ЗАЯВЛЕНИЕ

на участие в конкурсе «Ректорские гранты» для обучающихся

Я, Хансевяров Ислям Аллидинович

(указать полностью фамилию, имя и отчество участника)

прошу принять к рассмотрению проект:

Пельменная Хансевяровская

(название проекта)

О себе сообщаю следующие персональные данные, необходимые для участия в Конкурсе:

Почтовый адрес с индексом:	Г.Пенза, Тамбовская 1 440008
Контактный телефон:	+79530233565
Адрес электронной почты:	hansevyrov@mail.ru

С Положением о Конкурсе «Ректорские гранты» Пензенского государственного университета ознакомлен. С условиями Конкурса и предоставления гранта согласен.

В случае признания победителем Конкурса даю согласие на информирование общественности о победителях Конкурса и их проектах, а также использование предоставленных текстов, графических изображений, фото- и видеоматериалов.

Достоверность информации, предоставленной в составе заявки на участие в Конкурсе «Ректорские гранты» Пензенского государственного университета, подтверждаю.

«11» февраля 2026 г.

Участник Конкурса Хансевяров Хансевяров И.А.

(подпись / фамилия и инициалы)

Научный консультант Кудрявцева Т.В.

(подпись / фамилия и инициалы)

Информация о проекте для участия
в Конкурсе «Ректорские гранты» для обучающихся

Название проекта	Пельменная Хансевяровская
Направление (в соответствии с п. 1.8 Положения о Конкурсе)	общественные науки

Информация об участнике	**Руководитель проекта:**
	Ф.И.О. руководителя проекта (обучающегося), указать полностью
	Хансевяров Ислям Аллидинович
	Дата рождения
	7.07.2006
	Адрес фактического проживания с индексом
	Г.Пенза, Тамбовская 1
	Номер телефона
	+79530233565
	Адрес электронной почты
	hansevyrov@mail.ru
	Группа, кафедра, факультет, институт
	Гр. 23ЭЭф1, кафедра «Экономика и финансы», Институт экономики и управления
	Исполнители проекта:
	Романовская Анастасия Владимировна 23ээф1 19.03.2005 – управляющий партнер, стратегическое руководство Хансевяров Ислям Аллидинович 23ээф1 7.07.2006 – финансовый партнер, операционное управление
	Научный консультант (Ф.И.О. (указать полностью), ученая степень, ученое звание, кафедра, номер сотового телефона, e-mail)
	Кузнецова Татьяна Викторовна, старший преподаватель кафедры «Экономика и финансы», 89063950871, t.v.kuznetsova.penza@yandex.ru

Ресурсное обеспечение проекта	Партнерство (соглашения в реализации проекта с органами государственной власти и местного самоуправления, коммерческими и некоммерческими организациями)
	Нет
	Использование при выполнении исследований научного оборудования и услуг центра коллективного пользования, студенческого научно-производственного бизнес-инкубатора, центра трансфера технологий, отдела интеллектуальной собственности Пензенского государственного университета. – Нет.

Содержание проекта:

Аннотация (не менее 0,3 стр.)	Проект направлен на создание высокотехнологичного производства замороженных пельменей премиум-класса под брендом «Хансевяровская» в г. Пенза. Проект имеет ярко выраженную инновационную, импортозамещающую и экспортно-ориентированную составляющую. Помимо производственного кластера, проект включает разработку объектов интеллектуальной собственности (полезные модели, промышленные образцы, товарные знаки, ноу-хау) с последующей коммерциализацией через лицензионные договоры и франчайзинг. Общий бюджет проекта: 14,575 млн рублей. Срок выхода на операционную безубыточность: 4 месяца. Дисконтированный срок окупаемости: 26 месяцев. Внутренняя норма доходности (IRR): 15,6%. Потенциал масштабирования: выход на рынки Самары, Ульяновска, Саратова (2-й год), федеральный уровень (3-5 год).
Актуальность (не менее 1 стр.)	Российский рынок замороженных полуфабрикатов в постсанкционный период демонстрирует устойчивый рост на уровне 5–7% в год. Ключевым драйвером является смена потребительской модели: от экономии к осознанному потреблению, запросу на «чистую этикетку» (clean label), локальность и прозрачность происхождения сырья. Реализация проекта обеспечивает: · создание 13 новых рабочих мест на старте с перспективой увеличения до 20; · налоговые поступления в бюджет Пензенской области от 3,5 млн руб./год; · развитие сырьевой базы региона через долгосрочные контракты с местными сельхозпроизводителями; · формирование положительного имиджа Пензы как центра качественного пищевого производства.
Анализ современного состояния исследований в данной области (приводится обзор исследований в данной области со ссылками на публикации)	Рассмотрены три технологические модели: Параметр Технология 1: Ручная лепка Технология 2: Полуавтомат (наша) Технология 3: Полный автомат Производительность Низкая (до 300 кг/см) Средняя (до 2000 кг/см) Высокая (от 5000 кг/см) Себестоимость Высокая Оптимальная Низкая Качество/уникальность Высокая (индивидуальная) Высокая (имитация ручной) Стандартизированная Гибкость смены ассортимента Высокая Высокая Низкая Инвестиции Низкие Средние (10 млн руб.) Высокие (30+ млн руб.) Вывод: Технология 2 (полуавтоматическая линия с узлами имитации ручной лепки и шоковой заморозки) является оптимальным решением, обеспечивающим баланс производительности, себестоимости и рыночной уникальности. Проведён анализ факторов расположения и конкурентного окружения:

	· Федеральные сети: высокая узнаваемость, но стандартизированный вкус, длинное логистическое плечо. · Местные производители: низкая технологичность, отсутствие брендинга, нестабильное качество. · Наше преимущество: симбиоз локальности, технологичности и маркетинга. Проведён предварительный патентный поиск по классам МПК: · A23L 13/00 (мясные продукты); · A21C 11/00 (формовочные машины); · B65D 81/26 (упаковка с сорбентами). Результат: · Прямых аналогов рецептуры с ферментированными специями и ледяным фондом не выявлено. · Конструкция упаковки с влагопоглощающим сорбентом на натуральной основе и окошком из PLA-пленки является новой. · Форма пельменя с асимметричным рифлением, имитирующим ручную лепку, патентоспособна как промышленный образец.

Цель и задачи проекта	1. Создание в Пензенском регионе узнаваемого, технологически защищённого и масштабируемого бренда замороженных полуфабрикатов премиум-класса с долей локального рынка не менее 15% к концу 1-го года и выходом на межрегиональный уровень к 3-му году. **2.** Разработка и внедрение рецептуры пельменей с ферментированным специями и технологией ледяного фарша. 2. Проектирование и адаптация формовочного узла для создания асимметричной «ручной» формы пельменя. 3. Разработка конструкции экологичной упаковки с системой влагопоглощения и зоной свежести. 4. Создание цифровой платформы прослеживаемости «От поля до пельменя» с интеграцией в CRM-систему. 5. Формирование портфеля интеллектуальной собственности (патенты, товарные знаки, ноу-хау).

Научная новизна (формулируется новая научная идея, обосновывается новизна предлагаемой постановки и решения заявленной проблемы)	Научная новизна проекта заключается в комплексном симбиозе пищевых, машиностроительных и цифровых решений, ранее не применявшихся в сегменте малого и среднего производства полуфабрикатов. Пункт 1. Пищевая технология (рецептура и ингредиенты): · Впервые в сегменте промышленного производства пельменей предложено использование ферментированных специй (ферментированный чеснок, чёрный перец) в сочетании с ледяным мясным фондом/бульоном. · Доказано, что данная технология позволяет: · добиться яркого, насыщенного вкуса без использования глутамата натрия; · увеличить сочность фарша за счёт медленного таяния ледяной кристаллической структуры в процессе варки; · снизить потери массы при термообработке. Пункт 2. Инжиниринг и дизайн (форма и оборудование):

	· Разработана новая форма пельменя, визуально имитирующая ручную лепку, но достигаемая на полуавтоматическом оборудовании. · Данная форма решает классическую проблему маркетинга: «визуально handmade, технологично — mass production». Пункт 3. Упаковочные решения: · Предложена конструкция упаковки, совмещающая: · крафтовый/биоразлагаемый внешний слой; · прозрачное окно из PLA-пленки (кукурузный крахмал); · встроенный влагопоглощающий сорбент на основе натуральных компонентов, увеличивающий срок годности без замораживания. Пункт 4. Цифровая прослеживаемость: · Впервые для м алого производственного предприятия разрабатывается система сквозной идентификации продукции с выводом информации о всей цепочке создания (ферма → дата убоя → цех → дата производства → состав) через QR-код на упаковке. Пункт 5. Управление интеллектуальной собственностью: · В отличие от большинства региональных производителей, проект с нуля закладывает патентную стратегию: · полезная модель «Устройство для приготовления ледяного фарша»; · промышленный образец «Форма пельменя»; · товарные знаки (бренд, линейки продуктов, сервис); · ноу-хау (рецептуры, режимы ферментации).
Предлагаемые подходы и методы, их обоснование для реализации цели и задачи исследований (форма изложения должна дать возможность конкурсной комиссии оценить соответствие подходов и методов исследования поставленным целям и задачам, надежность получаемых результатов)	Применяемые методы: 1. Анализ полей сил (K. Lewin) — использован для выявления движущих и сдерживающих сил (Таблица 5.1.1). 2. SWOT-анализ конкурентной среды. 3. Моделирование бизнес-процессов (нотация BPMN) — разработаны карточки процессов BP-PROD-01. 4. Технико-экономическое обоснование — расчёт ТЭП, точки безубыточности, NPV, IRR. 5. Метод сценариев — оценка рисков (пессимистичный, реалистичный, оптимистичный). Методы разработки рецептуры · Органолептический анализ (профильный метод) — оценка вкуса, запаха, консистенции. · Микробиологический контроль — безопасность продукта (КМАФАнМ, БГКП). · Определение массовой доли влаги, белка, жира. · Метод планирования эксперимента — подбор оптимального соотношения мясо/жир/лед. Цифровые методы · Внедрение ERP-системы (1С:Управление производственным предприятием) для сквозного учёта. · Разработка API-интеграции между производственными весами и CRM-системой (Битрикс24) для автоматической генерации QR-кодов. · Big Data (базовый уровень) — сбор и анализ потребительских

	предпочтений через статистику сканирований QR-кодов.

Имеющийся у заявителя научный задел по проекту (указываются полученные результаты, разработанные программы и методы, экспериментальное оборудование, материалы и информационные ресурсы, имеющиеся в распоряжении участника для реализации проекта, публикации участника (для каждой публикации, при наличии, указать ссылку в сети Интернет)	Романовская Анастасия Владимировна (генеральный директор): · 5+ лет в управлении творческими и дизайн-проектами. · Опыт создания компании с нуля (мини-студия). · Компетенции: стратегический маркетинг, бренд-менеджмент, кросс-функциональная координация. Хансевяров Ислям Аллидинович (финансовый/операционный директор): · 4+ года в финансовом планировании и операционном управлении малым бизнесом. · Реализованный проект по оптимизации финансовых потоков (рост рентабельности на 15%). · Компетенции: бюджетирование, логистика, работа с поставщиками, юнит-экономика. На момент подачи заявки выполнены следующие НИОКР и подготовительные этапы: 1. Разработаны 5 вариантов экспериментальных рецептур пельменей (классическая, «Охотничья» с дичью, «Деревенская», с ферментированным чесноком, с добавлением бульона). 2. Проведены первичные органолептические испытания на фокус-группе (20 человек) — наивысшие оценки получил образец с ледяным фондом и ферментированным перцем. 3. Подобран поставщик муки с содержанием клейковины 30% (выше ГОСТ). 4. Заключены предварительные соглашения о намерениях с: · ООО «Пензенский мясной двор» (мясо охлаждённое); · ООО «Пензамука» (мука в/с); · ООО «ТехноПищМаш» (поставка пельменного аппарата ПА-10 с возможностью кастомизации формы). 5. Проведён аудит арендуемого помещения (промзона «Западная») на предмет соответствия СанПиН — разработан план перепланировки. 6. Разработаны макеты фирменного стиля и 3D-модель упаковки. 7. Поданы заявки на регистрацию товарных знаков (приоритетная заявка в Роспатент, подготовительный этап). 8. Разработана полная финансовая модель проекта (P&L, Cash Flow, баланс) на 3 года.
Ожидаемые результаты	Повышение продовольственной безопасности региона за счёт развития локальной переработки мяса. · Формирование культуры потребления продукции «чистой этикетки» (clean label) среди населения. · Развитие образовательного компонента: база практики для студентов ПГАУ и технологических колледжей. · Создание положительного имиджа Пензенской области как территории качественного пищевого производства. 2026–2027 гг.: трансфер технологий по лицензионным договорам производителям в соседних регионах (доход от роялти). · 2028 г.: преобразование в публичное акционерное общество (ПАО) для привлечения инвестиций через IPO. · 2029 г.: запуск франчайзинговой сети «Хансевяровская» в городах-миллионниках.

Значения целевых индикаторов Конкурса «Ректорские гранты» Пензенского государственного университета

№	Наименование	Единица измерения	Значение
1	Число публикаций по результатам исследований:		
	1.1 в изданиях, индексируемых в РИНЦ	единиц	2
	1.2 в российских научных журналах, включенных в перечень ВАК	единиц	1
2	Участие в мероприятиях по демонстрации и популяризации результатов проекта (конкурсы научно-исследовательских работ, конкурсы грантов, выставки, конференции)	единиц	2
3	Число заявок на объекты интеллектуальной собственности, поданные по результатам выполнения проекта	единиц	
4	Количество поданных заявок для участия в конкурсном отборе на получение стипендий Президента РФ и Правительства РФ; именных стипендий	единиц	
5	Использование при выполнении исследований научного оборудования и услуг центра коллективного пользования, студенческого научно-производственного бизнес-инкубатора, центра трансфера технологий, отдела интеллектуальной собственности	–	

«11» февраля 2026 г.

Участник Конкурса _____ Хисамутдинов И.А.
(подпись / фамилия и инициалы)

Научный консультант _____ Кудрявцева Т.В.
(подпись / фамилия и инициалы)

СОГЛАСИЕ НА ОБРАБОТКУ ПЕРСОНАЛЬНЫХ ДАННЫХ
для участия в конкурсе исследовательских проектов «Ректорские гранты»
для обучающихся Пензенского государственного университета

Я, Хансевяров Ислям Аллидинович
(Ф.И.О. субъекта персональных данных)
зарегистрированный(-ая) по адресу: Г.Пенза, Тамбовская 1

Документ, удостоверяющий личность: паспорт РФ
серия 5619 № 562020 выдан УМВД России по Пензенской области 22.07.2020
Действующий(-ая) в своих интересах.

Даю свое согласие на обработку личных персональных данных, в том числе в автоматизированном режиме, в целях участия в конкурсе исследовательских проектов «Ректорские гранты» для обучающихся Пензенского государственного университета.

Перечень персональных данных, в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», на обработку которых дается согласие:

- фамилия, имя, отчество;
- дата рождения;
- паспортные данные;
- адрес регистрации по месту жительства (адрес фактического проживания);
- номер мобильного телефона;
- иные данные, необходимые для обработки материалов, представленных для участия в конкурсе исследовательских проектов «Ректорские гранты» для обучающихся ПГУ. Даю свое согласие на возможное опубликование в средствах массовой информации материалов, предоставленных для участия в конкурсе «Ректорские гранты».

Настоящее согласие действует с момента подписания и прекращается по моему письменному заявлению (отзыву), содержание которого определяется статьей 14 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных». Отзыв не будет иметь обратной силы в отношении персональных данных, прошедших обработку до момента вступления в силу такого отзыва.

В подтверждении вышеизложенного подтверждаю согласие на обработку вышеуказанных персональных данных в соответствии с положениями Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных».

Хансевяров Хансевяров «11» февраля 2025 г.