

A scenic landscape featuring a river in the foreground, a grassy bank, and a wooden house on a hill in the background. The text "РОДИНА ХЛЕБА" is overlaid in large white letters across the middle of the image.

# РОДИНА ХЛЕБА

ИСТОРИКО-КУЛЬТУРНЫЙ КОМПЛЕКС В ТАРУСЕ

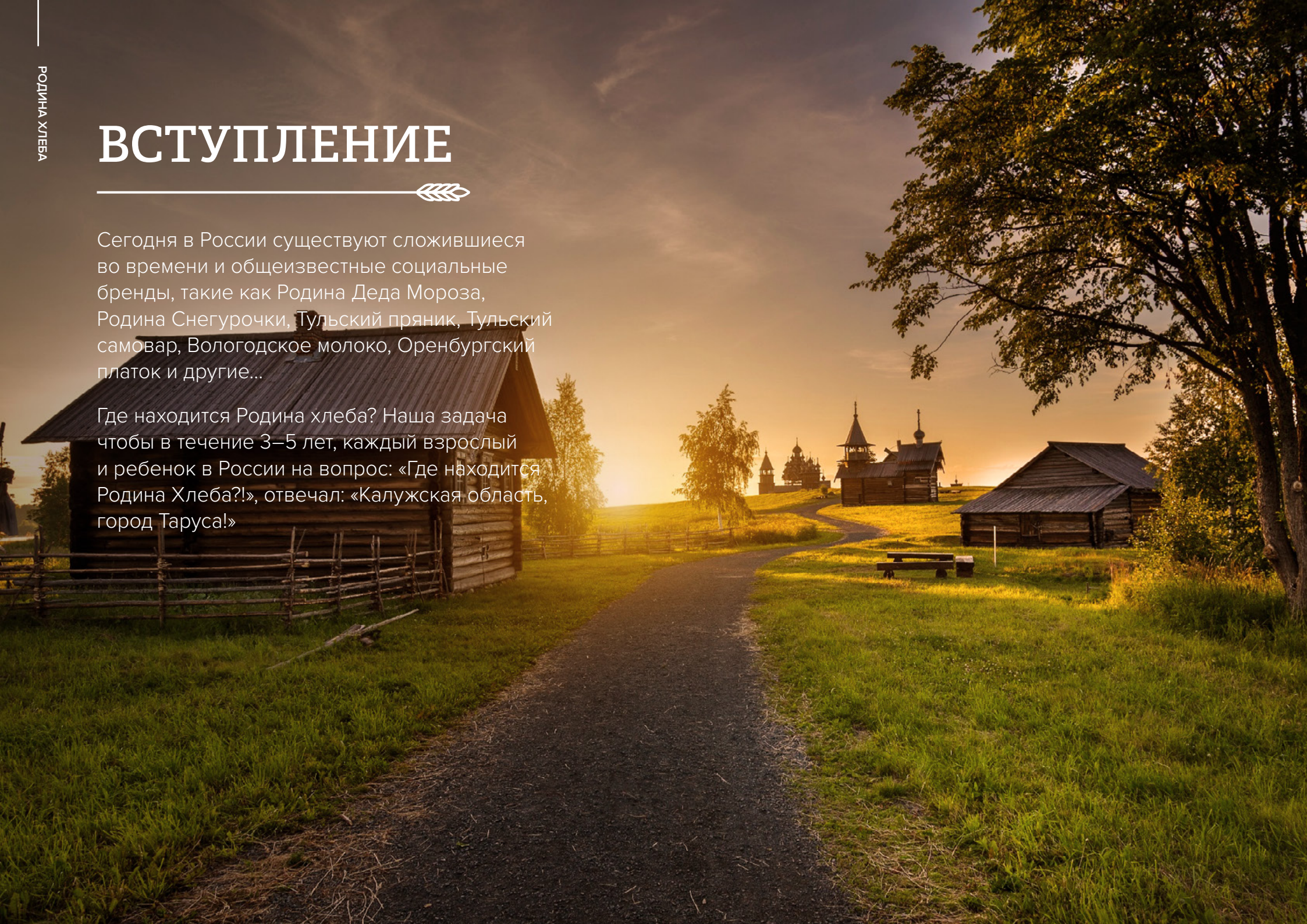
РОДИНА ХЛЕБА

# ВСТУПЛЕНИЕ

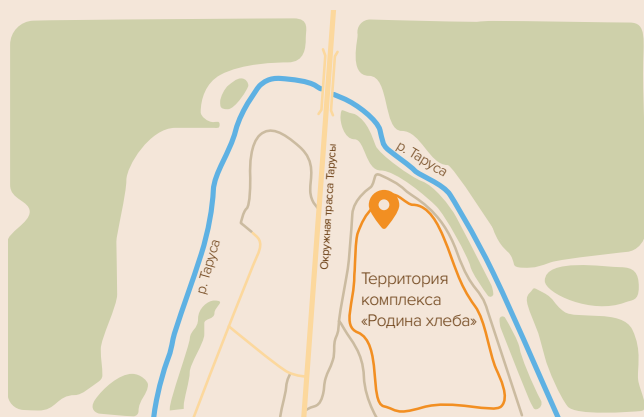


Сегодня в России существуют сложившиеся во времени и общеизвестные социальные бренды, такие как Родина Деда Мороза, Родина Снегурочки, Тульский пряник, Тульский самовар, Вологодское молоко, Оренбургский платок и другие...

Где находится Родина хлеба? Наша задача чтобы в течение 3–5 лет, каждый взрослый и ребенок в России на вопрос: «Где находится Родина Хлеба?!», отвечал: «Калужская область, город Таруса!»



# ЛОКАЦИЯ



## ТАРУСА Родина хлеба

ИСТОРИКО-КУЛЬТУРНЫЙ  
КОМПЛЕКС

### Местонахождение

Тарусский район, напротив деревни  
Сутормино, правый незаселённый берег  
реки Таруса

### Координаты

54° 43' 00" с. ш.  
37° 11' 00" в. д.

# ЧТО ЭТО ТАКОЕ?



Современный, интерактивный,  
национальный, экологический, музейный,  
историко-культурный комплекс-школа.



# ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ



- 1 Развитие патриотизма и социальной ориентированности общества.
- 2 Создание национального бренда РФ.
- 3 Развитие внутреннего и внешнего туризма в области, государственная программа.
- 4 Привлечение внимания общества к сельскому хозяйству и хлебопекарной деятельности в стране, области, городе и районе.
- 5 Возрождение престижности профессии пекаря и мукомола в обществе.
- 6 Повышение интереса общества к экологическому и натуральному местному продукту.
- 7 Создание туристически привлекательного и современного самокупаемого комплекса для жителей Калужской области и других областей России.

# ОБЪЕКТЫ И АКТИВНОСТЬ

1



## ШКОЛА ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

Аудитория для обучения как жителей района и их детей (на постоянной основе), так и для приезжающих из других районов и областей (однодневные курсы выходного дня).

2



## МУЗЕЙ ХЛЕБА

Постоянные выставки экспонатов по тематике (орудия, рецепты, образцы и т.д.), временные выставки экспонатов, картин, фотографий и т.д.

3



## МЕЛЬНИЦА ВЕТРЯНАЯ

Арт объект и использование в экскурсиях, а также непосредственно помол зерна.

4



## МЕЛЬНИЦА ВОДЯНАЯ

---

Арт объект, на срезе виден весь механизм работы мельницы через прозрачную стену, используется как для экскурсий, так и для непосредственного помола зерна.

5



## ПЕКАРНЯ

---

Настоящие печи, столы для хлебопрактик, совместная выпечка хлеба на экскурсиях, хлеб для ресторана/кафе и булочной.

6



## ПОЛЕ И ТЕПЛИЦА

---

Летом поле в котором растут все виды зерновых, зимой все виды представлены в круглогодичной теплице. Также в теплице и на поле выращиваются экопродукты для ресторана/кафе.

7

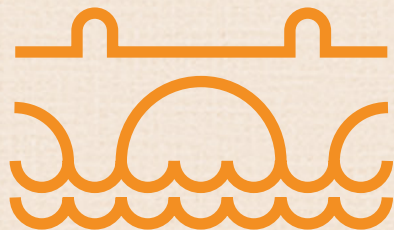


## ХРАНИЛИЩЕ

---

Используется для хранения зерна и муки, а также как объект в экскурсиях.

8



## МОСТ ЧЕРЕЗ РЕКУ

---

Арт объект, погружающий посетителя комплекса в сказку “Родина хлеба”, попасть на территорию которого можно только пешком и только через этот мост.

9



## РОДНИК (ОБЛАГОРОЖЕННЫЙ ИСТОЧНИК ВОДЫ)

---

Вода неотъемлемая часть выпечки хлеба. Набрать чистойшей воды с собой и попробовать ее вкус можно в роднике. Арт-объект.



10



## ХОЗБЛОК (С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ПРОЖИВАНИЯ СОТРУДНИКОВ)

---

Котельная, электрика, проживание сотрудников и обслуживающего персонала.

11



## РЕСТОРАН

---

Организация питания всех посетителей комплекса Родина Хлеба, экологически чистые продукты, интересное сказочное меню для детей и взрослых, в котором можно узнать многое о Хлебе и местных Калужских достопримечательностях и продуктах.

12



## СУВЕНИРНЫЙ МАГАЗИН

---

Сувенирный магазин по тематике хлеба, а также представляющий продукцию Калужской области.

13



## ФЕРМЕРСКИЙ МИНИ РЫНОК

---

Позволяет посетителям приобрести свежую продукцию местных Тарусских фермеров по ценам производителей.

14



## АРТ ОБЪЕКТЫ (ХЛЕБ, ПЕКАРЬ, СВАДЕБНЫЙ КАРАВАЙ)

---

Позволят провести конкурсы среди известных архитекторов и привлечь внимание к Родине Хлеба, в дальнейшем будут использоваться для фотосессий посетителями.

15



## ГАЛЕРЕЯ

---

В галерее будут выставляться работы и выставки художников, скульпторов и фотографов, работы которых содержат тему Хлеба и сельского хозяйства.

16

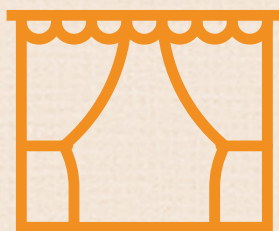


## ДЕТСКАЯ ИГРОВАЯ ПЛОЩАДКА (КАТОК ЗИМОЙ)

---

Игровая площадка, тематически оформленная для самых юных посетителей Родины хлеба.

17



## УЛИЧНАЯ СЦЕНА

---

Площадка для проведения праздников и мероприятий, выступления артистов.

18



## ЖИЛОЙ КОМПЛЕКС «РУССКАЯ ДЕРЕВНЯ»

---

Современная гостиница для посетителей и экспериментальный жилой комплекс на 12 домов, в каждом из которых будут представлены «деревенские занятия»: в них посетители смогут погрузиться в настоящий «агротуризм», а хозяева этих домов одновременно будут вести блоги на интернет портале [www.родинахлеба.рф](http://www.родинахлеба.рф)

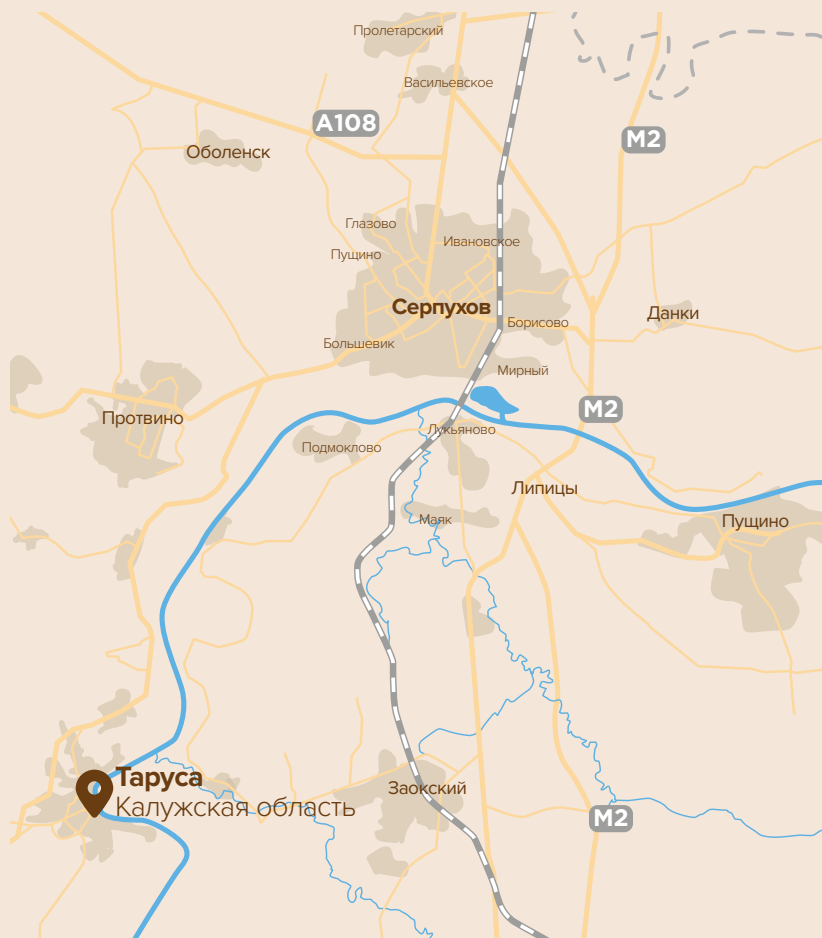


## ДОМ МОЛОДОГО УЧЕНОГО

---

Лаборатория по изучению зерна, муки, рецептов. Вы можете посмотреть в микроскоп на тот хлеб, который вы едите, или сдать на анализ и состав хлеб, который покупаете возле своего дома.





### Местонахождение

Тарусский район выгодно расположен на границах Калужской, Московской, Тульской областей, а также с хорошей транспортной доступностью, что делает его возможным для посещения большого количества граждан.

Калужская область, д. Сутормино, незаселённый левый берег реки Таруса. Площадь территории: 46 Га

# ПОЧЕМУ ТАРУСА?

Я живу в одном маленьком городе на Оке. Он так мал, что все его улицы выходят или к реке с её плавными и торжественными поворотами, или в поля, где ветер качает хлеба, или в леса, где по весне буйно цветет между берез и сосен черемуха...

(К. Паустовский)

Таруса — город в России, административный центр Тарусского района Калужской области. Расположен у впадения реки Таруса в реку Ока, в 36 км от Серпухова, в 70 км от Калуги и 110 км от Москвы. Город имеет статус природно-архитектурного заповедника, внесен в перечень исторических городов России.

Паустовский писал: «Пожалуй, нигде поблизости от Москвы не было мест таких типично и трогательно русских по своему пейзажу. В течение многих лет Таруса была как бы заповедником этого удивительного по своей лирической силе, разнообразию и мягкости ландшафта. Недаром ещё с конца XIX века Таруса стала городом художников, своего рода нашим отечественным Барбизоном. Здесь жили Поленов и тончайший художник Борисов-Мусатов, здесь живут Крымов, Ватагин и многие наши художники. Сюда каждое лето приезжает на практику молодёжь из московских художественных институтов. За художниками потянулись писатели и учёные, и Таруса сделалась своего рода творческой лабораторией и приютом для людей искусства и науки.»

# ИСТОРИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЛЫКИ



Максим Филиппов (считающийся родоначальником династии знаменитых булочников Филипповых), бывший крепостной из деревни Кобелево Калужской губернии Тарусского уезда. Пришел пешком в Москву из Тарусского уезда!

С 1803 (1806) года занимался выпечкой и продажей в разнос в торговых рядах города пирогов с различной начинкой, а затем и калачей. Первая собственная пекарня появилась на углу Мясницкой улицы и Бульварного кольца. Документы на курень (пекарню) погибли во время пожара в Москве в 1812 году.

После его смерти дело продолжил сын Иван. Иван Максимович Филиппов (20 июня 1824 д. Кабаново Малоярославецкого уезда (Калужская губерния) — 22 мая 1878, Москва) — русский купец, пекарь, меценат.

Иван Филиппов первым организовал хлебный магазин при пекарне в Москве и в дальнейшем самую большую и популярную сеть булочных и пекарен в России.

В 1855 — с соизволения государя Александра II И. М. Филиппов сделался «Поставщиком двора Его Императорского Величества» за высокое качество продукции и широкий ассортимент. В России словосочетание «булочки от Филиппова» стало синонимом качества. Самой знаменитой является «Филипповская булочная» на Тверской. В настоящее время реконструируется.

**Росту и процветанию «Хлебного дела» в значительной степени содействовала умело продуманная связь поле-прилавок. Иван Максимович Филиппов на расспросы о высоком качестве хлеба охотно пояснял «—Да потому, что хлебушко заботу любит. Выпечка-то выпечкой, а мука-то у меня своя».**



*Иван Максимович Филиппов*

*20 июня 1824 — 22 мая 1878*

# ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ГОРОДА, РАЙОНА И ОБЛАСТИ



- 1 Развитие внутреннего и внешнего туризма Калужской области, города Таруса.
- 2 Создание новых рабочих мест для жителей Тарусы и Калужской области.
- 3 Создание новой профильной школы дополнительного образования в Тарусе.
- 4 Создание социального национального бренда—места Родина Хлеба.
- 5 Повышение социальной активности граждан Калужской области.
- 6 Привлечение внимания к местному экопродукту и продуктам Калужских фермеров.
- 7 Общая популяризация бренда «Калужская область».
- 8 Обеспечение активного отдыха и досуга выходных и отпускных дней для жителей Калужской области.
- 9 Воспитание патриотизма и любви к Родине с юного возраста у граждан России, а также поддержание этих чувств в зрелом возрасте, развитие гордости за свою Страну у населения России.
- 10 Калужская область должна стать центром хлебопечения и примером для всех мукомолов России.



# ИНВЕСТИЦИИ



Для реализации проекта требуется инвестировать **814 000 000 рублей** за счет привлечения банковского кредита.

Инвестирование в проект 0,814 млрд. рублей позволит через 7 лет начать получать **ежемесячную чистую прибыль** в размере 216,5 млн. рублей.

## Показатели эффективности проекта:

- 1 Чистая приведенная стоимость (NPV) – **228,7 млн. рублей**
- 2 Дисконтированный срок окупаемости – **8,25 лет**
- 3 Индекс рентабельности проекта (PI) – **1,29**
- 4 Внутренняя норма рентабельности (IRR) – **11,9%**
- 5 Средняя оценка стоимости бизнеса – **680,5 млн. рублей**



# ЭТАПЫ ПРОЕКТА



## Источники финансирования и транши:

- 0. Подготовка проекта:** 143 000 000 руб. (17,6% инвестиций) за счет банковского кредита по ставке 6,5% годовых в 1-м месяце, возврат тела транша – с 47-го по 84-й месяц включительно, уплата процентов – со 2-го по 84-й месяц включительно;
- 1. Проектно-изыскательские работы (ПИР):** 180 000 000 руб. (22,1% инвестиций) за счет банковского кредита по ставке 6,5% годовых в 7-м месяце, возврат тела транша – с 47-го по 84-й месяц включительно, уплата процентов – с 8-го по 84-й месяц включительно;
- 2. Первая очередь:** 125 000 000 руб. (15,4% инвестиций) за счет банковского кредита по ставке 6,5% годовых в 7-м месяце, возврат тела транша – с 47-го по 84-й месяц включительно, уплата процентов – с 8-го по 84-й месяц включительно;
- 3. Вторая очередь:** 124 000 000 руб. (15,2% инвестиций) за счет банковского кредита по ставке 6,5% годовых в 11-м месяце, возврат тела транша – с 47-го по 84-й месяц включительно, уплата процентов – с 12-го по 84-й месяц включительно;
- 4. Третья очередь:** 242 000 000 руб. (29,7% инвестиций) за счет банковского кредита по ставке 6,5% годовых в 17-м месяце, возврат тела транша – с 47-го по 84-й месяц включительно, уплата процентов – с 18-го по 84-й месяц включительно.

По кредиту будет начислено процентов 239,7 млн. руб.

Срок использования заемных средств (с процентами) – 7 лет (84 месяца).

Инвестирование в проект 0,814 млрд. руб. позволит через 7,0 года начать получать ежемесячную чистую прибыль в размере 216,5 млн. руб.

# МОНЕТИЗАЦИЯ ПРОЕКТА

- 1 Экскурсии (групповые и индивидуальные).
- 2 Школа (постоянное обучение и курсы).
- 3 Мельница (помол зерна, арт-объект).
- 4 Пекарня (обучение, выпечка хлеба).
- 5 Ресторан / кафе.
- 6 Сувенирный магазин.
- 7 Площадка для проведения фотосессий (свадьбы, журналы и тд).
- 8 Аренда лектория (в тематике ЗОЖ и ЭКО).
- 9 Интернет портал о хлебе (реклама).
- 10 Интерактивные вебинары по хлебопечению (групповые удаленные занятия).
- 11 Жилой комплекс «Русская деревня» (гостиница и агротуризм)



# РАЗВИТИЕ ПРОЕКТА И УВЕЛИЧЕНИЕ ДОХОДНОСТИ

- 1 Франшиза на весь комплекс или подобные объекты в других местах.
- 2 Франшиза бренда «Родина Хлеба» на различные виды продуктов и напитков.
- 3 Дизайнерские мини пекарни, булочные.
- 4 Кафе «Родина Хлеба», франшиза.
- 5 Обучение и франшиза на частные мельницы и пекарни.



# ИННОВАЦИОННОСТЬ ПРОЕКТА



Сочетание в проекте нижеуказанных факторов позволят массово изменить отношение людей к продукту Хлеб и стимулируют их на употребление в пищу более качественного продукта – Мы потеряли «Русский Каравай» и получили советские дрожжевые «Буханку и Батон», сейчас тренд на здоровое питание и сохранение здоровья граждан России обязывает нас возродить дореволюционное качество Хлеба в России!

- 1 Туристического обучающего офлайн-комплекса;
- 2 Крупного тематического интернет-портала;
- 3 Полнометражных художественного и документального фильмов;
- 4 Современных, экологичных и энергосберегающих технологий строительства;
- 5 Каждый Объект комплекса в Тарусе будет построен из натуральных материалов и будет являться арт-объектом;
- 6 Создание «Гильдии Российских мукомолов и пекрей» ;
- 7 Взаимодействие с Государством для создания программ стимулирования и поддержки развития мукомольного и хлебопекарного дела в России.



# ИНФОРМАЦИОННАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ ПРОЕКТА



Создание крупнейшего в России тематического информационного интернет портала о Хлебе и его выпечении (онлайн) на сайте [www.родинахлеба.рф](http://www.родинахлеба.рф) с возможностью

- 1 проведения вебинаров по обучению выпечения хлеба из вышеуказанной школы;
- 2 оценки качества хлебовыпекаемой продукции и сбора данных для рейтингов мукомолов, пекарей и выпускаемого Хлеба в России;
- 3 для пользователей поиска местонахождения пекарей, мукомолов и выпускаемых хлебных продуктов по геолокации (единая Российская база данных);
- 4 главный негосударственный информационный ресурс в области хлебопечения и мукомольного производства в России.

Портал также будет стимулировать посещение Родины Хлеба в Тарусе и проведение тематических мероприятий.



# ОБЪЕДИНЕНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ



Создание «Гильдии мукомолов и пекарей России» на базе Калужской области, представляющей интересы всех мелких и средних предпринимателей пекарей и мукомолов России.

## ПРОБЛЕМА

В данный момент «Общероссийская гильдия пекарей и кондитеров» представляет интересы только крупных хлебзаводов и игроков отрасли, интересы мукомолов, мелких и средних пекарей не учитываются и не стимулируются Государством, они не входят в сельское хозяйство так как являются переработчиками, а не производителями зерна.

Через Гильдию возможно выработать единый стимулирующий план развития ремесленного хлебопечения в России на примере стран Франции, Испании и Италии.



# РАЗВИТИЕ ОТРАСЛИ

**Создание программы, стимулирующей открытие новых ремесленных пекарен и мельниц на примере Калужской области, программа включает в себя:**

- 1 Обучение пекаря / мукомола;
- 2 Готовый бизнес план для открытия бизнеса;
- 3 Франшизу на открытие пекарни и мельницы с покупкой пекарного и мукомольного оборудования;
- 4 Финансовые программы поддержки предпринимаеля Областью и Банком.

**Создание данной программы позволит предпринимателю получать кредит с пониженным процентом на открытие новой мельницы и пекарни, по примеру существующих в России программ стимулирования Сельского хозяйства:**

- 1 Каждая открытая в России мельница с пекарней может являться внутренним туристическим объектом по франшизе «Родина Хлеба»;
- 2 Создание на базе проекта Родина Хлеба успешного кейса по внутреннему и внешнему туризму и его использование в других регионах России;
- 3 Организация групповых посещений школьниками и студентами Родины хлеба;
- 4 Популяризация профессий пекарь и мукомол в современном Обществе на микро уровне, а также отраслей туризма, культуры и сельского хозяйства на макро уровне.



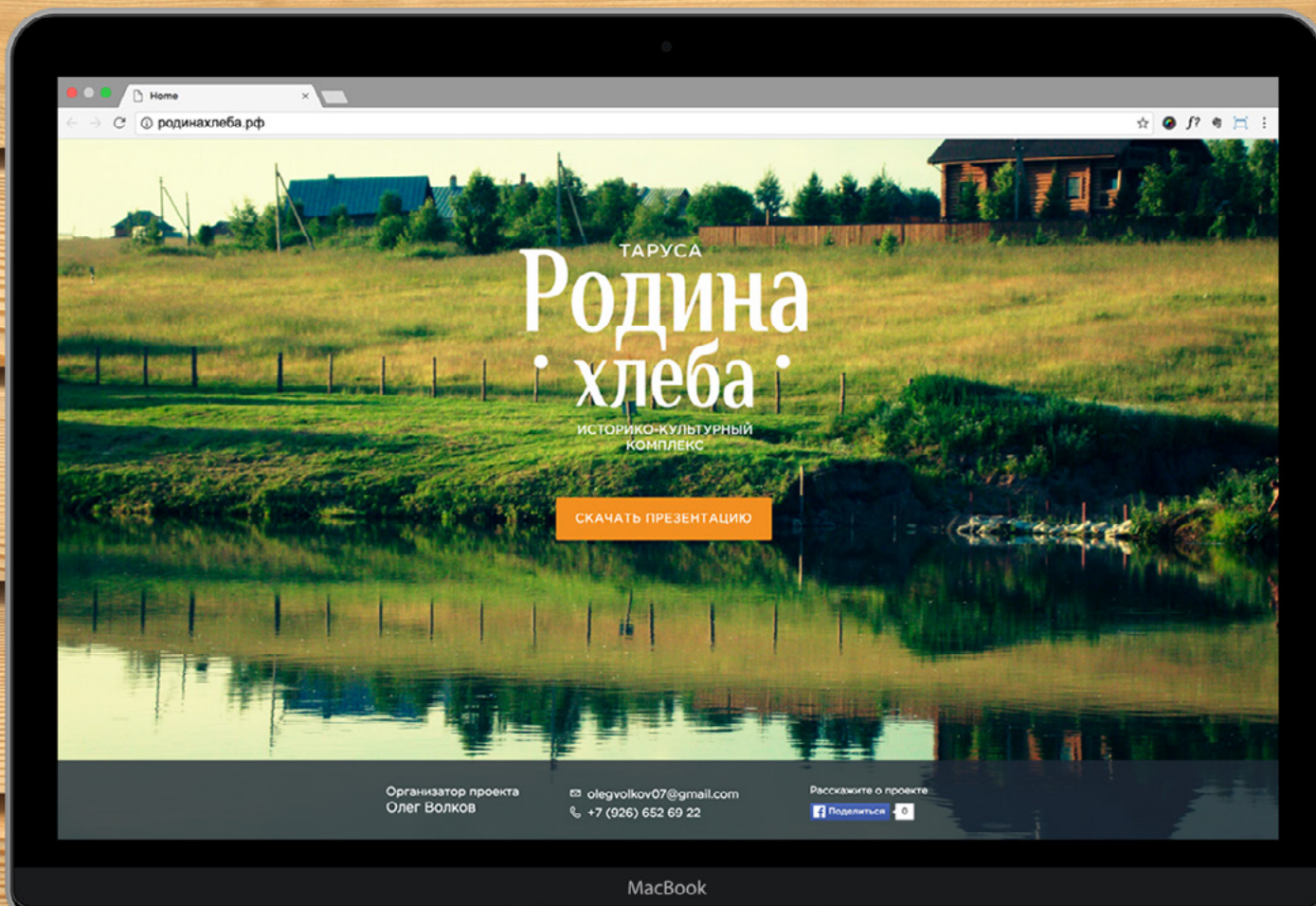
# КОМАНДА

- 1 Если вы тот, кто хочет в команду – напишите нам! Кем себя видите в команде, чем можете быть нам полезны, желаемое вознаграждение и опыт. Мы ждем вас!
- 2 Если вы тот кто готов поддержать проект информационно, представитель компании – партнёра или блоггера, сообщите нам об этом, мы всегда открыты к сотрудничеству.
- 3 Если у вас возникло желание инвестировать в Родину Хлеба, свяжитесь с нами.
- 4 Мы также готовы выплатить вознаграждение до 10 % от суммы привлеченных вами инвестиций в проект «Родина Хлеба РФ»





# САЙТ



# СПАСИБО

---

## Контакты

Олег Волков



[olegvolkov07@gmail.com](mailto:olegvolkov07@gmail.com)



+7 (926) 652 69 22