и выборе, соответствующего принципам здорового питания и имеющего «чистый» состав.



Увеличение потребления населением РФ функциональных продуктов для здорового питания до 60% (сейчас – 1%)



Решение проблем:

роста заболеваемости, в том числе детской, хроническими болезнями: сахарным диабетом, предиабетом, ожирением, атеросклерозом, гипертонией, пищевой аллергией, желудочно-кишечными расстройствами (нарушением состава микробиоты и т.д.)

Создание пилотных проектов и проектов ГЧП по поставке функционального питания в бюджетные учреждения

НАШИ ПАРТНЕРЫ:



МЫ СОТРУДНИЧАЕМ С НАУЧНЫМИ ИНСТИТУТАМИ, ОСУЩЕСТВЛЯЕМ НАУЧНУЮ И ЗАКОНОТВОРЧЕСКУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В НАПРАВЛЕНИИ РАЗВИТИЯ РЫНКА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.

Мы поддерживаем государственные стратегии в области активно реализуемой политики в области функционального питания, а нас поддерживает Государство.

ПОТРЕБИТЕЛИ ПРОДУКЦИИ

- ДЕТИ
- СПОРТСМЕНЫ
- СТРАДАЮЩИЕ ИЗБЫТОЧНЫМ ВЕСОМ
- ВЫНУЖДЕННЫЕ СОБЛЮДАТЬ ДИЕТУ
- ВЕДУЩИЕ ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ, ЧИТАЮЩИЕ СОСТАВЫ
- СОБЛЮДАЮЩИЕ ПОСТ, ДИЕТЫ, ОСОБЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ
- СТРАДАЮЩИЕ ХРОНИЧЕСКИМИ ЗАБОЛЕВАНИЯМИ
- ПОЖИЛЫЕ
- ВОЕННОСЛУЖАЩИЕ
- ВСЕ ЖЕЛАЮЩИЕ СОХРАНИТЬ СВОЕ ЗДОРОВЬЕ И ЗДОРОВЬЕ СВОЕЙ СЕМЬИ, ПРОДЛИТЬ АКТИВНОЕ ДОЛГОЛЕТИЕ



БЛИЖАЙШИЕ ПЛАНЫ

- Проведение клинических испытаний текущей инновационной продукции для получения представленности в аптеках, увеличение текущих продаж за счет внесения специальных сведений на упаковку и проведение соответствующего маркетингового продвижения; участие в тендерах на функциональное, специализированное питание, в том числе в детских садах, школах и других социальных учреждениях.
- Увеличение узнаваемости бренда и знаний потребителя о функциональном питании.
- Расширение линейки функциональных (специализированных) и персонализированных продуктов для решения конкретных задач по здоровью с последующей коммерциализацией.
- Создание платформы для производителей (в том числе сельхоз) и ретейлеров; приложения по персонализированному питанию, адаптированному к конкретной продуктовой матрице торговой сети.
- Совершенствования законодательства в области функционального (специализированного, персонализированного) питания, становление в рамках нац.проектов, создание ГЧП заводов по поставкам в бюджетные учреждения.



КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОЕКТА

«Белково-полбяной» хлеб – новый вид хлеба, полноценная замена привычным "пустым" хлебам.

- В отличие от ржаного не повышает кислотность, при этом имеет полноценный аминокислотный состав 4-х типов растений: бобовых, злаковых, астровых, масличных.
- Содержит в 2 раза больше белка, в 1,5-2 раза меньше углеводов, не содержит дрожжей, сахара, вредных добавок, не содержит традиционной пшеничной муки и быстрых углеводов.
- Ни одно существующее российское х/б изделие не содержит в себе такую концентрацию полезных свойств, в том числе не содержит в себе муку люпина, как функциональный ингредиент, значительное количество порошка топинамбура, дающего легкий доступ к потреблению ценного инулина.
- Уникальность подтверждена патентом на изобретение, заключением НИИ Хлебопекарной промышленности. Может использоваться для лечебного питания.
- Используется особая технология продления сроков годности от 1- 9 мес. без применения консервантов.
- Иные хлеба являются частичными конкурентами по некоторым УТП.



- ✓ **Без** сахара, консервантов
- ✓ **Без** токсичной фракции глютена
- ✓ **Без** х/п дрожжей и вредных добавок
- ✓ **Без** традиционной и очищенной муки (пшеничной, ржаной)
- ✓ **Меньше** соли и калорий в полтора раза
- ✓ Срок ГОДНОСТИ: 8 суток, 30 суток, 6 месяцев без «химии», в зависимости от типа упаковки
- ✓ Закваска из НИИ хлебопекарной промышленности
 - ✓ Суточная норма в 100 граммах (по заключению НИИ хлебопекарной промышленности):
 - ✓ - растворимых и нерастворимых пищевых волокон - 57%,
 - ✓ - инулина натурального (пребиотик) - 37%,
 - ✓ - растительного белка - 33%,
 - ✓ - витамина Е - 40%,
 - ✓ - витамины группы В - 26%-65%
 - ✓ - магния - 22%
 - ✓ - фосфора - 22%
 - ✓ - железа - 32%



СРАВНЕНИЕ ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК (ВКЛЮЧАЯ КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ, КАЧЕСТВЕННЫЕ И СТОИМОСТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКЦИИ) СОЗДАННОГО ИННОВАЦИОННОГО ПРОДУКТА С ОТЕЧЕСТВЕННЫМИ АНАЛОГАМИ

Технико-экономические параметры продукта	Батон нарезной из муки 1 сорта***	Бородинский из смеси пшеничной и ржаной муки***	Рижский из смеси пшеничной и ржаной муки***	Формовой из обойной ржаной муки***	«Полбяной» ТМ «Рижский хлеб»	Булка с полбяной крупкой (Вкусвилл)	
Белки	7,7	7,0	6,0	7,0	9,0	7,0	12,0
Жиры	3,0	1,0	1,0	1,0	1,5	0,5	3,0**
Углеводы	50,0	40,0	50,0	33,0	43,0	43,8	30,0
Пищевые волокна	3,0	8,0	8,0	8,0	8,0	5,0	17,0
Без дрожжей	нет	нет	да	нет	да	да	да
Без сахара и фруктозы	нет	нет	нет	нет	нет	нет	да
Без консервантов	Нет/да	Нет/да	Нет/да	Нет/да	да	да	да
100% без обычной муки (пшеничной, ржаной)	нет	нет	нет	нет	нет	нет	да



СРАВНЕНИЕ ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК (ВКЛЮЧАЯ КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ, КАЧЕСТВЕННЫЕ И СТОИМОСТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКЦИИ) СОЗДАННОГО ИННОВАЦИОННОГО ПРОДУКТА С ОТЕЧЕСТВЕННЫМИ АНАЛОГАМИ

Технико-экономические параметры продукта	Батон нарезной из муки 1 сорта***	Бородинский из смеси пшеничной и ржаной муки***	Рижский из смеси пшеничной и ржаной муки***	Формовой из обойной ржаной муки***	«Полбяной» ТМ «Рижский хлеб»	Булка с полбяной крупкой (Вкусвилл)	
Без токсичной фракции глютена (пониженное содержание глютена)	нет	нет	нет	нет	нет	нет	да
На закваске	нет	Нет/да	да	Нет/да	да	Нет/да	да
Пониженное содержание углеводов	нет	нет	нет	нет	нет	нет	да
Повышенное содержание белка	нет	нет	нет	нет	нет	нет	да
с функциональными ингредиентами натурального происхождения: люпином, льном и топинамбуром	нет	нет	нет	нет	нет	нет	да
Источник природного комплекса пищевых волокон	нет	нет	нет	нет	нет	нет	да



СРАВНЕНИЕ ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК (ВКЛЮЧАЯ КОЛИЧЕСТВЕННЫЕ, КАЧЕСТВЕННЫЕ И СТОИМОСТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКЦИИ) СОЗДАННОГО ИННОВАЦИОННОГО ПРОДУКТА С ОТЕЧЕСТВЕННЫМИ АНАЛОГАМИ

Технико-экономические параметры продукта	Батон нарезной из муки 1 сорта***	Бородинский из смеси пшеничной и ржаной муки***	Рижский из смеси пшеничной и ржаной муки***	Формовой из обойной ржаной муки***	«Полбяной» ТМ «Рижский хлеб»	Булка с полбяной крупкой (Вкусвилл)	
Источник полноценного растительного белка,	нет	нет	нет	нет	нет	нет	да
Натуральный функциональный продукт	нет	нет	нет	нет	нет	нет	да
Срок хранения	4	4	6	4	4	4	8-30
Вид изделия	«советский»	«советский»	«советский»	«советский»	европейский»	«советский»	«европейский», «ремесленный»
Маркетинг, продвижение	нет	нет	нет	нет	нет	нет	да
Подходит под заморозку с последующим допеканием	нет	нет	нет	нет	нет	нет	да
Имеются ли технологии продления сроков годности до 9 месяцев без консервантов и потери качества	нет	нет	нет	нет	нет	нет	да
Имеется ли патент	нет	нет	нет	нет	нет	нет	да



ПОКАЗАТЕЛИ ПРЕИМУЩЕСТВА

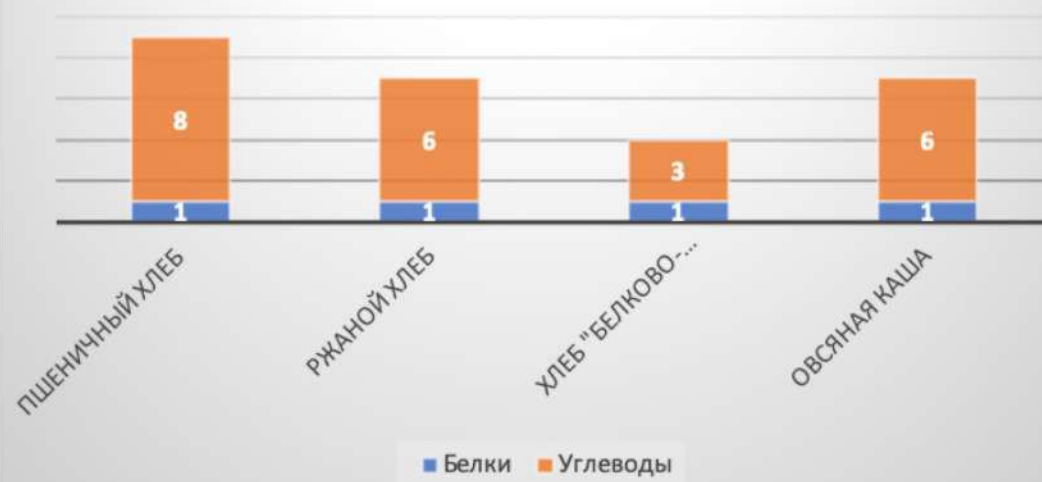


ПОКАЗАТЕЛИ ПРЕИМУЩЕСТВА

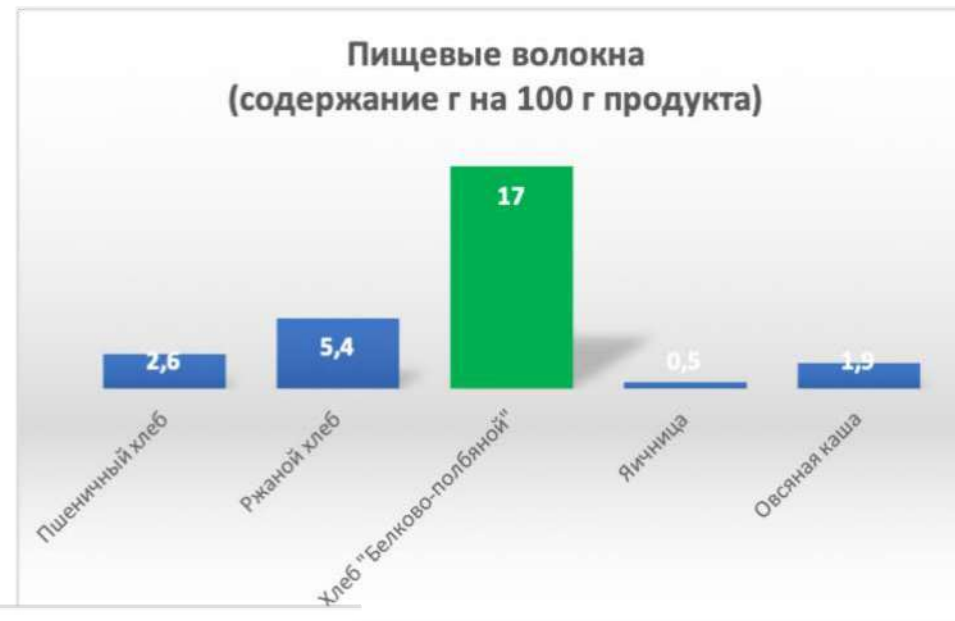
Сумма аминокислот растительного происхождения
(содержание мг на 100 г продукта)



Соотношение белков к углеводам



ПОКАЗАТЕЛИ ПРЕИМУЩЕСТВА



НЕТРАДИЦИОННОЕ ПОЛЕЗНОЕ ПРЕМИУМ СЫРЬЕ В ЛИНЕЙКЕ «БЕЛКОВО-ПОЛБЯНЫХ» ХЛЕБОВ, БУЛОЧЕК, СНЕКОВ



Полба - это древний вид пшеницы, от которого селекционировали всю современную пшеницу. Полба не подвержена генетической модификации – «защищена» плотной оболочкой даже от радиоактивных осадков, ее бессмысленно химически удобрять. Полбу называют «Черной икрой» среди злаков, она усваивается организмом человека быстрее пшеницы. Содержит значительно больше белков, жиров и пищевых волокон, витаминов группы В, которые участвуют в процессе свертывания крови и стимулируют иммунную систему, повышают устойчивость к инфекциям. Содержит почти в 2 раза меньше глиадина – токсичной (для людей с чувствительностью) фракции глютена

Люпин - проявляет антидиабетические свойства (гликопротеин), регулирует метаболизм, помогает при малокровии и атеросклерозе, является генетически не модифицированным, не содержит глютен, содержит большое количество белка, пищевых волокон, витаминов группы В, бета-каротина, витамина Е, не содержит глютен.

Лён – содержит омега-3. Пищевые волокна в льняной муке представлены в виде оболочек клеток растения и состоят из полисахаридов, содержат лигнины и гемицеллюлозу, не содержит глютен.

Топинамбур - выделяется среди овощей высоким содержанием инулина, содержит пектин и другие микроэлементы, не содержит глютен.



УСПЕХИ ПРОЕКТА

ЗА 2020 ГОД в социальной и профессиональной среде

- Приняли участие с докладом в межведомственной научно-практической конференции «Материальное обеспечение военной организации государства: современные особенности, проблемные вопросы и способы их решения», принимаем участие вновь в этом году
- За год работы производства, помимо всего прочего, получили кредит от МСП банка под гарантию Корпорации МСП (подробнее здесь: http://osspb.ru/osnews/korporaciya_msp_okazala_podderzhku_proektu_po_sozdaniyu_i_razvitiyu_pro_izvodstva_poleznogo_dlya_zdorovya_hleba)
- Приняли участие с докладом в совещании, организованном в Совете Федерации по развитию производства функциональных продуктов питания в Российской Федерации
- Обратились к Президенту в формате видеообращения: https://yadi.sk/i/Jc_kHb1YjHepJQ
<https://yadi.sk/i/PMgIzKk8gaPC0A>
- Стали участниками международной выставки в Стамбуле world food и выставляли образцы продукции.
- Были участниками многих других конференций: Академии ритейла, выставки по экспорту и др.
- Активно взаимодействуем с профильным научным сообществом: НИИ хлебопекарной промышленности, Всероссийским институтом растениеводства

УСПЕХИ ПРОЕКТА

ЗА 2021 ГОД в социальной и профессиональной среде

- Получили Грант Фонда содействия инновациям на оборудование и запустили в работу дополнительное новое оборудование
- Увеличили ассортиментную матрицу в сторону кондитерских и мучных кондитерских изделий по прежнему сектора ЗОЖ, обогащенные пищевыми волокнами и омега3
- Начали отгрузки кексов во ВкусВилл
- Начали отгрузки замороженной продукции на допекание в витрины «Азбуки Вкуса»
- Начали отгружать линейку полбяных хлебов под СТМ «Зеленая Линия» в торговую сеть «Перекресток»
- Поучаствовали в международной выставке «ПРОДЭКСПО» со стендом
- Начали отгрузки в сеть «Самокат» и прошли аудит сети
- Отгрузили Пасхальный проект дополнительно в сети «Мираторг», «Ашан», «ЯЛавку»;
- Стали приглашенными членами Совета Санкт-Петербургской Торгово-промышленной Палаты;
- Инициировали изменение в ГОСТ на функциональные продукты питания, а также создание нового ГОСТ «Пищевые продукты, соответствующие принципам здорового питания»;
- Иницируем пилотный проект в Санкт-Петербурге по поставкам функционального хлеба в детские сады;
- Участвуем в отборе Лидеры России (Бизнес и Промышленность).

УСПЕХИ ПРОЕКТА В СМИ

- 1) Эфир на НТВ (сюжет про нас с 31 минуты 50 секунды, примерно) - https://www.ntv.ru/peredacha/Jivaya_eda/m81761/o626377/video/
 - 2) Эфир с проекта "национальной медиа группы" #немаловажный - <https://www.instagram.com/p/CBfWuolFBCM/?igshid=1cegad1efvkv>
 - 3) Эфир для выставки Питерфуд 2020 - <https://youtu.be/-1BhgrdrBNk>
 - 4) Видео для конкурса ВТБ, на котором мы стали победителями! -
<https://delo-vtb.rbc.ru/participants/#466>
 - 5) Эфир про дрожжи с НИИ Хлеба - <https://www.instagram.com/tv/CDsxzuCAJ30/?igshid=rgdvcwlqzxcr>
 - 6) Эфир по здоровому питанию к Клинике пластической хирургии - <https://www.instagram.com/tv/CHhlp-GIOBm/?igshid=1uymd594tc6ti>
 - 7) Статьи про нас -
<https://vkusvill.ru/articles/pishet-postavshchik-podzaryadka-dlya-immuniteta.html>
<https://kdelu.vtb.ru/articles/zdorovyj-hleb-ne-nashli-idealnyj-hleb-i-ispekli-ego-sami/>
<https://www.topinambour.ru/functional/200321131610.html>
<https://khlebprod.ru/351-zhurnaly-2020/8-20/4261-primeneniye-polbyanoj-tselnozernovoj-muki-v-kombinatsii-s-mukoj-iz-lyupina-lina-i-topinambura-dlya-proizvodstva-funktsionalnykh-belkovo-polbyanykh-khlebov>
- Подробнее о самом производстве здесь: на нашем сайте: <https://zbreadd.com/articles> и <https://zbreadd.com/posts> и <https://instagram.com/zbreadd?igshid=1e453p8bvqmak> и https://instagram.com/alena_zbreadd?igshid=1b4fn4n2fgh3u
- И видео с производства в самом его начале развития: <https://yadi.sk/i/Svs6PacLFzy1FA>

ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ПРОЕКТА

- ✓ Увеличено потребление населением РФ функциональных рецептурных продуктов ежедневного потребления для здорового питания до 60% (сейчас – 1%), особенно среди детей, в том числе через бюджетные организации
- ✓ Сокращен рост заболеваемости (по данным Росстат), в том числе детской, хроническими болезнями: сахарным диабетом, предиабетом, ожирением, атеросклерозом, гипертонзией, пищевой аллергией, желудочно-кишечными расстройствами (нарушением состава микробиоты и т.д.) на 30% через 5 лет от реализации 1п.
- ✓ Выстроена правовая и мотивационная основа для производства и потребления функциональных продуктов питания, создан единый центра ответственности



ПАРТНЕРЫ ПРОЕКТА



- ✓ Ритейлеры
- ✓ Газпромпитание
- ✓ РЭЦ (наша компания проходит акселератор экспорта)
- ✓ МСП банк и корпорация (наша компания получила венчурный кредит под гарантию корпорации)
- ✓ Фонд содействия инновациям (наша компания является резидентом)
- ✓ НИИ хлебопекарной промышленности (совместные проекты, сотрудничество по функциональному питанию)
- ✓ Военная Академия по материально-техническому обеспечению им. Хрулева (соглашение о сотрудничестве)
- ✓ Комитет промышленной политике, инновациям Санкт-Петербурга (по пилотному проекту)
- ✓ СПб торгово-промышленная палата (члены Совета Палаты)



КТО ИЗ ПАРТНЕРОВ НУЖЕН ПРОЕКТУ

- ✓ Сколково
- ✓ РЖД, Аэрофлот и другие компании-перевозчики
- ✓ Госкорпорации, крупные коммерческие компании, предлагающие гарантированное питание сотрудникам
- ✓ Губернаторы, заинтересованные в развитии пилотных проектов по поставкам функциональной продукции в детские сады и школы
- ✓ Центр ГЧП
- ✓ Поддержка Правительства в создании отдельного единого органа, регулирующего питание граждан РФ (под нашим руководством)



НАША КОМАНДА

Генеральный директор

Долгих Виктория Витальевна

Тел.: +7 (931) 227-17-15

E-mail: proteinhleb@ya.ru

Заместитель ген. директора по комм. вопросам

Беднова Алена Никитична

Тел.: +7 (921) 966-04-60

E-mail: 79219660460@ya.ru

Заместитель ген. директора, начальник производства

Долгих Кирилл Михайлович

Тел.: +7 (916) 611-61-69

E-mail: mr.k.dolgikh@ya.ru

Команда
ООО "ЗДОРОВЫЙ ХЛЕБ"

Кирилл
Заместитель генерального директора. Директор по производству. Учредитель. С нуля создал и воплотил в жизнь все блоки производства, складов и офисов, которые соответствуют всем современным нормам и которыми гордится вся команда.

Виктория
Генеральный директор. Основатель и учредитель компании. Разработчик флагманской линейки. Нейробиолог, кандидат биологических наук. Автор идеи, с которой началась работа всей команды.

Алена
Коммерческий директор. В проекте с момента зарождения идеи о нём и первых рецептур. За год с нуля организовала весь цикл маркетинга и продаж в ключевые торговые сети Санкт-Петербурга и Москвы.

zbreadd.com
info@zbreadd.com

ВДОХНОВИТЕЛЬ, ОСНОВАТЕЛЬ И ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР



Виктория Витальевна Долгих, – нейробиолог, кандидат биологических наук;

член Совета Санкт-Петербургской торгово-промышленной палаты;

выпускник Московского государственного университета имени М.В. Ломоносова; Института высшей нервной деятельности и нейрофизиологии РАН (аспирантура);

патентообладатель;

финалист Всероссийского Конкурса Молодёжных Проектов «Приоритеты роста» 2019.

«Как дочь врачей, я всегда знала, что фактор питания играет ключевую роль в формировании здоровья. Хлеб как сложный многокомпонентный продукт может как укрепить, так и ухудшить состояние здоровья. Отказ от хлеба грозит формированию дефицита витаминов группы В, пищевых волокон и других ценных микроэлементов. То есть замкнутый круг. Выражение «хлеб всему голова» прокручивалось у меня в голове, не давая покоя. Будучи и простым потребителем, и ученым, и человеком, столкнувшимся с трудностями в семье осознав проблемы хлебопекарной отрасли, я поняла, что должна создать функциональный хлеб с повышенной пищевой ценностью, безопасный и питательный. Кто если не я?!»





ПАТЕНТ

НА ИЗОБРЕТЕНИЕ

№ 2702089

ХЛЕБ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ И СПОСОБ ЕГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Патентообладатель: *Долгих Виктория Витальевна (RU)*

Автор: *Долгих Виктория Витальевна (RU)*

Заявка № 2018147043
Приоритет изобретения 27 декабря 2018 г.
Дата государственной регистрации в
Государственном реестре изобретений
Российской Федерации 03 октября 2019 г.
Срок действия исключительного права
на изобретение истекает 27 декабря 2038 г.

Руководитель Федеральной службы
по интеллектуальной собственности

Г.П. Извеж Г.П. Извеж



ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ 05013
УЧЕТНЫЙ ПОМЕР НАИЛКА

ОСМК

СИСТЕМА ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ «ОТКРЫТЫЙ СТАНДАРТ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА»

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

Регистрационный № РОСС RU.32175.СМК.ОС1.01761
(номер сертификата соответствия)

Срок действия с 15.10.2020 по 14.10.2023

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ
№ ОСМК RU.32175.ОС1
Общество с ограниченной ответственностью «Открытый Сертификат»
Россия, 117042, Москва, Чечерский проезд, дом 24, помещение 1,
тел.: +74997098938, email: oc_osmq@ocert.ru

ВЫДАН

Общество с ограниченной ответственностью «Здоровый Хлеб»
(ООО «Здоровый Хлеб»)

ИНН 7813296156 ОГРН 1177847406725
Место нахождения: Россия, 198323, Санкт-Петербург, улица Геологическая, дом 75, литер Р,
помещение 1Н № 58. Место осуществления деятельности: Россия, 198323, Санкт-Петербург,
улица Геологическая, дом 75, литер Р. Телефон: +79817675453. E-mail: info@zbreadd.com

НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ УДОСТОВЕРЯЕТ, ЧТО СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

применительно к производству хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного и длительного хранения, охлажденных хлебобулочных полуфабрикатов, сухарей, печенья и прочих сухарных хлебобулочных изделий; хрустящих хлебцев, пряников, коврижек, галет и крекеров, замороженных хлебобулочных полуфабрикатов, в том числе для детского питания, спортивного и специализированного, диетического и диабетического

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ СТАНДАРТА ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018)

Выдан на основании решения экспертной комиссии,
протокол № РОСС RU.32175.СМК.ОС1.01761П от 08.10.2020 года

Руководитель органа
А. Г. Татарин
Генеральный директор (руководитель органа)

Председатель комиссии
Г. А. Афанасьев

На основании сертификата соответствия организация обязана соблюдать требования стандарта в соответствии с требованиями стандарта, что подтверждается при проведении ежегодного инспекционного контроля





СЕРТИФИКАТ

вручается

Долгих Виктории Витальевне
за участие
во Всероссийском конкурсе молодежных проектов «Приоритеты роста»,
прошедшего 1 июля 2019 года в Москве.



Директор центра государственно-частного партнёрства
ИГСУ РАНХиГС, доктор политических наук, профессор
Москва, 2019 г.

Л.Е. Ильичева

СПАСИБО

ООО "Здоровый Хлеб"

за ваше участие в Общероссийской акции взаимопомощи **#МыВместе**.
Благодаря вам мы помогли более 3 млн людей и объединили страну
в общем деле победы над COVID-19!

#МЫВМЕСТЕ

КУЗНЕЦОВ М.М.
Руководитель Исполнительного
комитета ОНФ

МЕТЕЛОВ А.П.
Председатель Совета Ассоциации
волонтеров «Здоровый хлеб»

САВЧУК П.О.
Председатель
ВОД «Золотеры-медики»





УТВЕРЖДАЮ
 Директор ФГАНУ НИИХП

М.Н. Костюченко

2020г

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ответ на обращение ООО «Здоровый Хлеб» проведена оценка содержания пищевых веществ в изделиях булочных «Белково-полбяное с топинамбуром» и «Белково-полбяное с изюмом и семечками» на предмет наличия в них составляющих, полезных для здоровья человека и позволяющих отнести продукт к функциональным, а также для составления рекомендаций по нанесению на маркировку информации о полезных свойствах продукции.

Оценку проводили на основании расчета содержания основных пищевых веществ, витаминов и минеральных веществ, а также на основании данных сводных протоколов исследований по содержанию белков, жиров, углеводов и пищевых волокон, переданных ООО «Здоровый Хлеб». Определение эссенциальных нутриентов осуществляли в ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», г. Москва. Протокол испытаний №805.0144.17-20 от 17 февраля 2020 прилагается. На основании данных протокола определена степень удовлетворения суточной потребности в основных пищевых веществах за счет употребления данных хлебобулочных изделий (Таблица 1).

Таблица 1 – Содержание пищевых веществ в изделии булочном «Белково-полбяное с изюмом и семечками»

Пищевое вещество	Содержание в 100 г изделия булочного		Суточная потребность *	Удовлетворение суточной потребности, %	
	«Белково-полбяное с топинамбуром»	«Белково-полбяное с изюмом и семечками»		«Белково-полбяное с топинамбуром»	«Белково-полбяное с изюмом и семечками»

при систематическом употреблении содержащего их функционального пищевого продукта.

В изделиях булочных «Белково – полбяное с изюмом и семечками» и «Белково-полбяное с топинамбуром» функциональным ингредиентом являются пищевые волокна. Согласно Приложением 2 к техническому регламенту Таможенного Союза «Пищевая продукция в части её маркировки» рекомендуемое потребление пищевых волокон для взрослого человека составляет 30 г/сут. В 1 порции изделий с изюмом и семечками и с топинамбуром (массой 50 г) содержится 6,69г и 8,95 г пищевых волокон, что составляет 22,3% и 29,8% суточной нормы соответственно.

Согласно Приложению 5 к техническому регламенту Таможенного Союза «Пищевая продукция в части её маркировки» в качестве отличительных признаков при маркировке изделий булочных «Белково-полбяное с топинамбуром» и «Белково-полбяное с изюмом и семечками» могут быть использованы следующие:

1. Продукт является источником белка, т.к. согласно приложению 5 белок должен обеспечивать не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции при условии, что количество белка на 100 г для твердых продуктов или для жидкостей на 100 мл составляет не менее 5 процентов суточной потребности в белке:

В изделия «Белково-полбяное с топинамбуром» содержится 10,1 г белка, что обеспечивает 13,5% суточной потребности в белке, при этом за счёт белка обеспечивается 40,4 ккал, что составляет 17,3 % от общей энергетической ценности.

В изделия «Белково-полбяное с изюмом и семечками» содержит 12,6 г белка, что обеспечивает 16,8% суточной потребности белка, при этом энергетическая ценность белка составляет 50,4 ккал, что обеспечивает 17,3 % от общей энергетической ценности.

2. Продукт имеет низкое содержание жира, поскольку жир составляет не более 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции;

3. Продукт без добавления сахара т.к. при производстве не добавлялись моно- и дисахариды в качестве компонентов, содержит только натуральные сахара.

4. Продукт имеет высокое содержание пищевых волокон, поскольку содержит не менее 6 г пищевых волокон на 100 г твердого продукта.

5. Продукт является источником витамина В1 (тиамина), магния, фосфора.

6. Изделие «Белково-полбяное с топинамбуром» является источником витамина Е, а изделие «Белково-полбяное с изюмом и семечками» - имеет высокое содержание витамина Е.

7. Изделие «Белково-полбяное с изюмом и семечками» является источником железа.

Рекомендации:

Проведенный анализ позволяет вынести на маркировку изделий булочных «Белково-полбяное с топинамбуром» и «Белково-полбяное с изюмом и семечками» следующую информацию о полезных свойствах продукции:

1. Изделие булочное «Белково-полбяное с топинамбуром» - продукт является функциональным, «источник белка», «имеет высокое содержание пищевых волокон», «без добавления сахара», «низкое содержание жира», «источник витамина В1 (тиамина), магния, фосфора, витамина Е».

2. Изделие булочное «Белково-полбяное с изюмом и семечками» - продукт является функциональным, «источник белка», «имеет высокое содержание пищевых волокон», «без добавления сахара», «низкое содержание жира», «источник витамина В1 (тиамина), магния, фосфора, железа», «высокое содержание витамина Е».

// Хлебопечение России. – 2018. – № 1. – С. 30–33.

3. Колпакова, В.В. Кисломо-лочный продукт геронтологического назначения на основе продуктов переработки амаранта / В.В. Колпакова, Н.Р. Тихомирова, И.С. Гайворонская, Н.Д. Лукин // Пищевые системы. – 2018. – Т. 1. – № 1. – С. 35–45. DOI: 10.21323/2618-9771-2018-1-1-35-45

4. Папахин, А.А. Научно-практические основы технологии низкотемпературной биоконверсии нативного крахмала / А.А. Папахин, З.М. Бородина, В.А. Гулакова // Пищевая промышленность. – 2018. – № 10. – С. 20–24.

5. Рязанцева, К.А. Влияние модифицированных крахмалов на структуру азиррованных творожных муссов / К.А. Рязанцева [и др.] // Молочная промышленность. – 2017. – № 9. – С. 54–56.

6. Скобельская, Э.Г. Использование амарантовой муки сорта «Валентина» при производстве вафельных листов / Э.Г. Скобельская, Е.А. Порцева, М.С. Гинс // Кондитерское и Хлебопекарное производство. – 2018. – № 7–8 (177). – С. 60–62.

7. Шматько, Н.А. Тритикале и амарант в производстве пряников / Н.А. Шматько, И.И. Уварова, Н.Н. Латкина, Ю.Ф. Росляков //

Кондитерское производство. – 2005. – № 6. – С. 35–37.

8. Gíns, M. Mineral composition of amaranth (*Amaranthus l.*) seeds of vegetable and grain usage by arhivbsp selection. / M. Gíns [et al.] // Potravinárstvo Slovak Journal of Food Sciences. – 2018. – Vol. 12. – № 1. – P. 330–336.

9. Kolpakova, V. Thermoplastic composition with modified porous corn starch of biodegradability properties / V. Kolpakova [et al.] // GEOLINKS International Conference on geosciences. Conference proceedings. – Novotel, Athens, Greece. – 2019. – Vol. 1. – B. 2. – P. 33–41.

doi: 10.32462/0235-2508-2020-29-8-
УДК 664.663.9:664.65:664.641.4



В.В. Долгих, канд. биол. наук,
генеральный директор
ООО «Здоровый Хлеб»

Применение полбяной цельнозерновой муки в комбинации с мукой из люпина, льна и топинамбура для производства функциональных белково-полбяных хлебов

В настоящее время несбалансированность и недостаточность рационов питания по жизненно необходимым макро- и микронутриентам является фактором, отрицательно влияющим на здоровье, развитие и жизнеспособность населения. Доказано, что основными причинами распространения хронических неинфекционных заболеваний (атеросклероза, инсулинозависимого сахарного диабета, ожирения, артериальной гипертензии, метаболической иммунодепрессии, аутоиммунных заболеваний и заболеваний опорно-двигательного аппарата, онкологической патологии и др.), занимающих ведущее место в структуре

Аннотация. Исследована возможность использования при производстве хлеба комбинированной муки из различных видов растений. Предложена новая технология хлеба повышенной пищевой и биологической ценности. Показано влияние полбяной цельнозерновой муки в комбинации с мукой из люпина, льна и топинамбура на снижение гликемического индекса, повышение содержания пищевых волокон, белка, жизненно важных аминокислот, витаминов и минеральных веществ.

Abstract. The possibility of using of combined flour from various types of plants in the production of bread was investigated. A new technology of bread with increased nutritional and biological value was proposed. The effect of whole-wheat spelt flour in combination with lupine, flax and Jerusalem artichoke flour on the reduction of the glycemic index and on increase in dietary fiber, protein, vital amino acids, vitamins and minerals was shown.

Ключевые слова: белково-полбяной хлеб, мука полбяная цельнозерновая, натуральный функциональный хлеб, пищевая и биологическая ценность, некрахмальные полисахариды, пищевые волокна, глютен.

Keywords: protein-spelt bread, whole-grain spelt flour (*Triticum dicoccum*), natural functional bread, nutritional and biological value, non-starch polysaccharides, dietary fiber, gluten.

заболеваемости, являются круп-годовые дефициты эссенциальных (жизненно необходимых) макро- и микронутриентов в питании всех категорий россиян.

В целях повышения качества питания граждан Российской Федерации принята концепция «Функциональное питание в России». В настоящее время



СЕРТИФИКАТ 1 МЕСТО

Сертификат за 1 место в конкурсе "Сложности приводят к успеху"

Долгих Виктория Витальевна, ООО Здоровый Хлеб

Сертификат дает право на:

Денежную сумму в размере 1 000 000 (один миллион) рублей

Участие в тренинге "Контекст" от Владимира Герасичева, 4 месяца

Годовое премиальное обслуживание в Банке ВТБ

Индивидуальный коуч-тренинг от Банка на тему "Выход на экспорт"

ЧЕСТНЫЙ СТОЛ ЧЕСТНЫЙ СТОЛ

Для активации сертификата свяжитесь, пожалуйста, с представителем Банка ВТБ Динарой Тихомировой по телефону 8495925800 (вн. 103-279) или по e-mail dtihomirova@vtb.ru

* Консультации по выбору подходящих продукции победителя маркетплейсов; Составление плана действий для эффективного выхода на экспорт; Определение возможных мер государственной поддержки экспортера; Помощь в подготовке к размещению товаров на маркетплейсе.

Сертификат является собственностью Банка и не может быть передан другим лицам или компаниям, а также не может быть обменен на денежный эквивалент.

МИНИСТЕРСТВО ОБОРОНЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ВОЕННАЯ АКАДЕМИЯ
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ
имени генерала армии А.В. Хрулёва

СЕРТИФИКАТ

Выдан

Долгих Виктории Витальевне

В ТОМ, ЧТО ОНА ПРИНЯЛА УЧАСТИЕ В
МЕЖВЕДОМСТВЕННОЙ НАУЧНО-
ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ

«Материальное обеспечение военной
организации государства:
современные особенности, проблемные
вопросы и способы их решения»

14 февраля 2020 г.

Председатель Оргкомитета
начальник Военной академии материально-
технического обеспечения имени
генерала армии А.В. Хрулёва
кандидат экономических наук
генерал-лейтенант

А. В. Топоров

Рег. № _____



МИНИСТЕРСТВО ОБОРОНЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
УДОСТОВЕРЕНИЕ

Долгих
Виктория Витальевна

Приказом начальника
Военной академии МТО
им. Генерала армии А.В. Хрулёва
№ ~~100~~ от «~~27~~» ~~НОЯБРЯ~~ 2020 г.

Награжден(а) медалью

«100 лет
Кафедре продовольственного
обеспечения ВАМТО»

Начальник ВАМТО
генерал-лейтенант

А.В. Топоров



ФЕДЕРАЛЬНОЕ СОБРАНИЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
КОМИТЕТ СОВЕТА ФЕДЕРАЦИИ
ПО АГРАРНО-ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ПОЛИТИКЕ И
ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЮ

ул. Б.Дмитровка, д. 26, Москва, 103426

«05» ноября 2020 г.

№ 37-25/2876

Генеральному директору
ООО «Здоровый Хлеб»

В.В. ДОЛГИХ

просп. Королева, д. 57, корп. 1,
кв. 58, ООО "Здоровый Хлеб",
г. Санкт-Петербург, 197341,
goldshiteyn.ev@gmail.com

Уважаемая Виктория Витальевна!

В Комитете Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию (далее - Комитет) рассмотрено Ваше обращение (вх. № 47941п от 9 октября 2020 года) в адрес Председателя Совета Федерации В.И. Матвиенко, касающееся формирования системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание, а также стимулирования производства качественной пищевой продукции – хлебобулочных изделий, соответствующей принципам здорового питания.

Следует отметить, что Комитетом поддерживаются законодательные инициативы, направленные на поддержку отечественных производителей сельскохозяйственной и пищевой продукции в целях обеспечения населения продуктами питания высокого качества. В этой связи выражаем Вам благодарность за активную позицию по данному вопросу.

Дополнительно сообщаем, что в соответствии с Планом мероприятий Комитета на осеннюю сессию 2020 года 19 ноября 2020 года в 11.00 часов проводится совещание в формате видеоконференции на тему «Развитие производства функциональных и специализированных продуктов питания в Российской Федерации». На данном мероприятии планируется рассмотреть предложения, содержащиеся в Вашем обращении, в целях подготовки

соответствующих рекомендаций Правительству Российской Федерации, федеральным и региональным органам исполнительной власти.

В этой связи приглашаю Вас, уважаемая Виктория Витальевна, принять участие в указанном совещании. Будем благодарны, если Вы до 15 ноября 2020 года сообщите о принятом решении, направите в Комитет информационно-аналитические материалы по рассматриваемой теме, предложения в проект итогового документа, данные о техническом специалисте, ответственном за организацию видеоконференцсвязи (номер телефона и адрес электронной почты).

Контактная информация: +7 (495) 986-73-61, +7 (495) 986-66-71,
IVNazarov@senat.gov.ru.

С уважением,
Председатель Комитета



А.П. Майоров

исп.: И.В. Назаров
тел.: +7 (495) 986-61-49



ФЕДЕРАЛЬНОЕ СОБРАНИЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
КОМИТЕТ СОВЕТА ФЕДЕРАЦИИ
ПО АГРАРНО-ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ПОЛИТИКЕ И
ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЮ

ул. Б.Дмитровка, д. 26, Москва, 103426

«12» июля 2021 г.

№ 3.7-25/1485

Генеральному директору
ООО «Здоровый Хлеб»

В.В. ДОЛГИХ

ул. Геологическая, дом 75 литер Р,
Санкт-Петербург, 198323

Уважаемая Виктория Витальевна!

В Комитете Совета Федерации по аграрно-продовольственной политике и природопользованию (далее – Комитет) Ваше обращение вх № 13328п от 13 апреля 2021 года, касающееся содействия в реализации мероприятий, направленных на развитие российского рынка функциональных продуктов питания, рассмотрено.

Обозначенный в Вашем обращении вопрос актуален и требует выработки механизма его эффективного решения.

Учитывая специфику вопроса, поставленного в указанном обращении, Комитет направил соответствующий запрос в Комитет по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга.

Информация о результатах его рассмотрения будет направлена в Ваш адрес дополнительно.

Заместитель
председателя Комитета

Е.Г. Зленко



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ПРОМЫШЛЕННОЙ ПОЛИТИКЕ,
ИННОВАЦИЯМ И ТОРГОВЛЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Новгородская ул., д.20, литера А, помещение 2-Н
Санкт-Петербург, 191144
Тел. (812) 576-00-11, Факс (812) 576-00-12
E-mail: info@cipit.gov.spb.ru
http://www.gov.spb.ru

ОКПО 27410921, ОКОГУ 2300216, ОГРН 1127847621110
ИНН/КПП 7838482852/784201001

КППИТ
№ 01-68-154/21-0-1
от 20.02.2021



от _____

Уважаемая Виктория Витальевна!

Рассмотрев Ваше обращение от 25.12.2020 по вопросу оказания мер государственной поддержки для производителей специализированного хлеба, поступившее в ходе подготовки к Прямой линии с Президентом Российской Федерации Путиным В.В., Комитет по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга (далее – Комитет) сообщает следующее.

По итогам встречи, проведённой в Комитете с Вашим участием 18.02.2021, а также учитывая положительные характеристики Вашей продукции в экономической и социальной сфере, предлагаем организовать совещание в Управлении социального питания по вопросу реализации пилотного проекта по обеспечению социальных учреждений города функциональной пищевой продукцией.

В целях подготовки совещания просим Вас направить подробную информацию о Вашей продукции на электронный адрес p.mitrofanov@cipit.gov.spb.ru.

О времени проведения Вы будете проинформированы дополнительно.

Заместитель
председателя Комитета

А.А.Яковлев



БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ



**Инновационная хлебобулочная продукция
нового поколения
от российского производителя
ООО «Здоровый Хлеб», 2020 ©**

