

AMETCARE

Умный конструктор рациона,
адаптирующийся под ваш ритм жизни

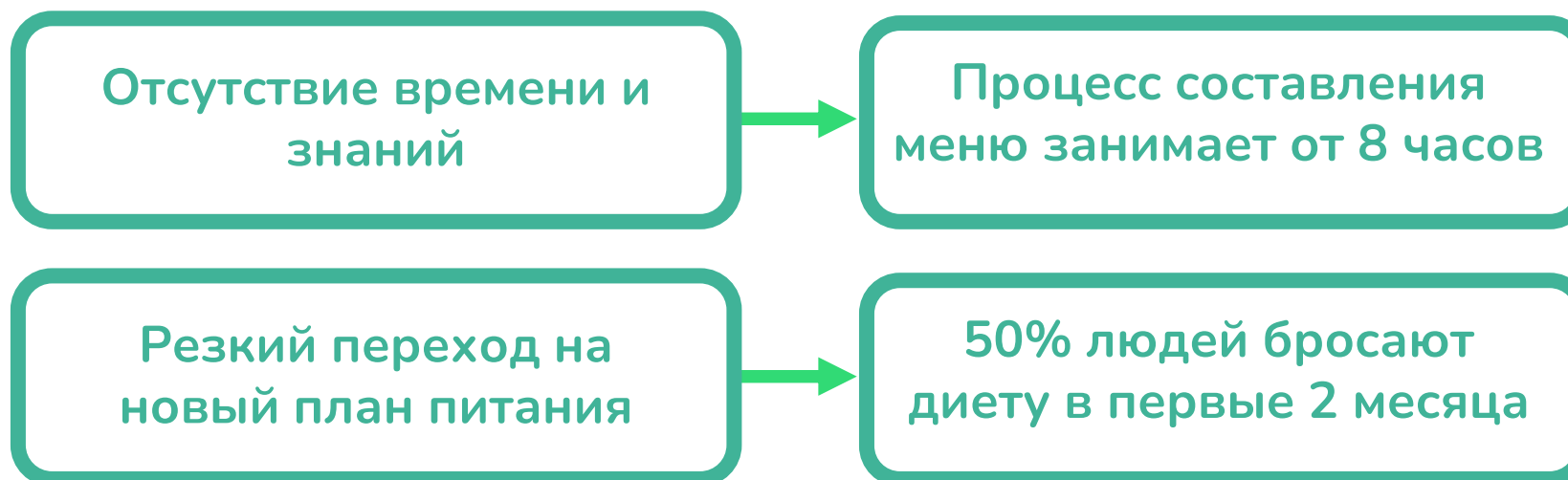


Проблема

50% населения РФ стремятся к правильному питанию, ^{*1}

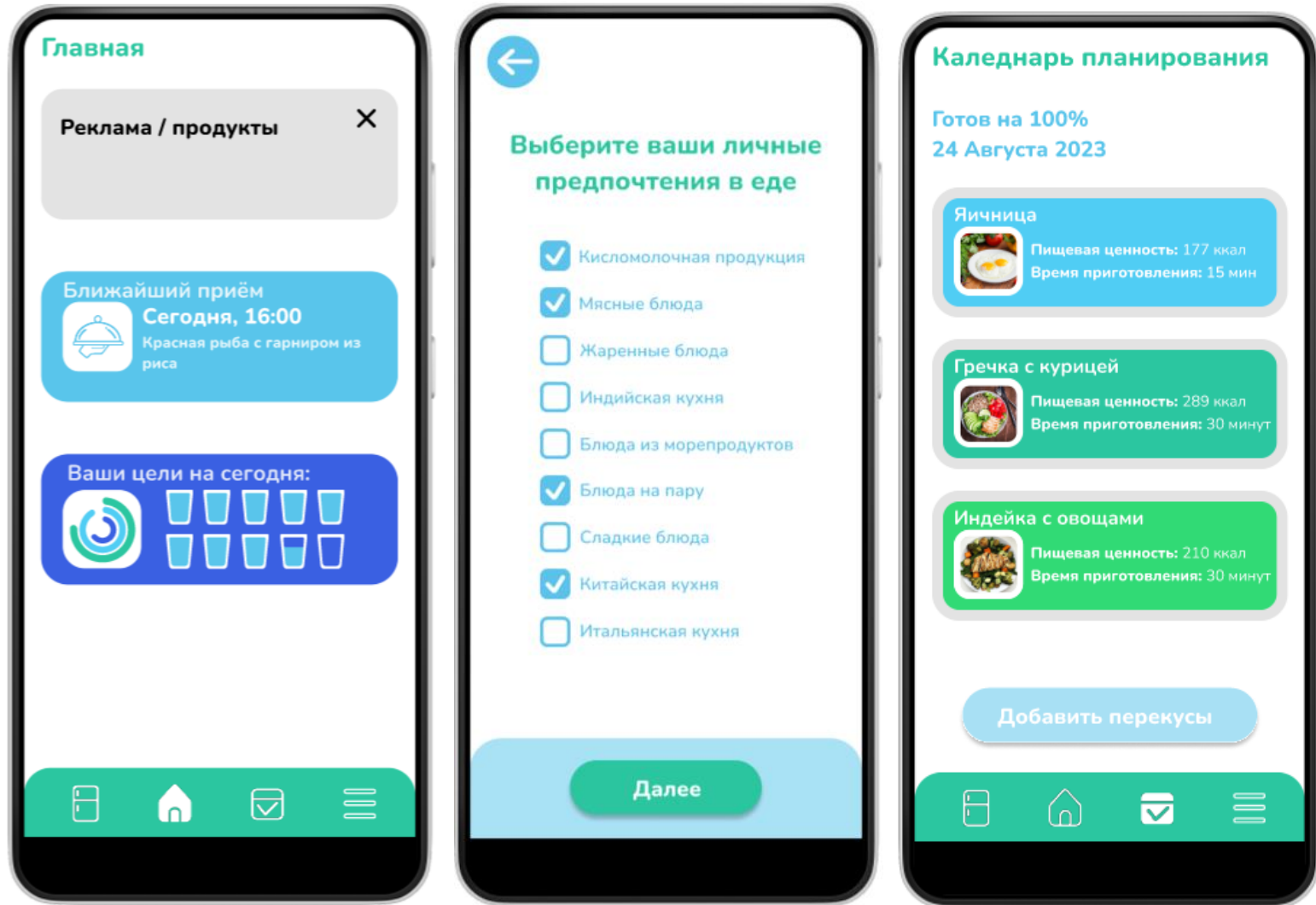
НО

! Людям сложно переходить на правильное питание !



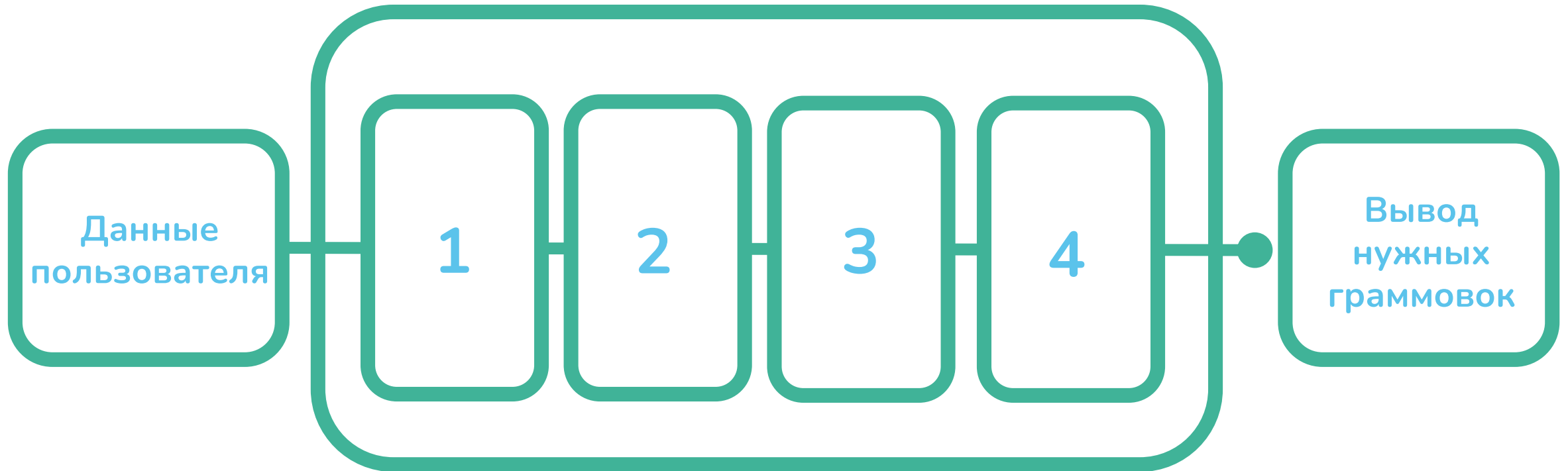
Решение

Загрузка продуктов в приложение



Технология

Алгоритм составления рациона



- 1 – расчёт суточной нормы калорий
- 2 – подбор нужных рецептов
- 3 – выбор рецепта пользователем
- 4 – расчет индивидуальной граммовки рецепта

Рынок в России



Целевая аудитория

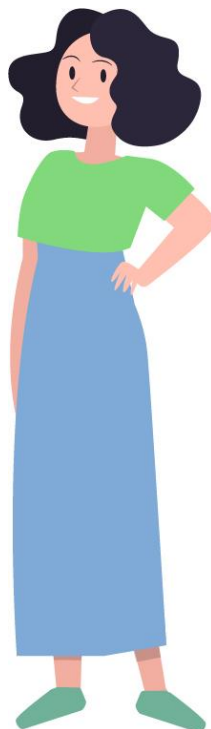
64 Интервью с представителями разных возрастных групп

13 Интервью с фитнес тренерами

22-45
лет

Нет детей

Есть опыт
использования



Занимается
спортом

Собственный
доход

ПП для
здоровья

Конкуренты



AMETCARE



10levels



PEP



FoodPlan



BestBefore

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Возможность выбора рациона самим пользователем | | | | | |
| Добавление продуктов группами | | | | | |
| Счет калорий (БЖУ) | | | | | |
| Подбор рецептов на основе личных предпочтений/калорийности пищи | / | / | / | / | / |



AMETCARE

Каналы продвижения

Прямые продажи

Участие в выставках посвященных:

- Здоровому образу жизни
- Нутрициологии и диетологии

Продажи через интернет маркетинг

Продвижение в собственных социальных сетях, используя:

- Пользовательский контент
- Полезный контент
- Репутационный контент

Продвижение в аккаунтах у экспертов

Продвижение продающего сайта через контекстную рекламу

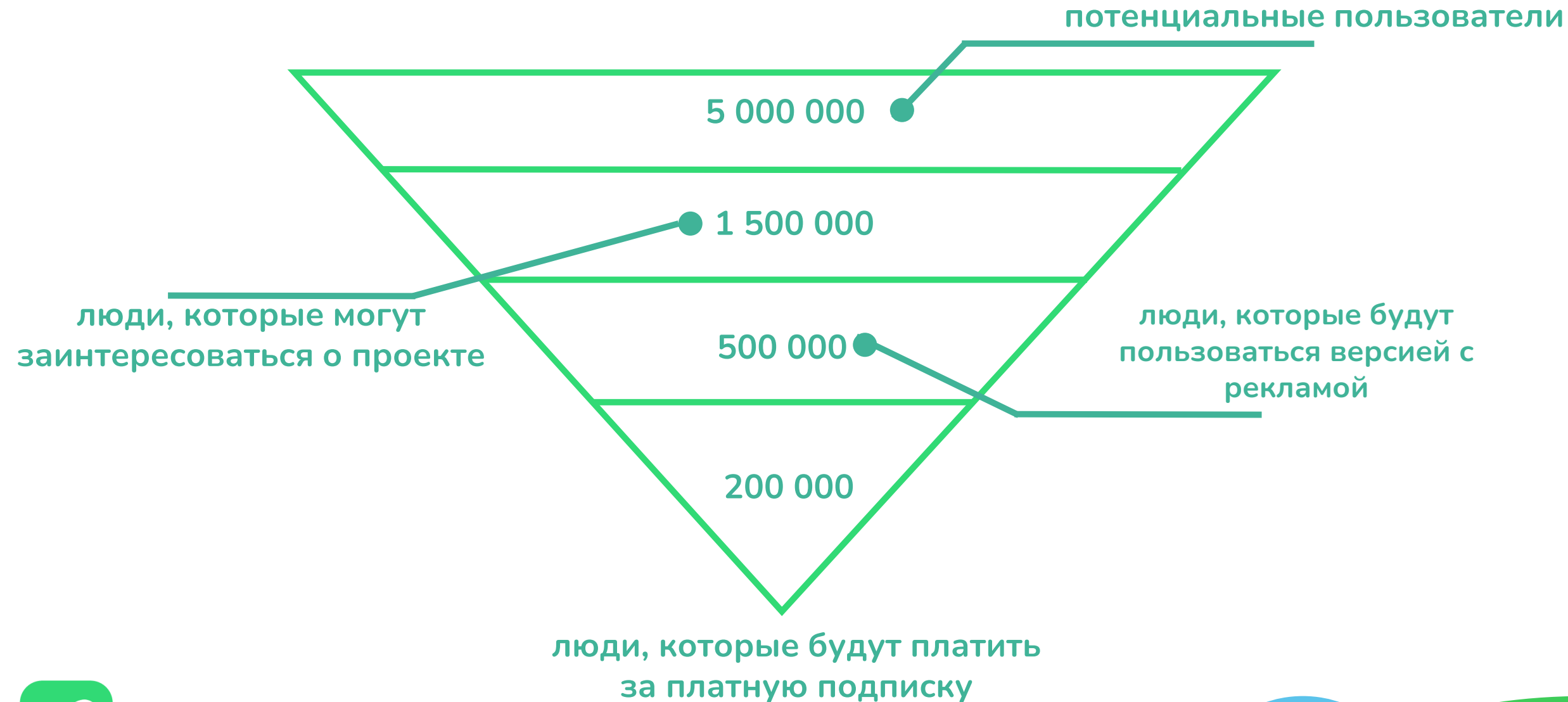
Партнеры

Интеграция с фитнес приложениями

Использование приложения на марафонах

Заказ продуктов через AMETCARE

Теоретическая воронка



Бизнес-модель

Комиссия

0,5% с заказа рекомендуемых продуктов через приложение

Реклама

Сервисов доставки, ресторанов, программ тренировок

Freemium

Основные функции приложения в бесплатной версии и дополнительные услуги в платной

Количество пользователей на бесплатном тарифе с рекламой: 330 000

Количество пользователей на платном тарифе: 170 000

Доход от одного пользователя в месяц на бесплатном тарифе с рекламой: 150 ₺

Доход от одного пользователя на платном тарифе: 200 ₺

Стоимость привлечения одного клиента(CPA): не более 166 ₺

Средний доход с привлеченного клиента: 167 ₺

Статус проекта

Первый MVP (web-view приложение):

Старт разработки:
Сентябрь 2023

Релиз:
Март 2024

MVP 2.0 Android/IOS приложение:

Старт разработки:
Июнь 2024

Релиз:
Март 2025

| index | Dish Name | Calories | Proteins | Fats | Carbohydrates | Ingredients |
|-------|---|------------|----------|--------|---------------|--|
| 0 | Суп на курином бульоне с перловой крупой и солёными огурчиками | 68.3 кКал | 3.4 г | 2.2 г | 8.5 г | Бульон куриный: 1270 г, Перловая крупа (Варка без слива рассыпчатая): 40 г, Морская капуста (ламинария) сушеная (Варка без слива): 2 г, Соль поваренная пищевая: 5 г, Сахар песок: 3 г, Лук репчатый (Жарка): 41 г, Оливковое масло: 10 г, Морковь (Жарка): 50 г, Перец сладкий красный (Варка без слива): 21 г, Помидор (томат), парниковый (Варка без слива): 45 г, Огурец соленый: 68 г, Картофель (Варка без слива): 118 г |
| 1 | Суфле творожно манговое с голубикой | 88 кКал | 8.6 г | 0.9 г | 11 г | Творог обезжиренный, 0.6% жирности: 480 г, Желатин, сухой порошок, неподслащенный: 10 г, Молоко 2.5% жирности, стерилизованное: 300 г, Сахар песок: 65 г, Манго: 400 г, Голубика: 250 г |
| 2 | Суп из сельди с картофелем | 43.2 кКал | 3.9 г | 2.6 г | 0.9 г | Лук репчатый (Варка без слива): 33 г, Морковь (Варка без слива): 22 г, Лавровый лист: 1 г, Перец душистый, молотый: 1 г, Сельдь тихоокеанская жирная (Варка): 140 г, Соль поваренная пищевая: 7 г, Перец черный, молотый или горошек: 0.5 г, Лук репчатый: 27 г, Руккола: 9 г, Чеснок: 6 г, Бульон рыбный: 900 г |
| 3 | Шайбочки творожно куриные с конопляными ядрышками и кедровыми орешками, с зеленью | 209.7 кКал | 15.4 г | 13.1 г | 7.9 г | Шайбочки творожно куриные с конопляными ядрышками и кедровыми орешками, тесто: 400 г, Зелень (укроп, петрушка, лук перо): 20 г, Конопляное масло: 4 г |
| 4 | Салат овощной с авокадо, стейком говяжьей вырезки с базиликовым маслом | 111.1 кКал | 6.3 г | 8 г | 3.1 г | Руккола: 70 г, Огурец грунтовый: 100 г, Помидор (томат), грунтовый: 110 г, Перец сладкий желтый: 30 г, Перец сладкий красный: 30 г, Перец сладкий зеленый: 30 г, Оливковое масло: 10 г, Авокадо: 80 г, Стейк из говяжьей вырезки с розмарином: 90 г, Кедровый орех, сушеный: 20 г, Сыр моцарелла, низкой влажности, м.д.ж. 37% в сух. в-ве: 40 г, Сок лимонный: 10 г |

2030 блюд

На данный момент разработано следующее:

- Алгоритм расчета граммовки
- Внедрена база данных для хранения аллергий и личных предпочтений пользователей
- Разработана технология получения названия продуктов питания по QR коду чека
- Сформирован DATASET с рецептами

План развития



Команда проекта



Рудяков Кирилл
Руководитель, UX/
UI дизайнер



Орлов Степан
Программист-разработчик



Визилов Вячеслав
Бизнес-менеджер

Контакты:



kirrud08@gmail.com



+7 905 903 15 23

Инвестиции

Требуются:

1 500 000 руб

- IOS разработчики
- Android разработчики

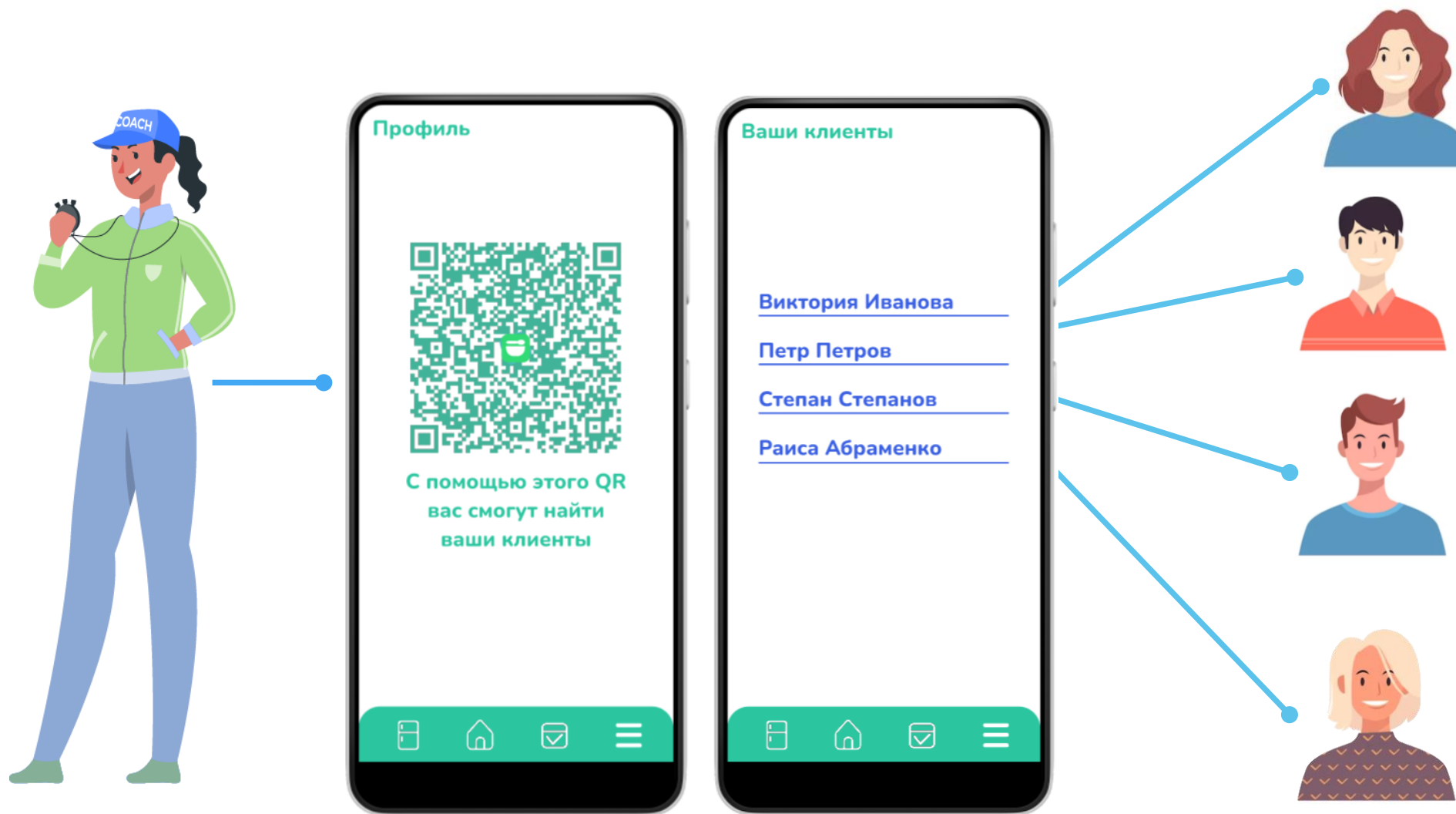
 **самокат**

 **СБЕР МЕГАМАРКЕТ**



• Разработка • Тестирование • Маркетинг

Решение



Решение

