

# МИКРО-ПРОЕКТЫ

## Условия участия в микро-проектах:

- Выбери кейс, который тебе по душе;
- Подай заявку для участия;
- Пришли результаты своей работы в срок
- Получи денежное вознаграждение за выполненную работу

Заполни анкету для участия в микро-проектах



**УСПЕЙ ПОДАТЬ ЗАЯВКУ НА УЧАСТИЕ.**

**Кол-во мест ограничено!**

Авторы лучших работ будут приглашены на церемонию награждения

31 марта состоится церемония награждения

Прием заявок: до 20 марта 2021  
по всем вопросам:

Почта: [v.krasko@efko.ru](mailto:v.krasko@efko.ru)

Телефон: +7-(919)-282-16-22

Срок предоставления работ: до 25 марта 2021

Авторы лучших работ получают денежный приз и возможность дальнейшего сотрудничества с компанией ЭФКО



Брендинг и коммуникации

Разработка рекламных ресурсов



Дополнительное бесплатное обучение

Творчество и креатив



Гарантированный карьерный рост



## Кейс 1: Анализ дрожжевых экстрактов, как ароматизаторов растительного мяса

Призовой фонд: 10 000 р.

Экстракт дрожжей – натуральный ингредиент, состоящий из углеводов, аминокислот, минералов, витаминов B1, B2, B3 и высококачественных белков. Используется в пищевой промышленности как вкусо-ароматическая добавка при производстве соусов, супов, полуфабрикатов и как пищевой продукт в качестве основы для производства различных спредов. По вкусу экстракт дрожжей напоминает мясной бульон, поэтому часто используется для вегетарианских продуктов, таких как белковые спреды.

**ЗАДАНИЕ:** Произвести анализ имеющихся на рынке дрожжевых экстрактов используемые в качестве ароматизаторов для производства растительного мяса, выявить их плюсы и минусы в использовании перед другими ароматизаторами на рынке, какими побочными эффектами обладают, как используются в России, имеется ли производственная площадка в России.

Результат работ будет оцениваться по параметрам:

- глубина и качество раскрытия темы
- качество оформления подготовленной презентации
- качество использованной информации и разнообразие источников
- обоснованность предложенных идей

БОЛЬШЕ О ПРОЕКТАХ 🔍

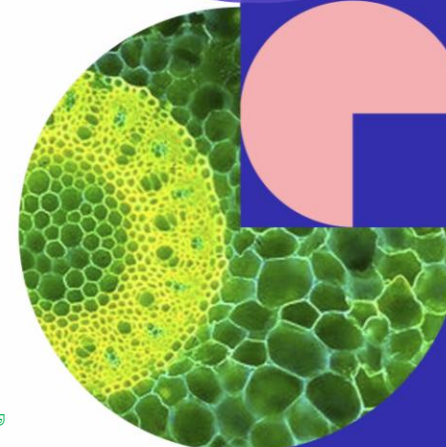
[biruch.ru](http://biruch.ru)

Биотехнологии масел и жиров

Иновации в переработке масличных



Сладкие белки и редкие сахара



Генетика и биоинформатика



## Кейс 2: Анализ уберизации, новой тенденции в бизнесе

**Мотивационный фонд: 15 000 р**

Уберизация = это применение цифровых технологий для контроля и анализа жизнедеятельности человека, техники, производства, что является новой моделью построения бизнес-моделей, внедрение технологий в повседневную жизнь и переход жизнедеятельности на сервисное обслуживание

**ЗАДАНИЕ:** Раскрыть термин «Уберизация», проанализировать компании которые используют данный тип ведения бизнеса, какие успехи или неудачи, каким образом может происходить уберизация общества (этапы), плюсы и минусы внедрения технологий в повседневную жизнь.

Результат работ будет оцениваться по параметрам:

- глубина и качество раскрытия темы
- качество оформления подготовленной презентации
- качество использованной информации и разнообразие источников
- обоснованность предложенных идей



## Кейс 3: Анализ инновационных стартапов для продуктов питания

### Мотивационный фонд: 10 000 р.

Данная отрасль не зря считается самой значимой и важной в промышленности страны. И это не удивительно, так как благодаря ей осуществляется производство всех необходимых продуктов питания для людей. А как мы все знаем, человек не может существовать без еды.

**ЗАДАНИЕ:** Проведите анализ тенденций развития пищевой промышленности, к чему стремится общество, какие инновационные идеи предлагают на рынке, проанализировать их перспективы и востребованность на рынке

Результат работ будет оцениваться по параметрам:

- глубина и качество раскрытия темы
- качество оформления подготовленной презентации
- качество использованной информации и разнообразие источников
- обоснованность предложенных идей





## Кейс 4: Анализ рынка кетчупов

**Мотивационный фонд: 10 000 р.**

Кетчуп = как самый популярный соус, в основе которого лежит томатная паста, и является фаворитом в использовании дополнения к мясным блюдам. Производство не стоит на месте и разрабатываются разные рецептуры для получения идеального вкуса, различный дизайн для каждой целевой аудитории. С каждым днем появляются все новые новые технологии и инновации в сфере производства...

**ЗАДАНИЕ:** Проведите анализ мировых инновационных проектов в производстве кетчупов, покажите лучших, лучший дизайн, лучший вкус, лучшая идея, создайте рейтинг перспективности. Какими качествами должен обладать идеальный кетчуп.

Результат работ будет оцениваться по параметрам:

- глубина и качество раскрытия темы
- качество оформления подготовленной презентации
- качество использованной информации и разнообразие источников
- обоснованность предложенных идей



## Кейс 5: Анализ технологий водной и водно-спиртовой экстракций.

**Мотивационный фонд: 15 000 р.**

В настоящее время наблюдается нехватка продуктов питания в некоторых районах планеты, а также резкое их подорожание по всему миру. Особенно остро вопрос стоит в недостаточном количестве калорий и белков в рационе человека.

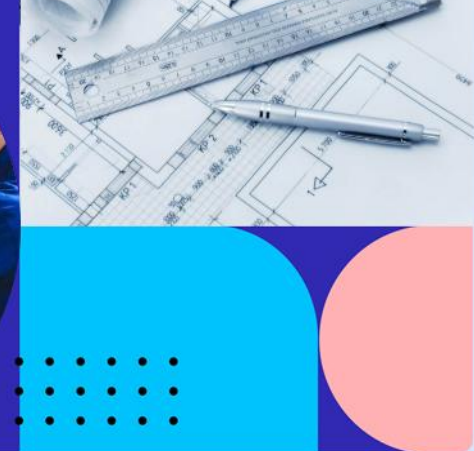
Реализация проблемы вовлечения новых и дополнительных источников белка для пищевых целей является весьма актуальной.

Одним из перспективных источников изолированного белка являются шроты масличных культур

**ЗАДАНИЕ:** Сравнительный анализ технологий водной и водно-спиртовой экстракций, применяемых для производства концентратов белков из масличных культур. Определить причины повышения вязкости соевого лецитина в процессе хранения. Предложить методы снижения вязкости.

**Результат работ будет оцениваться по параметрам:**

- глубина и качество раскрытия темы
- качество оформления подготовленной презентации
- качество использованной информации и разнообразие источников
- обоснованность предложенных идей





## Кейс 6: Сравнительный анализ производства растительного и животного мяса, в сфере Экологии Мотивационный фонд: 10 000 р.

«Животная-промышленность умеет продавать товар.  
Но надо понимать, что это всего лишь маркетинг,  
за ним нет ничего, кроме мифов.» = Арнольд Шварценеггер

**ЗАДАНИЕ:** Сравнительный анализ технологий производства растительного и обычного мяса, Определить влияние на экологию. Сопоставить и выявить наиболее перспективную модель. Дать свои выводы, по каждому из направлений.

**Результат работ будет оцениваться по параметрам:**

- глубина и качество раскрытия темы
- качество оформления подготовленной презентации
- качество использованной информации и разнообразие источников
- обоснованность предложенных идей

