



**О КОМПАНИИ  
ООО «ЗДОРОВЫЙ ХЛЕБ»**

**И ПРОДУКТАХ ВЫСОКОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

## О компании

Компания разрабатывает, производит и реализует натуральные функциональные хлебобулочные и мучные кондитерские, продукты повышенной пищевой ценности.

Разработала устав проекта «Здоровый хлеб – детям» по замене в бюджетных учреждениях высокоуглеводных «пустых» изделий на функциональные

Продвигает инициативу развития рынка продуктов высокой пищевой ценности, соответствующих принципам здорового питания

## Ценностное предложение

Компания **ПОМОГАЕТ** людям,

которые ищут продукты из нерафинированных ингредиентов, уникальных рецептов, повышенной пищевой ценности для здорового питания, ввиду изменения паттерна питания и взглядов на рацион, а также индивидуальных особенностей образа жизни и здоровья

**РЕШИТЬ** проблему поиска и выбора полезных продуктов с заданными свойствами

**С ПОМОЩЬЮ** широкого ассортимента функциональной продукции, идеально подходящей под запрос



# Статус проекта



международная премия  
**#МЫВМЕСТЕ**

CAGR за 3 года =  
**78%**



# Дефициты в рационе населения, пустые калории и быстрые углеводы

приводят к росту хронических заболеваний с высокой смертностью

**У 43%**

детей обнаружен  
полигиповитаминоз

**На 40% больше**

население РФ потребляет сахар, кондитерские,  
хлебобулочные и колбасные изделия,  
чем это нужно нашему организму

**У 65%**

взрослых дефицит  
отдельных нутриентов

**Недостаточно**

потребляет пищевые волокна, витамины:  
D, C, A, E, группы B, минералы: кальций,  
железо, йод, селен.

# Статистика роста заболеваемости в РФ

**Плюс 100%** — рост заболеваемости сахарным диабетом за последние 10 лет

**К 55 годам 50%** страдают ожирением

**Каждый 5 школьник** имеет избыточную массу тела

**60% старшеклассников** страдают какими-либо хроническими заболеваниями, из них наиболее распространены диабет, ожирение, болезни ЖКТ

**Абдоминальное ожирение** ассоциировано с заболеваниями сердечно-сосудистой системы, диабета типа 2, онкологическими и другими заболеваниями

**69,6% всех смертей** приходится на НИЗ. Из них **48,7** — болезни системы кровообращения.

От неинфекционных заболеваний в России ежегодно **умирает до 1,3 млн человек.**

# Парадокс питания — замкнутый круг, от дефицитов до ожирения

**3 тысячи ккал** цельной здоровой еды нужно для обеспечения необходимого количества потребления макро- и микроэлементов

**2,2 – 2,4 тысячи ккал** — энерготраты современного человека. С возрастом энерготраты еще больше уменьшаются.

**Последствия:** или ожирение, или дефициты, или ожирение плюс дефициты при потреблении пустой углеводной еды.

**Вывод:** при приеме пищи примерно в 2 тысячи ккал создать грамотный рацион питания, который полностью отвечает нашим потребностям без привлечения высоконутритивных продуктов и БАД невозможно.

**Критически важно** Усилить фокус на развитие высоконутритивных аналогов популярных продуктов



**Принципы компании** — внедрять на рынок функциональные, здоровые хлебобулочные изделия с повышенным содержанием растительного белка, пищевых волокон и других ценных микронутриентов, отсутствием вредных добавок, пониженным содержанием простых углеводов.



**Виктория Долгих**, основатель компании, кандидат биологических наук, председатель Совета по развитию технологий в агропромышленном комплексе и новым продуктам питания Всероссийского общества изобретателей и рационализаторов

**Наша миссия поддерживать людей в энергетически заряженном здоровом состоянии и увлекать за собой окружающих.**



# ФЛАГМАНСКАЯ ЛИНЕЙКА – БЕЛКОВО–ПОЛБЯНОЙ ХЛЕБ

**Потребляя 100 грамм  
белково-полбяного  
хлеба (2-3 кусочка),  
мы получаем:**

**45-70%** суточной нормы пищевых волокон,  
**43-90%** нормы магния,  
**30%** нормы железа,  
**30-45%** фосфора,  
**15-20%** нормы белка,  
**18-90%** нормы витаминов группы В.

При этом всего **25-30 грамм углеводов** и **200-230 ккал.**

Такая же концентрация питательных веществ из традиционной пшеничной продукции содержится в **1000 ккал хлеба**, что равно **220 углеводам** и **400 грамм продукции.**

Такая же концентрация из 100% ржаной продукции, содержится в **600 ккал**, что равно **120 граммам углеводов**, **300 грамм продукции.**



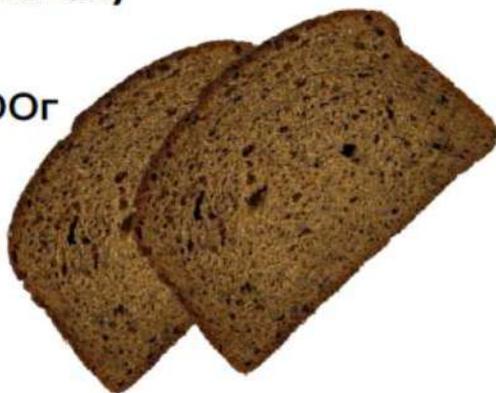
# КОЭФФИЦИЕНТ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПО БЕЛКУ

Высоконутритивный функциональный продукт, соответствующий принципам здорового питания

Традиционный продукт в категории ХБИ

Белково-полбяной с топинамбуром \* — 15г (20%РСП)

100г



НА 100г  
продукта

X2

- Бородинский - 6,8г (8%РСП)\*\*
- ЦЗ пшеничный - 8г (10%РСП) \*\*
- Хлеб формовой пшеничный из муки в/с – 7,6г (10%РСП) \*\*
- Батон нарезной – 7,5г (10%РСП)\*\*

\*на основании протоколов испытаний продукции

\*\* на основании данных справочника химсостав российских пищевых продуктов под ред. Скурихина и Тутельяна, 2002г.

## КОЭФФИЦИЕНТ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПО ПИЩЕВЫМ ВОЛОКНАМ

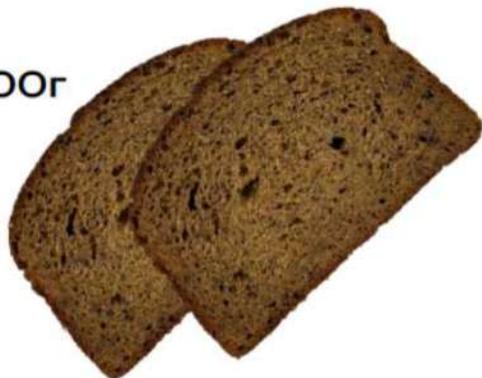
Высоконутритивный функциональный  
продукт, соответствующий принципам  
здорового питания

Традиционный продукт  
в категории ХБИ

НА 100Г  
продукта

Белково-полбяной  
с топинамбуром \* — 18г (67% РСП)

100г



x2

x2,5

x8

- Бородинский — 8г (26%РСП) \*\*
- ЦЗ пшеничный — 7г (22%РСП) \*\*
- Хлеб формовой пшеничный из  
муки в/с — 2,5г (8%РСП)\*\*
- Батон нарезной — 2,5 (8%РСП) \*\*

\*на основании протоколов испытаний продукции

\*\* на основании данных справочника химсостав российских  
пищевых продуктов под ред. Скурихина и Тутельяна, 2002г.

# КОЭФФИЦИЕНТ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПО ПИЩЕВЫМ ВОЛОКНАМ

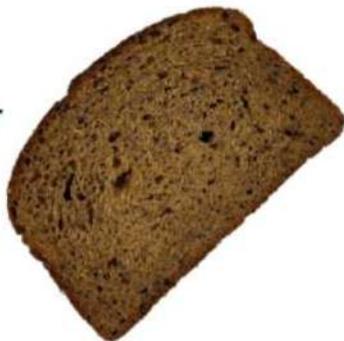
Высоконутритивный функциональный  
продукт, соответствующий принципам  
здорового питания

Овощи в составе  
потребительской корзины

## НА 100 ККАЛ

Белково-полбяной  
с топинамбуром — 8,3г (28% РСП)\*

50г



X1,2



• 300 г Капусты — 7,1г (24%РСП)\*\*

X2



• 200 г Яблок — 3,8г (13%РСП)\*\*

X1,5



• 400 г Помидоров — 5,8г (19%РСП)\*\*

\*на основании протоколов испытаний продукции

\*\* на основании данных справочника химсостав российских пищевых продуктов под ред. Скурихина и Тутельяна, 2002г.

## КОЭФФИЦИЕНТ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПО СОДЕРЖАНИЮ ВИТ. В2

Высоконутритивный функциональный продукт, соответствующий принципам здорового питания

Традиционный продукт в категории ХБИ

Белково-полбяной с семенами льна и подсолнечника — 0,28мг (18%РСП)\*

100г



**НА 100Г**  
продукта

**X4,5**

**X9**

- Бородинский — 0,08мг (4%РСП)\*\*
- ЦЗ пшеничный — 0,09мг (5%РСП)\*\*
  
- Хлеб формовой пшеничный из муки в/с — 0,03мг (2%РСП)\*\*
- Батон нарезной — 0,03мг (2%РСП)\*\*

\*на основании протоколов испытаний продукции

\*\* на основании данных справочника химсостав российских пищевых продуктов под ред. Скурихина и Тутельяна, 2002г.

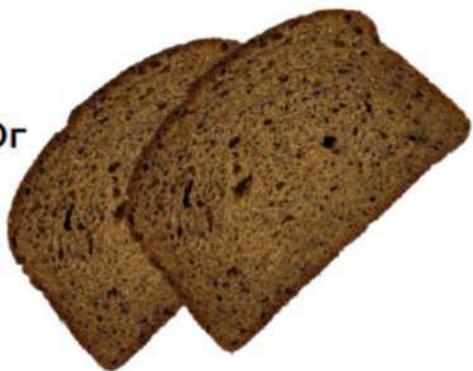
## КОЭФФИЦИЕНТ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПО СОДЕРЖАНИЮ ВИТ. В6

Высоконутритивный функциональный  
продукт, соответствующий принципам  
здорового питания

Традиционный продукт  
в категории ХБИ

Белково-полбяной с семенами льна  
и подсолнечника — 0,84мг (42%РСП)\*

100г



**НА 100Г**  
продукта

**X4,5**

**X8**

- Бородинский — 0,2мг (10%РСП)\*\*
- ЦЗ пшеничный — 0,2мг (10%РСП)\*\*

- Хлеб формовой пшеничный из муки в/с — 0,1мг (5%РСП)\*\*
- Батон нарезной — 0,1мг (5%РСП)\*\*

\*на основании протоколов испытаний продукции

\*\* на основании данных справочника химсостав российских пищевых продуктов под ред. Скурихина и Тутельяна, 2002г.

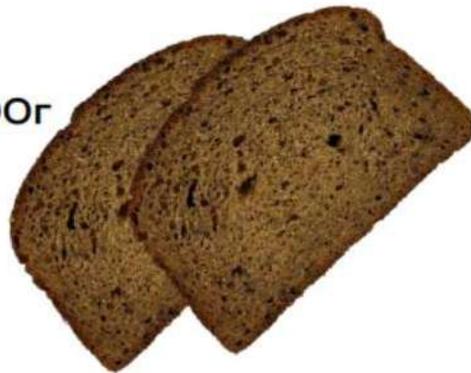
# КОЭФФИЦИЕНТ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПО СОДЕРЖАНИЮ МАГНИЯ

Высоконутритивный функциональный продукт, соответствующий принципам здорового питания

Традиционный продукт в категории ХБИ

Белково-полбяной с семенами льна и подсолнечника — 175мг (44%РСП)\*

100г



НА 100Г  
продукта

Х2,7

Х3,7

Х11

- Бородинский — 49мг (12%РСП)\*\*
- ЦЗ пшеничный — 66мг (16%РСП)\*\*
- Хлеб формовой пшеничный из муки в/с — 13мг (4%РСП)\*\*
- Батон нарезной — 14мг (4%РСП)\*\*

\*на основании протоколов испытаний продукции

\*\* на основании данных справочника химсостав российских пищевых продуктов под ред. Скурихина и Тутельяна, 2002г.

## КОЭФФИЦИЕНТ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПО СОДЕРЖАНИЮ ФОСФОРА

Высоконутритивный функциональный продукт, соответствующий принципам здорового питания

Традиционный продукт в категории ХБИ

**НА 100Г**  
продукта

Белково-полбяной с семенами льна и подсолнечника — 345мг (43%РСП)\*

100г



**X2,7**

**X2**

**X7**

- Бородинский — 157мг (16%РСП)\*\*
- ЦЗ пшеничный — 234мг (24%РСП)\*\*
- Хлеб формовой пшеничный из муки в/с — 65мг (6%РСП)\*\*
- Батон нарезной — 65мг (6%РСП)\*\*

\*на основании протоколов испытаний продукции

\*\* на основании данных справочника химсостав российских пищевых продуктов под ред. Скурихина и Тутельяна, 2002г.

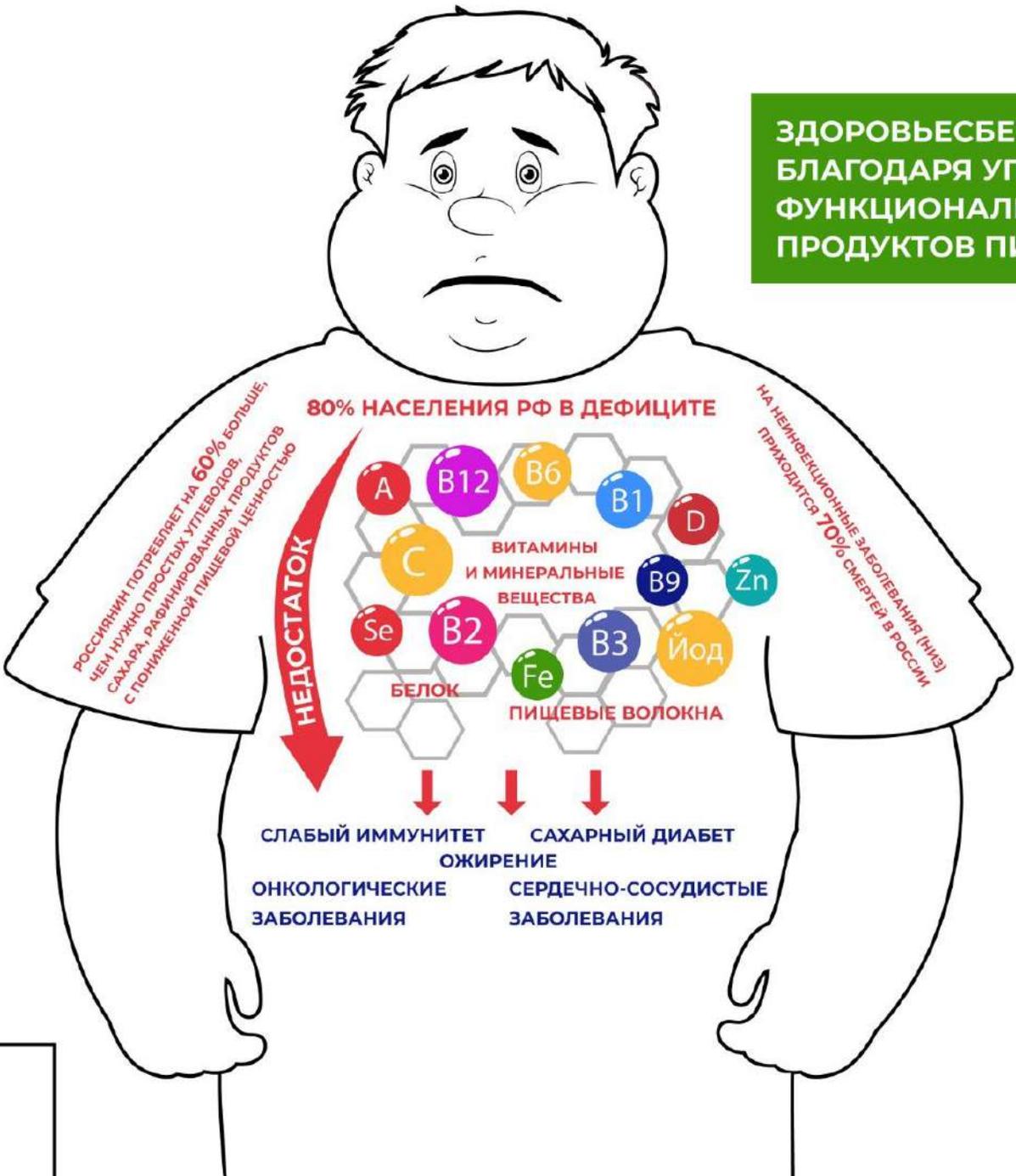
# Функциональный продукт как действенный и эффективный элемент рациона в альтернативу БАД по магнию и витамину В6 (пиридоксин)



БАД	ФП
<p><b>Препарат Магне В6® содержит</b> Действующими веществами являются магний и пиридоксин (В6). Каждая таблетка, покрытая оболочкой, содержит магний (в виде лактата дигидрата) - 470 мг <b>(эквивалентно содержанию магния (Mg<sup>2+</sup>) 48 мг)</b> и пиридоксин (в виде гидрохлорида) — 5 мг. По инструкции необходимо принимать <b>6-8 таблеток в сутки.</b></p> <p>Дополнительные компоненты, входящие в состав таблеток: Сахароза, каолин тяжелый, акации камедь, карбоксиполиметилен 934, тальк (магния гидросиликат), магния стеарат, титана диоксид, тальк (магния гидросиликат), воск карнаубский (порошок).</p>	<p>В 100г хлеба белково-полбяного содержится <b>175 мг магния и 2 мг пиридоксина.</b> Отсутствуют дополнительные добавки.</p> <p>Регулярное потребление, в отличие от БАД, позволит не развивать дефицит микроэлементов. <b>Усвояемость витаминов и минералов из натуральных продуктов выше.</b></p>



**ЗДОРОВЬЕСБЕРЕЖЕНИЕ  
БЛАГОДАРЯ УПОТРЕБЛЕНИЮ  
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**



## Наши линейки продукции:

- 1) Функциональная коллекция продуктов повышенной пищевой ценности
- 2) Ремесленная коллекция. Вкусно, как раньше
- 3) Коллекция вкусных рецептов без глютена
- 4) Коллекция БЕЗ САХАРА
- 5) Коллекция особенных рецептов
- 6) Рождественская коллекция
- 7) Пасхальная коллекция
- 8) Праздничная коллекция

## Среди типов изделий:

Подовые и формовые хлеба, в том числе в нарезке  
Кексы и маффины, куличи  
Печенье  
Тарталетки  
Крекеры

# ВИЗУАЛИЗАЦИЯ КРУПНЫМ ПЛАНОМ НЕКОТОРЫХ ИЗДЕЛИЙ



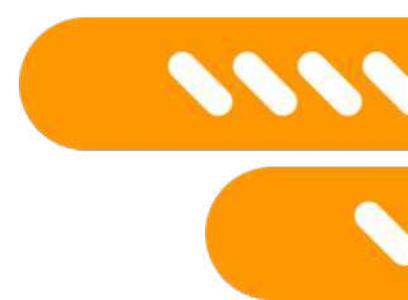
# ВИЗУАЛИЗАЦИЯ КРУПНЫМ ПЛАНОМ НЕКОТОРЫХ ИЗДЕЛИЙ







# Наши партнеры



# Производство – 1600 кв.м

с новейшим и уникальным оборудованием, включая все типы выпекания и упаковывания, ферментатор закваски, вакуумный охладитель хлеба, фотосепаратор сырья



# Достижения 2023 года

Увеличен оборот на 67%

Введены новые продукты в регулярный ассортимент бренда и в СТМ

Разработаны и запущены в продажу хлеба в нарезке с технологией пастеризации

Успешно пройденные аудиты

Проведен ребрендинг продукции. Здоровый хлеб будет представлен на полках магазинов и маркетплейсах брендом VQ формула.



## Достижения 2023 года

Получен **грант Фонда содействия инновациям** на сумму 27,8 млн. рублей для расширения производства

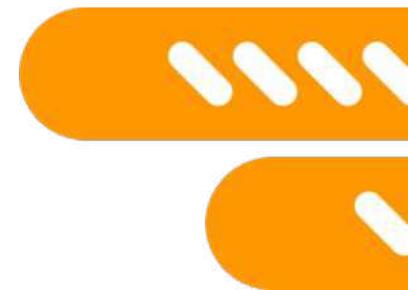
Проведено **научное исследование** и выпущена научная статья по лечению запоров у детей с помощью белково-полбяного хлеба

# НАГРАДЫ 2023

**3 место в смотре-конкурсе  
«Инновационный кулич»**

**Дипломанты конкурса «100  
лучших товаров России»**

**Финалисты конкурса Брендов АСИ в  
номинации «Продовольственные  
товары»**





# Контакты

+7(931)227-17-15

[v.dolgikh@zdravhlebs.ru](mailto:v.dolgikh@zdravhlebs.ru)

Долгих Виктория Витальевна

Генеральный директор



@VQFORMULA