

An aerial photograph of a mountain range with a winding road, overlaid with the text 'RUN AGAMA'. The text is white and has a slight shadow effect. The background is a teal-colored aerial view of a mountain range with a winding road.

RUN
AGAMA







#КРЕВЕТКА ↘



#РЫБА ↘



#МОРЕПРОДУКТЫ ↘



#READY-TO-EAT ↘



#READY-TO-COOK ↘



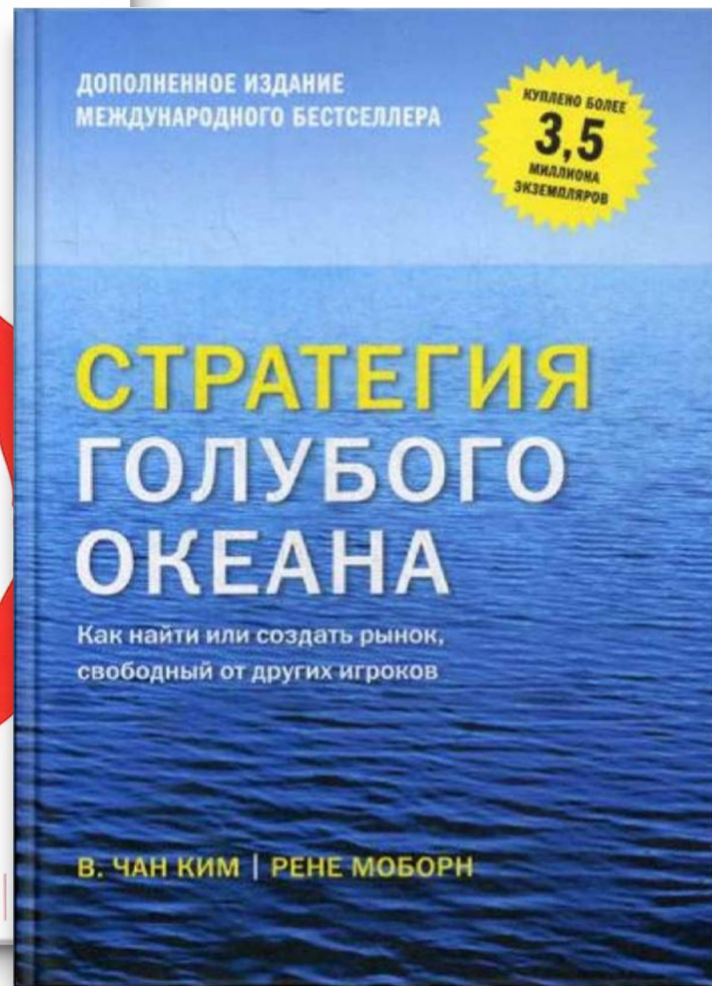
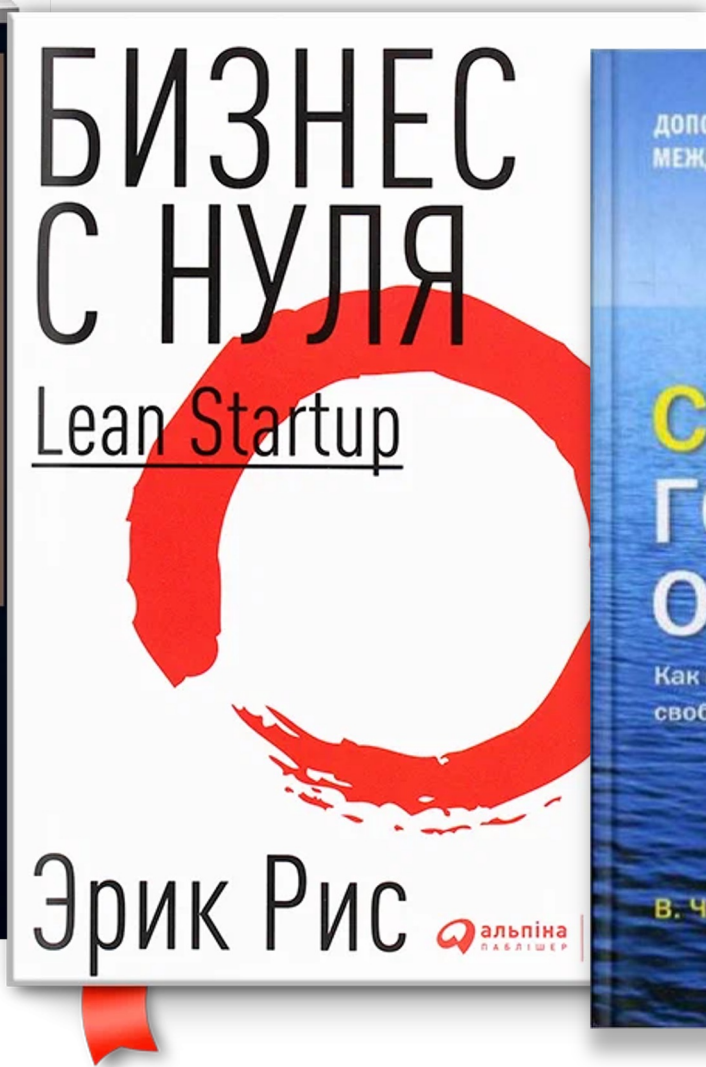
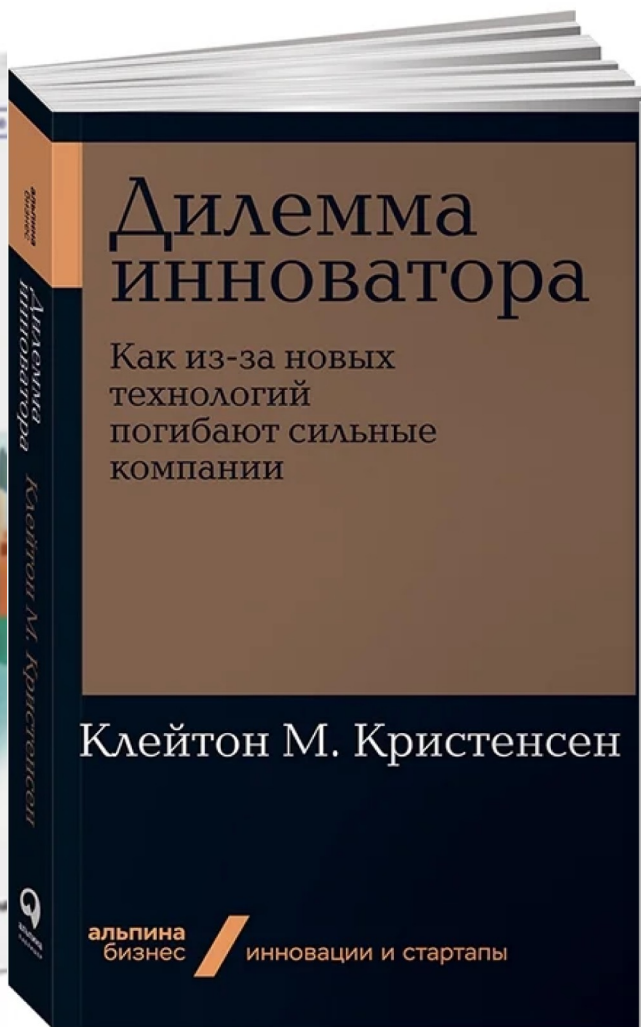
#ОВОЩИ И ФРУКТЫ ↘



ДАО ИННОВАТОРА

У ИННОВАТОРА НЕТ ЦЕЛИ - ТОЛЬКО ПУТЬ





- Омега-3
- Морской коллаген
- Хитозан



«Агама» чистит треску

Группа начнет производство косметологических и пищевых ингредиентов



1К



2 мин.



Один из крупнейших поставщиков рыбы и морепродуктов ГК «Агама» займется новым бизнесом. Группа запустит производство гидролизата рыбного протеина и морского коллагена для биологически активных добавок. Спрос и цена на это сырье растут, но новому игроку может быть непросто из-за повышенного требования потребителей к качеству ингредиентов.



Фото: Олег Климов, Коммерсантъ / [купить фото](#)

Крупный поставщик рыбы и морепродуктов ГК «Агама» (бренды Агама, «Бухта избылия») Юрия Алашеева и Игоря Лысенкова запускает новое направление — производство гидролизата рыбного протеина и морского коллагена. Об этом говорится в презентации группы, с которой ознакомился «Ъ».

Green fish

AGAMA

- С 2020 года развивает направление альтернативных продуктов
- 2021 год - "Лучший новый бренд"*
- 2022 год - лауреат премии «Здоровое питание»



*<https://eatingbetter.ru/blog/winners-2021>



Ииии всякое ...





ЛАБОРАТОРИЯ ИННОВАЦИЙ

ОТ ЛИДЕРА РЫНКА ЗАМОРОЖЕННОЙ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

ЭТО ЗАЧЕМ?



СТАРТАПЫ

RUN
AGAMA

НИОКР

про НИОКРы

- Внедрение VI-системы (ИТМО)
- Статистическая модель глазировки креветки (МГУПП-Росбиотех)
- Инстант-соусы в капсулах (МГУПП-Росбиотех)
- Исследования по обработке панциря ракообразных (КГТУ)
- Диабетическая линейка (КГТУ)



AGAMA

smart food expert

ПОКЕ

С КРЕВЕТКОЙ
И КУБИНСКИМ СОУСОМ



4 8 1 0 0 8 8 4 1 1 4 9 8 6 30502728

ПРОДУКЦИЯ КУЛИНАРНАЯ ЗАМОРОЖЕННАЯ «ПОКЕ С КРЕВЕТКОЙ И КУБИНСКИМ СОУСОМ»

Состав: Креветка беленогая очищенная свежемороженая (*Litopenaeus Vannamei*), морковь, брокколи соцветия, томаты черри, тыква, соус "Кубинский" (вода, капуста брокколи, лайм, корень имбиря, мята, чеснок сушеный, соль, ксантановая камедь, гуаровая камедь).

Продукт может содержать следы сои, моллюсков, рыбы.

Пищевая ценность на 100 г продукта (средние значения):

7,4 г	2,2 г	0,6 г	0,22	43 ккал
белки	углеводы	жиры	хлебные единицы	185 кДж

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В СВЧ-ПЕЧИ (РЕКОМЕНДУЕМЫЙ И ОСНОВНОЙ СПОСОБ)

7 минут

Разогреть при 800-1000 Вт. Плёнку не снимать до готовности. По истечении времени открывать осторожно, опасаясь горячего пара. Повторное замораживание не рекомендуется. Срок годности при температуре не выше минус 18°C – 12 месяцев. **ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ СМ. НА УПАКОВКЕ.**

Совместно с командой Калининградского государственного технического университета мы разработали уникальный продукт из морепродуктов и овощей. Белки рыбы и морепродуктов полноценны, они содержат все незаменимые аминокислоты и усваиваются организмом человека на 98%. Все используемые растительные компоненты, входящие в состав Поке, имеют низкий гликемический индекс, а морепродукты – нулевой, поэтому, такая комбинация позволяет создать сбалансированную систему с низким гликемическим индексом, не превышающим 40.



Приглашенный эксперт AGAMA,
Белова Марина Павловна (кандидат технических наук)

07.07.23

AGAMA

smart food expert

ПОКЕ

С МИДИЯМИ
И МЕКСИКАНСКИМ СОУСОМ





ХАКАТОНЫ



AGAMA HACK

Второй фуд-тех Хакатон от ГК Агамы и Университета ИТМО.
Объединяйтесь в команды и в течение 24 часов решите один из предложенных кейсов.
Призовой фонд - 60 тысяч рублей

[Подать заявку →](#)

Agama Hack

OFFLINE САНКТ-ПЕТЕРБУРГ РЕГИСТРАЦИЯ ЗАКРЫТА

AGAMA HACK

Второй фуд-тех Хакатон от ГК Агамы и Университета ИТМО.
Объединяйтесь в команды и в течение 24 часов решите один из предложенных кейсов.

Призовой фонд - 60 тысяч рублей

Про что будут кейсы?

- Как заставить блоки замороженной рыбы оттаивать быстрее?
- Почему ледяная оболочка мутнеет и как отучить ее это делать?
- Можно ли заставить креветку стать более яркой по жизни?
- Как сделать лед не таким хрупким и избавиться от сколов глазури?
- Как погасить коллагеновую пену на фильтрационных мембранах?
- Как сохранить улов в 100 тонн свежей рыбы, если завод способен переработать только 20 тонн в сутки?



Хакатон с Агамой



«Теория струн» для конвейера с примером охлаждающей ванны и сорбент для удаления Университета ИТМО и компании Агама при под

Группа компаний Агама - развивает свои бренды, рыбу и морепродукты профессионалам ресторана. «Агама Роял Гринланд» - фабрика по производству решения. «Агама Роял Гринланд» - фабрика по проекту с Royal Greenland, Дания). «Рыбные Магистры» - История компании началась 27 года назад с...



 Поздравляем победителей фудтех-хакатона Агама  ИТМО!



Дата публикации: 23 мая 2022 г.

264 

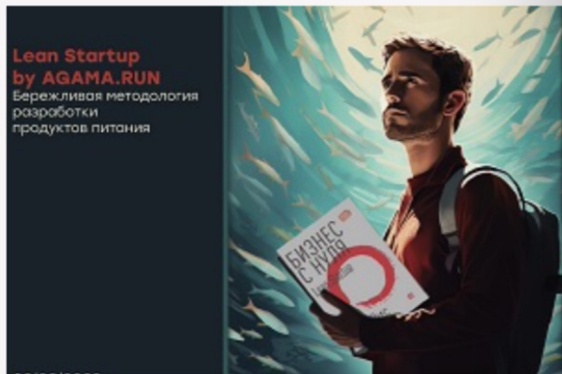
Денежный приз разделили поровну 4 команды. Они получили по 15 тысяч рублей. Сертификаты на 5 килограмм креветок достались двум командам 🍤

В ближайших постах мы подробнее расскажем обо всех идеях, а пока ловите впечатления больших директоров от общения с молодежью:



СЕМИНАРЫ И МАСТЕР-КЛАССЫ

ДЛЯ СТУДЕНТОВ КНИТУ ПРОВЕДУТ МАСТЕР-КЛАСС ПО МЕТОДОЛОГИИ БИЗНЕСА И ИТОГИ ОБУЧАЮЩЕЙ ИГРЫ AGAMA ПИТАНИЯ



AGAMA является стратегическим партнером студентов КНИТУ.

Лаборатория инноваций Agama RUN — поиск стартапов, разделяющих ценности компании для совместной работы с различными инновационными акселераторами, технопарками и различными организациями.

Встреча состоится в **А-круглом зале**

ПОПУЛЯРНЫЕ НОВОСТИ

29 мая 2023 15:11

В КГТУ состоялся праздник национальных культур

26 мая в "Точке кипения" состоялся Праздник национальных культур, объединивший студентов из разных стран.

[Читать далее](#)

29 мая 2023 11:00

В КГТУ назвали имена новых «Легенд» кулинарии и сервиса

В зале заседаний Ученого совета КГТУ состоялась торжественная церемония закрытия регионального этапа Всероссийской...

[Читать далее](#)

19 мая 2023 12:29

В КГТУ состоялся конкурс

13 сентября 2023 14:25



12 сентября в "Точке кипения" подвели итоги обучающей игры от группы компаний AGAMA. Победителями стали команда экономистов из института ИНОТЭКУ и команда технологов из ИАПС



Актив ИППБТ

9 сен в 12:00

Делимся приятными впечатлениями от вчерашнего мастер-класса Сергея Куницына и его команды из лаборатории инноваций

За три часа интенсива студенты успели примерить роли бизнесменов и интервьюеров, получили много полезных советов, а также устроили вкусный перерыв!

Ребята ознакомились с методологией бережливой разработки продуктов питания и предложили свои идеи!



Видео от Актив ИППБТ

626 просмотров

18

Нравится



2



РОСБИОТЕХ

RUN
AGAMA

Lean Startup
by AGAMA.RUN

Бережливая методология
разработки
продуктов питания



05/09/2023
10:30 - 13:30

РОСБИОТЕХ

Интересный мастер-класс в РОСБИОТЕХ

История группы компаний AGAMA, которая началась 24 года назад с небольшого оптового бизнеса, превратилась из дистрибьютора заморских продуктов в Группу компаний, развивающую свои бренды в городах РФ и странах СНГ. Это является ярким примером успешного стартапа и бизнеса благодаря усилиям каждого сотрудника.

Теперь Группа компаний AGAMA является стратегическим партнером нашего Университета и готова делиться секретами вместе со студентами РОСБИОТЕХ.

5 сентября в 10:30 Сергей Куницын и команда



БиоТех ИТМО/ BioTech ITMO

сегодня в 18:00

В сентябре состоялся незабываемый воркшоп AGAMA - Hunger Games 🔥 В течение двух дней студенты БиоТех, ФТМИ, Центра инфохимии работали вместе над созданием идей для новых продуктов!

👏 Мы поздравляем всех участников и победителей! Ребята, за Вами будущее ФудТеха 💪

📷 Делимся фотографиями, которые сделали Мегабайт Медиа специально для нас: <https://media.itmo.ru/album/2779/>

Также фотографии Вы всегда сможете посмотреть в альбоме нашей группы, и отметить там своих друзей и коллег: https://vk.com/album-203191795_296499855

Ждём Вас в наших новых проектах!

#мероприятия@biotech



Воркшоп AGAMA - Hunger Games 🔥

Альбом · 86 снимков



АКСЕЛЕРАТОРЫ ИНКУБАТОРЫ

RUN
AGAMA

ИНКУБАТОР AGAMA.RUN 2023



ИИТМО



ЧТО ЭТО?

ВЭД ИДЕИ

- Творческая адаптация схемы построения классического **стартап**-инкубатора, перенесенная на почву пищевых технологий.
- Вместе со студентами мы хотим приблизить стадию активного развития **ИННОВАЦИОННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ** и прорывных технологий в этой области.
- Задача инкубатора – за **3 месяца** пройти полный путь создания инновационного продукта питания от идеи до **полноценного прототипа**.





> 50

ПРОЕКТОВ В ОТБОРЕ

мы ожидаем большого количества заявок в этом году

18

КОМАНД НА СТАРТЕ

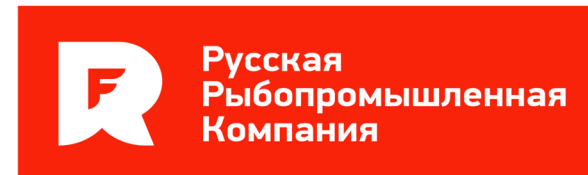
лучшие команды молодых технологов со всей страны

12

КОМАНД В ФИНАЛЕ

половина команд выбывает в ходе инкубатора





СТАРТАП – ПОЛКА

Без реальных продаж не будет
проверки гипотез

ПОДДЕРЖКА ОТРАСЛИ

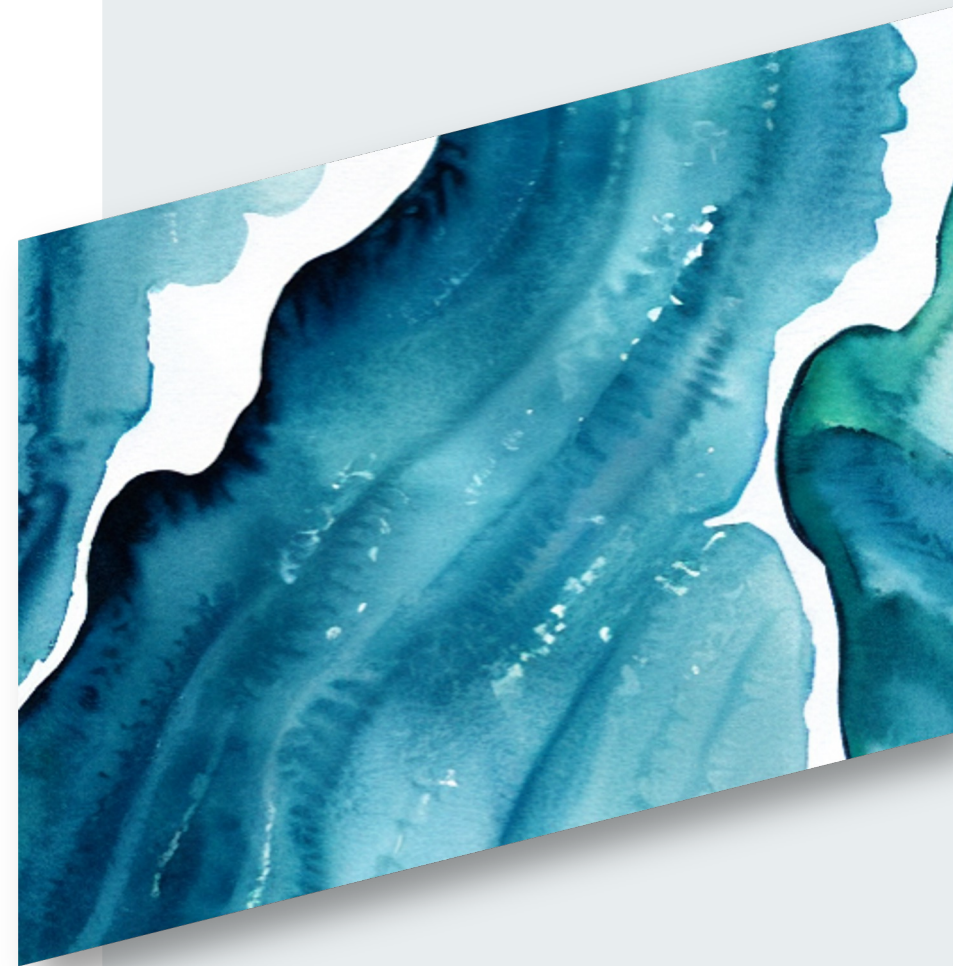
Вместе открываем новые
продукты для нового поколения





- **Команды работают сами**
(не доминируем, но подсказываем)
- **Мы ценим авторов**
(без их вклада идея ничего не стоит)
- **Lean-подход важнее «прыжков веры»**
(любые предположения мы проверяем)

- **11** университетов
- **93** выпускника
- Более **30** дипломных работ и свыше **20** магистерских диссертаций
- Грантовая **поддержка** проектов инкубатора



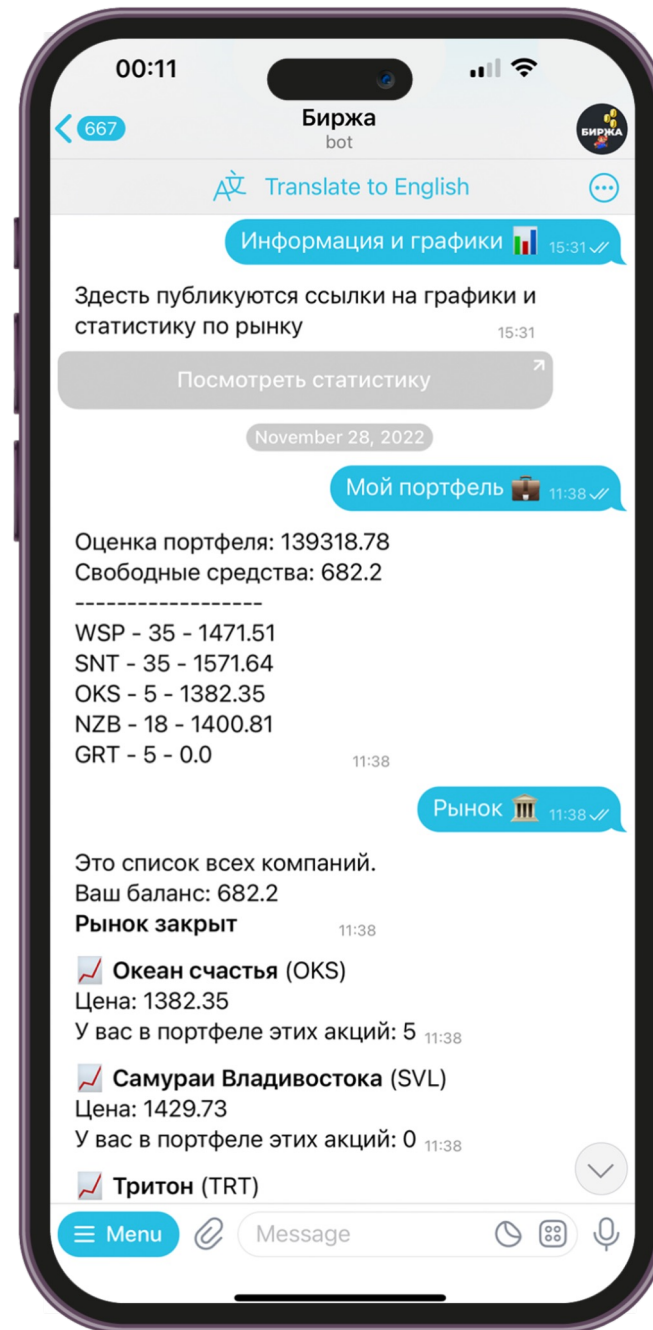
RUN – БИРЖА

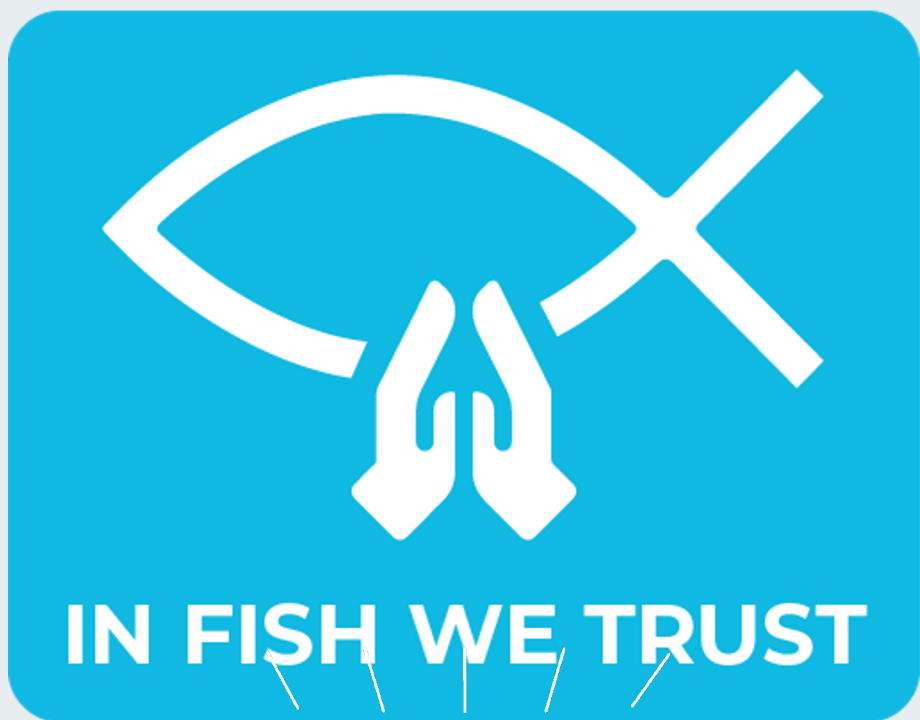
Задача команды, стать успешной компанией с самой большой **капитализацией**

Задача участника - собрать лучший **ИНВЕСТИЦИОННЫЙ** портфель

На **котировки** компании влияют:

- спрос на акции,
- выполнение заданий,
- прогресс команд,
- работа с трекером,
- публикации в СМИ/соцсетях,
- оценки выступлений команд экспертами.





IN FISH WE TRUST

ВМЕСТО ВЫВОДА

Инновации в
«рыбе» на
данном этапе
развития будут
возникать из
коллаборации
бизнеса и **науки**

КОНТАКТЫ



СЕРГЕЙ КУНИЦЫН

директор
лаборатории инноваций
AGAMA.RUN



+7 (916) 313-74-00



kunitsyn@agama.info