|  |
| --- |
| בקשת לתמיכה בתכנית מו"פ |
| בקשת מחקר ופיתוח בתעשיית הייצור (מופ"ת)2020/01 (מסלול הטבה 36) |
| הנחיות להגשת הבקשה* יש להשתמש בגרסת **מיקרוסופט אופיס 2010** ומעלה ובמחשב מבוסס **Windows 7 ומעלה**.
* אין לחרוג בבקשה המוגשת מ- **25** עמודים.
* כל השדות במסמך הבקשה הינם חובה. היכן שלא רלוונטי יש לציין "לא רלוונטי".
* נספחים המצורפים לבקשה אינם מהווים תחליף למילוי מלא של סעיפי הבקשה.

למי מיועד המסלול (\*)* **חברת תעשיית ייצור**: תאגיד תעשייתי אשר התאגד במדינת ישראל ואשר עונה על אחד מבין שלושת התנאים הבאים:
1. מרבית הכנסתו בשנה שקדמה להגשת הבקשה נבעה מייצור מוצרים **בענפי הטכנולוגיה המסורתית** או **בענפי הטכנולוגיה המעורבת-מסורתית**.
2. תאגיד שלא היו לו הכנסות בשנה שקדמה להגשת הבקשה אך מרבית הכנסתו בשנה בה הוגשה הבקשה, נבעה מייצור מוצרים בענפי **הטכנולוגיה המסורתית** או **בענפי הטכנולוגיה המעורבת-מסורתית**.
3. תאגיד אשר טרם נרשמו לו הכנסות מייצור אולם הוא מבצע פעולות המעידות על **היערכות לייצור תעשייתי** של מוצרים בענפי **הטכנולוגיה המסורתית** או **הטכנולוגיה המעורבת-מסורתית**.
* **חברת תעשיית ייצור עילית/מעורבת עילית**: תאגיד תעשייתי שהתאגד במדינת ישראל ומספר עובדי המו"פ בו לא עולה על 25 עובדים, ושעונה על אחד מבין שלושת התנאים הבאים:
1. מרבית הכנסתו בשנה שקדמה להגשת הבקשה, ואם לא היו לו הכנסות בשנה שקדמה להגשת הבקשה- בשנה בה הוגשה הבקשה, נבעה מייצור תעשייתי של מוצרים בענפי **הטכנולוגיה העילית/המעורבת-עילית** ובנוסף מספר עובדי הייצור בו הינו לפחות 30% מכלל העובדים, אך לא פחות מ-3 עובדים.
2. תאגיד שלא היו לו הכנסות בשנה שקדמה להגשת הבקשה אך מרבית הכנסתו בשנה בה הוגשה הבקשה נבעה מייצור תעשייתי של מוצרים בענפי **הטכנולוגיה העילית/המעורבת-עילית** ובנוסף מספר עובדי הייצור בו הינו לפחות 30% מכלל העובדים, אך לא פחות מ-3 עובדים.
3. תאגיד אשר טרם נרשמו לו הכנסות מייצור, אולם הוא מבצע פעולות המעידות על היערכות לייצור תעשייתי של מוצרים בענפי **הטכנולוגיה העילית / המעורבת-עילית**.
* **היערכות לייצור תעשייתי**: פעולות שמטרתן הקמת מפעל יצור בישראל, הכוללות לפחות שתיים מבין: (1) חתימה על הסכם לצורך קיומו של מבנה לביצוע פעילות יצור; (2) רכישת מכונות לטובת תהליך יצור; (3) העסקת כוח אדם ייעודי לייצור; (4) אישור מענקי תמיכה ממשלתיים להקמת מפעל; (5) הכנת תכנית עסקית מפורטת להקמת מפעל הכוללת הצגת מקורות המימון העומדים לרשות התאגיד.

(\*) "הנוסח המחייב מפורט בהוראת מסלול הטבה מס' 36 – עידוד חדשנות טכנולוגית בתעשיית הייצור".הערות* המונח "**תוצר**" משמש לציין מוצר, שירות או תהליך אותו בכוונת התאגיד לפתח במסגרת התוכנית המוגשת.

המסמך נכתב בלשון זכר מטעמי נוחות בלבד, אך מיועד לנשים וגברים כאחד. |
| [ניתן להסיר את הרקע הצהוב (**ההדגשה**) שמציין את האזורים במסמך שהם ברי עריכה (בכל פתיחה של המסמך)]**עברית**: לחץ על לשונית "סקירה" ← "הגן/הגבל עריכה" ← הסר את הסימון "סמן את האזורים שבאפשרותי לערוך"**English**: Press "Review" → "Protect/Restrict Editing" → Uncheck "Highlight the regions I can edit" |

| 2020-01-31 | 14.35 | 3.10 | IIA\_SupReq\_Track36\_3.10.15\_1435\_Unlocked.docx |
| --- | --- | --- | --- |

**תוכן עניינים**

[בקשת מחקר ופיתוח בתעשיית הייצור (מופ"ת)](#_Toc31393842)

[1 פרטי המגיש והבקשה](#_Toc31393843)

[2 סיכום מנהלים (יועתק כלשונו לחוות הדעת ויוצג בפני וועדת המחקר)](#_Toc31393844)

[3 הצורך](#_Toc31393845)

[4 סטטוס הבקשה](#_Toc31393846)

[5 התוצר, הטכנולוגיה ומאפייניהם](#_Toc31393847)

[6 קניין רוחני](#_Toc31393848)

[7 תוכנית המו"פ](#_Toc31393849)

[8 אבני דרך](#_Toc31393850)

[9 שוק, שיווק, לקוחות, תחרות ומודל הכנסות](#_Toc31393851)

[10 מימון ותשתית פיננסית](#_Toc31393852)

[11 התרומה למשק בישראל](#_Toc31393853)

[12 תמלוגים](#_Toc31393854)

[13 הייצור (ככל שרלוונטי)](#_Toc31393855)

[14 הצהרות לגבי מימון בקשה זו על ידי גורם חיצוני](#_Toc31393856)

[15 הצהרה לגביי ייעוץ וליווי במילוי והגשת הבקשה](#_Toc31393857)

[16 הצהרה](#_Toc31393858)

[17 נספחים (לשימוש מגיש הבקשה)](#_Toc31393859)

# פרטי המגיש והבקשה

## פרטי התאגיד מגיש הבקשה והבקשה

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **שם התאגיד** | חטיפי הכפר בע"מ |  | **Company Name** |

|  |  |
| --- | --- |
| **תחום פעילות התאגיד** | תעשיית ייצור |
| **הבקשה מוגשת במסגרת קול קורא** |  |

## פרטי התוכנית

|  |  |
| --- | --- |
| **נושא התוכנית** | פיתוח חטיפי "צ'יפס" עתירים בחלבון ומופחתי פחמימות ושומן |
| **תיאור התוכנית** | התכנית מיועדת לפיתוח חטיפים מלוחים בסגנון "ציפס" בעלי תכולת חלבון של לפחות 50%, עד 30% פחמימות, סיבים תזונתיים ופחות מ 15% שומן. החטיפים יהיו אפויים, ללא טיגון ויכילו מרכיבים ללא גלוטן. |

## תקופת התוכנית

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **מספר שנות התוכנית** | **שנת התיק הנוכחי** | **מועד התחלה** | **מועד סיום** |
| שנה | ראשונה | 10/2018 | 9/2019 |

## תקציב התוכנית (אלפי ₪)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| תקציב מנוצל מצטבר בתיקים קודמים בתוכנית | תקציב מבוקשבתיק הנוכחי | תקציב חזוי לתיקי המשך בתוכנית | סה"כ תקציב התוכנית | ההשקעה הנוספת העצמית בתוכנית |
|  | 1,090,212 |  | 1,090,212 | 980 |

## אנשי המפתח בתוכנית

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| # | תפקיד | שם מלא | טלפון | Email |
| **1** | מנכ"ל | איתן גלילי | 059-6752324 | eitan@hatifey.co.il |
| **2** | מנהל המו"פ | גולן גולני | 059-6752423 | golan@hatifey.co.il |
| **3** | מנהל תפעול | איתמר גלבוע | 059-6751213 | itamar@hatifiey.co.il |
| **4** | מנהלת שיווק | מעיין חרמון | 059-6751312 eitan@hatifey.co.il | ma’ayan@hatifey.co.il |

## תיקים המשויכים לתוכנית

|  |
| --- |
| * רשמו את מספרי התיקים שיש לשייך לתוכנית
* "**תיקים המשויכים לתוכנית**": כל תיק אשר בטכנולוגיה ו/או במוצרים ו/או בתוצרים שפותחו במסגרתו ו/או בחלק מהם, נעשה שימוש במו"פ של התיק הנוכחי ו/או שהם משולבים בטכנולוגיות ו/או במוצרים ו/או בתוצרים נשואי התיק הנוכחי, וכן במידה והתיק הנוכחי הנו תיק המשך – גם כל התיקים הקודמים שבתוכנית
 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| הגשה ראשונה (ל.ר.) |  |  |  |  |  |

# סיכום מנהלים (יועתק כלשונו לחוות הדעת ויוצג בפני וועדת המחקר)

|  |
| --- |
| על התאגיד להציג באופן תמציתי נושאים נבחרים מתוך התוכנית, בעלי חשיבות רבה עבור חברי הוועדה כגון:[**1**] התוצרים, הטכנולוגיה, עיקרי תכולת המו"פ, החדשנות הטכנולוגית/הפונקציונאלית[**2**] השוק הרלוונטי, ההזדמנות העסקית, ההיערכות השיווקית, המודל העסקי, תחזית המכירות, מתחרים* הערה: עד 20 שורות
 |
| **1. החברה תפתח חטיפי צ'יפס בעלי איכות תזונתית גבוהה: לפחות 50% חלבון צמחי, עד 30% פחמימות, סיבים תזונתיים ופחות מ 15% שומן. החטיפים יהיו אפויים, ללא טיגון ויכילו מרכיבים ללא גלוטן. הטכנולוגיה תתבסס על פורמולציה ייחודית של רכיבים, ייצור באקסטרוזיה ואפייה מבוקרת בתנור רציף. חטיפים אלו מגלמים חדשנות פונקציונאלית (מוצרית) גבוהה ביחס למוצרי החברה הקיימים ופיתוחם כרוך באתגרים טכנולוגים משמעותיים הנובעים מעצם ההרכב התזונתי שלהם ביחס ליכולת לקבל מוצר סופי אשר יוכל להתחרות בטעם ובמרקם עם המטוגנים, עתירי הפחמימות והשומן. בפיתוח גלומה גם חדשנות טכנולוגית (תהליכית) במעבר לשימוש בטכנולוגיית אקסטרוזיה, ביחס למערבלים והמטגנות הקיימות, בשילוב מערכות בקרה מודרניות ובמעבר לייצור בקו רציף. שלבי הפיתוח העיקריים כוללים: א) ניסויים בקנה מידה מעבדתי לפיתוח המתכון הבסיסי, ב) בחינת המתכון והתנהגותו על ציוד חצי חרושתי המדמה תהליך ייצור מסחרי, ג) מבחני טעימה חיצוניים ג) ניסויים בהתאמת סוג האריזה והרכב הגזים באריזה. בתום תקופת המו"פ לחברה יהיה את הידע לייצור חטיפים מלוחים עתירי חלבון בעלי התקבלות טעם וריח גבוהה. בכוונת החברה לרכוש את ציוד הייצור הנדרש ולשדרג את בסיס התקנים של החברה לקבלת GMP והטמעת התקן ISO 22000. החברה בוחנת את האפשרות לרישום מקדמי (פרוביז'ינאל) של המתכון וחלק מהטכנולוגיה על מנת להגן על הקניין הרוחני.****2.בשנים האחרונות צרכנים הופכים יותר ויותר מודעים למזונות אותם הם צורכים והופכים להיות קשובים לגוף שלהם ולצרכיו. אחת הקטגוריות המושמצות ביותר בענף המזון הינה החטיפים המלוחים, בהיותם עתירי קלוריות, שומן ונתרן ובראיית הציבור ריקים מערך תזונתי. חברת חטיפי הכפר הפועלת בקטגוריה זו שנים רבות מזהה את המגמה ואת ההזדמנות אשר לצידה, לפתח סדרת חטיפים אשר תשקף בריאות וערכים תזונתיים איכותיים, לצד היותם טעימים ומגרים ביותר וכערך מוסף נוסף – ללא גלוטן. קהל היעד המיידי הינו ילדים ובני נוער באמצעות המודעות של הוריהם בישראל ובהמשך כמוצרים לייצוא. השוק הרלוונטי לחטיפים מלוחים בארץ ובעיקר מחוצה לה עצום בגודלו וצמא לפתרונות אשר יאפשרו להנות מטעימותם הרבה וללא רגשות אשם בהיבטי התזונה והבריאות. בשוק המקומי, בכוונת חטיפי הכפר להמשיך למכור גם את החטיפים החדשים כמותגים פרטיים של רשתות השיווק הגדולות,הנמנות כיום על לקוחותיה. להערכתנו בידול המוצר באמצעות ערכיו התזונתיים יאפשר למכור את החטיפים במחיר גבוה יותר לצרכן ולהשיג עליו שולי רווח גבוהים משמעותית ביחס לחטיפים הסטנדרטיים. החברה מעריכה צמיחה משמעותית ביותר ב 5 השנים שלאחר יישום התכנית ושיפור הרווח התפעולי. הקניין הרוחני למוצר יהיה בבעלות בלעדית של החברה ויאפשר לה להציע לצרכנים בארץ אלטרנטיבה חדשה ולפתוח לעצמה שווקים בחו"ל. מתחרים עיקריים בארץ – חטיפי קראוס, נשנושי בושם.**  |

# הצורך

|  |
| --- |
| תאר ופרט לגבי כל אחד מתוצרי התוכנית את:[**1**] הבעיה/הצורך שהתוכנית באה לתת לו מענה |

בשנים האחרונות צרכנים הופכים יותר ויותר מודעים למזונות אותם הם צורכים והופכים להיות קשובים לגוף שלהם ולצרכיו. בהקשר זה, אחת הקטגוריות המושמצות ביותר בענף המזון הינה החטיפים המלוחים, בהיותם עתירי קלוריות, שומן ונתרן ובראיית הציבור ריקים מערך תזונתי. חברת חטיפי הכפר הפועלת בקטגוריה זו שנים רבות מזהה את המגמה ואת ההזדמנות אשר לצידה, לפתח סדרת חטיפים אשר תשקף בריאות וערכים תזונתיים איכותיים, לצד היותם טעימים ומגרים ביותר וכערך מוסף נוסף – ללא גלוטן.

# סטטוס הבקשה

|  |
| --- |
| הנחייה: על מגיש הבקשה למלא סעיף זה בהתייחס לאחד משני המצבים הבאים: תיק חדש או תיק המשך* **תיק חדש** הינו בקשה לשנה ראשונה במסגרת תוכנית שנתית או רב שנתית
* **תיק המשך** הינו בקשת תמיכה לשנה שאינה ראשונה בתוכנית רב שנתית
 |

## תיק חדש – הסטטוס בתחילת התוכנית

|  |
| --- |
| תאר ופרט את סטטוס המו"פ וההישגים בהתייחסות לנושאים הבאים:[**1**] הטכנולוגיות והתוצרים הרלוונטיים לתוכנית, הקיימים בתאגיד[**2**] הממצאים הרלוונטיים לתוכנית שהושגו עד לתחילתה |

חברת חטיפי הכפר מייצרת מגוון חטיפים מלוחים מזה כעשרים שנה וצברה במהלך שנים אלו נסיון רב. מרבית החטיפים מבוססים על תפו"א, חלקם מטוגנים ללא עיבוד משמעותי וחלקם מיוצרים כעיסה המכילה קמח תפו"א, עמילנים ומייצבים ועוברת טיגון ("חטיף תפו"א משוחזר").

החטיפים עתירי החלבון ייוצרו בטכנולוגיה הקרובה יותר לחטיפי תפו"א משוחזרים ומבוססים במידה לא מבוטלת על הנסיון והידע הקיים בחברה עד כה. עם זאת חלק גדול מהרכיבים בהם יעשה שימוש יהיה חדש לחברה וכך גם חלק עיקרי בטכנולוגיית הייצור.

נכון למועד הגשת הבקשה, החברה בצעה מספר ניסויים בקנה מידה מעבדתי להכנת חטיף עתיר חלבון ע"י שילוב חלבון תורמוס, חלבון חומוס, קמח תפו"א, שמן סויה, עמילנים ומלח. העיסה זולפה לתבנית ונאפתה בתנור מעבדתי. הממצאים העיקריים היו: טעם לוואי חלש המהווה תכונה חיובית, מרקם קשיח מידי העשוי לפצוע את החיך בעת לעיסה וצבע בהיר יחסית כמקובל לחטיף תפו"א. ממצאי הניסוי הובילו להערכה כי קיימת היתכנות טכנולוגית לפיתוח החטיפים, אם כי נדרשים ניסויים רבים נוספים לשיפור תכונות המרקם והטעם של החטיפים וכן עלתה ההשערה כי שימוש באקסטרוזיה יביא לשיפור ניכר במרקם הקשיח מידי בשלב זה.

## תיק המשך – סטאטוס ביצוע התיק הקודם בתוכנית

### תכנון מול ביצוע המשימות המאושרות בתיק הקודם ובבקשות שינוי שאושרו

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| # | שם המשימה | % ביצוע | פירוט והסבר לשינויים ולחריגות בביצוע ביחס לתכנון |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |
| 5 |  |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |
| 8 |  |  |  |
| 9 |  |  |  |
| 10 |  |  |  |
| 11 |  |  |  |
| 12 |  |  |  |
| 13 |  |  |  |
| 14 |  |  |  |
| 15 |  |  |  |

### הניצול המוערך של התקציב המאושר בתיק קודם

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| תקציבמאושר (₪) | תקציבמנוצל מוערך (₪) | הסבר החריגות |
|  |  |  |

### עמידה באבני דרך בתיק הקודם

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| # | תיאור אבני דרך | מועדמתוכנן | מועדביצוע בפועל | פירוט והסבר |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |

### הישגי המחקר, שינויים, תוכנית הייצור והשיווק בתיק הקודם

|  |
| --- |
| תאר ופרט את הנושאים הבאים:[**1**] הישגי המחקר והפיתוח בתיק הקודם, לרבות תוצאות של ניסויים שבוצעו[**2**] ככל שרלוונטי, שינויים שחלו בהגדרת ו/או במפרט התוצרים במהלך ביצוע התיק הקודם[**3**] תוכנית הייצור והשיווק - הביצוע, השינויים והחריגות ביחס לתכנון בתיק הקודם[**4**] באם אושרה הארכת תקופה, משכה והסיבות להארכה |

הזן טקסט כאן...

# התוצר, הטכנולוגיה ומאפייניהם

## התוצר והטכנולוגיה

|  |
| --- |
| תאר ופרט לגבי כל אחד מתוצרי התוכנית את הנושאים הבאים:[**1**] התוצר (כולל תיאור פונקציונאלי), תרחישי השימוש בו והאופן בו הוא עונה לצורך[**2**] מרכיבי התוצר רכיביו ועקרונות הפעולה שלו. ככל שרלוונטי - יש לצרף גם את עיקרי מפרט הביצועים של התוצר, כולל נתונים כמותיים ותרשימים/סכמות בלוקים ככל שנדרש לצורך ההבנה. **[3**] פרוט הטכנולוגיות שיפותחו במסגרת בקשה זו[**4**] הערכת ההתכנות הטכנולוגית של התוצרים (תיאורטית/ניסויית) |

כיום, הצרכנים מודעים יותר ויותר לאיכות והרכב המזון אותו הם צורכים ולפיכך קיים צורך לתת מענה הולם ובריא בכל אחת מקטגוריות המזון. אחת הקטגוריות הבעיתיות יותר בהיבט זה הינה חטיפים מלוחים בהיותם עתירי קלוריות אשר מקורן בעיקר בפחמימות ושומנים, מכילים תוספי מזון שונים וכמות גבוהה של נתרן (מלח).

המוצרים אשר בכוונת החברה לפתח עונים על הצורך הנ"ל בשל הערכים התזונתיים; מעל 50% חלבון, תכולה נמוכה של פחמימות ושומן, תוספת סיבים תזונתיים ובנוסף לכך החטיפים יהיו אפויים ולא מטוגנים.

רכיבים:

החברה תבחן מספר אלטרנטיבות למקור החלבון הצמחי: חלבון סויה, חלבון אפונה, חלבון חומוס, חלבון תורמוס וכו'.

עיקר הפחמימות יגיעו מקמח תפו"א ויתכן שילוב עמילנים ממקורות שונים (ללא גלוטן).

שומן: ייבחנו שמנים צמחיים כגון סויה, חמניות, קוקוס, דקלים וכו'.

מייצבים ומתחלבים: החברה תבחן מגוון של חומרים אלו כתוספי מזון ו/או כרכיבי מזון. חטיפי הכפר תעדיף שימוש במתחלבים ומייצבים טבעיים, אשר לא עברו עיבוד, כגון סיבים תזונתיים המופקים מזרעים ומאצות. בכך, יצומצם למינימום השימוש בתוספי מזון (מספרי E) ברשימת הרכיבים ותווית המוצר תהיה "נקייה" באופן אשר יתרום לתדמית הבריאותית של החטיפים.

חומרי צבע, טעם וריח: יעשה שימוש בצבעי מאכל טבעיים וחומרי טעם וריח טבעיים (תבלינים).

תיאור סכמטי של טכנולוגית ותהליך הייצור המשוער:

1. ערבוב רכיבי העיסה לקבלת מסה אחידה – מיקסר.

2. הזרמת המסה למערכת אקסטרוזיה מבוקרת. המסה עוברת חימום ובישול חלקי תוך כדי המעבר במכונה. התוצר צפוי להיות חטיף בעל מרקם מוקצף במידה בינונית.

3. החטיפים יוצאים מהאקסטרודר ונופלים על מסוע. בהמשך עוברים תחת "וילון" של תערובת תיבול המכילה חומרי טעם ריח וצבע ומקבלים את הציפוי הנדרש.

4. החטיפים המצופים ממשיכים במסוע לתנור אפייה רציף ומתקבלים בפריכות, לחות והטעמים הנדרשים.

5. קירור

5. אריזה בשקיות ובאוירה מבוקרת.

## ייחודיות, חדשנות ואתגרים טכנולוגיים

|  |
| --- |
| תאר ופרט את הנושאים הבאים:[**1**] הייחודיות והחדשנות הטכנולוגית ו/או הפונקציונאלית ו/או התהליכית (בנפרד) ביחס לקיים בתאגיד, בארץ ובעולם במועד תחילת התיק הנוכחי[**2**] המורכבות הטכנולוגית והאתגרים הטכנולוגיים/הנדסיים המאפיינים את יעדי התיק הנוכחי והדרכים המוצעות להתמודדות איתם |

1. המוצר המפותח על ידי החברה מביא עימו חדשנות גבוהה בערכים התזונתיים הכוללים לפחות 50% חלבון צמחי ותכולת פחמימות נמוכה וזאת למיטב ידיעת החברה ביחס לקטגוריית החטיפים המסורתית-מערבית בישראל וככל הנראה אף מחוצה לה. חדשנות זו מושגת מעבר לפורמולציה המקורית גם ע"י תהליך ייצור חדשני ומהותו השילוב בין תהליך שיחול חם אשר בעקבותיו החטיף עובר ציפוי בתערובת תבלינים ושמן ונאפה בחום בינוני של כ 200 מע"צ לזמן קצר כך שמתקבלת פריכות גבוהה וטעמי התיבול מודגשים.

להערכת החברה תהליך הייצור המתואר לעיל יאפשר התקבלות אורגנולפטית (שילוב החוויה של מראה, טעם, ארומה ומרקם) למרות תכולת חלבון גבוהה במיוחד (מעל 50%) ועל חשבון תכולת פחמימות נמוכה במיוחד במוצר אותו אנו מפתחים.

1. אתגרי הפיתוח, רובם ככולם נובעים מהקושי לקבלת תכונות מרקם וטעם אטרקטיביים לחטיפים עתירי חלבון, במידה קרובה מספיק לחטיפים הסטנדרטיים המבוססים על קמחים ועמילנים.

השליטה בתכונות הטעם והמרקם בחטיפים המבוססים על פחמימות קלה יחסית ומתקבלים מוצרים בעלי פריכות גבוהה, אך לא קשיחים מידי ובעלי טעם בסיסי נעים המוכר לנו מטיגון, בישול או אפיית פחמימות. לחטיפי פחמימות ישנה התקבלות טעם וריח גבוהה מאד בקרב הצרכנים ובעיקר ילדים ובני נוער. בנוסף טכנולוגיית הייצור ידועה ולפיכך גם פשוטה וחומרי הגלם ברובם זמינים וזולים (קילוף, חיתוך, השרייה, טיגון/אפייה ותיבול במקרה של חטיף תפו"א טבעי. ערבול תערובת קמחים ושימוש אינטנסיבי במייצבים ומתחלבים, במקרה של חטיפים "משוחזרים).

מאידך, ייצור חטיפים בעלי תכולת חלבון גבוהה ומרכיב עיקרי מורכב בהרבה: תכונות החלבונים בתערובת כזו פחות צפויות וקיימת נטייה לקבלת תוצרים בעלי מרקם צפוף וקשיח מידי שאינו נעים ללעיסה, חלבונים צמחיים אחרים דווקא גורמים להתפוררות ושבירה של החטיפים לאחר הטיגון/אפייה. אם לא די בכך, למרבית החלבונים הצמחיים צפוי להתלוות טעם לוואי ואף מרירות ועפיצות. האתגר העיקרי יהיה איפה, הגעה לחטיף בעל תכונות מרקם וטעם קרובות ככל האפשר לחטיפים מבוססי פחמימות.

חטיפי הכפר מעריכה כי תוכל להתגבר על אתגרים משמעותיים אלו באמצעות השילוב בין בחירה נכונה של סוג החלבון ויתר המרכיבים לבין תנאי התהליך והשימוש באקסטרוזיה כפתרון לשליטה במרקם וטעמי הבסיס של החטיפים. זאת ועוד -החברה באמצעות מומחה בטכנולוגיה של מזון (קב"מ) הגיעה למתכון מפתח ראשוני המבוסס על שילוב של שני חלבונים צמחיים ביחסים ספציפים המביאים לתוצאה המראה היתכנות ראשונית (מעבדתית) מבחינת טעם ומרקם.

מפעל החברה פועל כיום ללא טכנולוגיית אקסטרוזיה ומוצרי החברה מבוססי פחמימות בדומה למרבית שוק החטיפים ולפיכך פיתוח חטיפי החלבון והטמעת טכנולוגית ייצור באקסטרוזיה מהווה חדשנות מהותית ביחס לקיים במפעל כיום.

להערכת חטיפי הכפר, הפורמולציה ותהליך הייצור היחודיים יהוו חסם טכנולוגי למרבית המתחרות הבינוניות בשוק.

## מוצרי צד ג'

|  |
| --- |
| ככל שרלוונטי יש להתייחס לשימוש ברכיבי צד ג' ו/או רכיבי קוד פתוח על פי הפירוט להלן - אחרת ציין :"לא רלוונטי"* רכיבי הידע, לרבות פטנטים, רישיונות שימוש, תוצרים ומוצרים של צד שלישי, עליהם מתבססת תוכנית המו"פ ו/או משולבים בתוצרי התוכנית
* לגבי כל רכיב כזה פרט את: [א] מהותו; [ב] הבעלים שלו; [ג] סוג ההרשאה שקבל התאגיד לשימוש בידע או בתוצר (כגון: בעלות, בעלות משותפת, רישיון בלעדי/ שאינו בלעדי, רישיון תמידי/ לתקופה קצובה / ניתן לביטול (תנאי הביטול) וכד')
 |

**לא רלוונטי**

## היבטי איכות הסביבה

|  |
| --- |
| [**1**] ככל שקיימות, תאר ופרט את תקנות איכות הסביבה הנוגעות לתוצרי התוכנית, בארץ ו/או במדינות היעד אליהן ישווקו, אחרת ציין: "לא רלוונטי"[**2**] ככל שרלוונטי, תאר ופרט את הצעדים הננקטים כדי שתוצרי התוכנית יעמדו בתקני איכות הסביבה הנוגעים להם |

החברה אינה מעריכה שינוי מהותי בייצור חטיפי חלבון על ההשלכות הסביבתיות. חברתנו מעריכה כי המעבר לשימוש משמעותי באפייה על חשבון טיגון יפחית את הנטל הסביבתי הנגרם כיום כתוצאה משמן הטיגון המשומש כפסולת של המפעל.

# קניין רוחני

|  |
| --- |
| * שים לב! במילוי סעיף ‎זה יש להתייחס ולפרט לגבי כל אחד מתוצרי התוכנית
 |

## הפרת זכויות קניין וסקירת פטנטים

|  |
| --- |
| תאר ופרט לגבי כל אחד מהתוצרים:[1] האם נבדק כי המחקר והפיתוח ותוצריו אינם מפרים זכויות קניין רוחני (לרבות פטנטים) של אחרים? באיזה אופן? |

ערכנו סקר ראשוני עצמי ולמיטב ידיעתנו תוצרי המו"פ לא יפרו קניין רוחני של אחרים. במהלך התכנית נבצע סקר פטנטים מלא באמצעות משרד עורך פטנטים.

## רישום פטנטים

|  |
| --- |
| [**1**] פרט את הפטנטים שהוגשו לרישום או יוגשו לרישום במסגרת התוכנית על פי הידוע במועד הגשת הבקשה |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| # | הפטנט | רלוונטיות הפטנט לתוכנית | מועד וסטאטוס הרישום |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | תהליך ומתכון לייצור מוצרים פריכים עתירי חלבון | מתאר את ליבת הטכנולוגיה לייצור המוצרים בבקשה זו. | בדיקה לאפשרות רישום פרוביז'ינאל |
| 2 |  |  |  |

## הבעלות בתוצרי התוכנית

|  |
| --- |
| תאר ופרט לגבי כל אחד מהתוצרים:[**1**] האם כל זכויות הקניין, לרבות הקניין הרוחני, בטכנולוגיות ובתוצרי התוכנית, הנם בבעלות הבלעדית של התאגיד מגיש הבקשה? אם לא, פרט את הבעלויות[**2**] התייחס לזכויות הקניין בתוצרי המו"פ של קבלני המשנה או כל גורם אחר המועסקים במסגרת התוכנית |

1. הידע אשר יפותח במסגרת התיק לפיתוח וייצור חטיפי החלבון, כולל: הרכב החטיפים, היחסים בין המרכיבים והטכנולוגיה לייצורם יהיה קניינה הבלעדי לחברת חטיפי הכפר בע"מ.
2. כל קבלני המשנה וספקי הציוד יוחתמו על הסכמים בהם יחול ויתור מצידם על זכויות או קניין רוחני כלשהו בתוצרי המו"פ או על ידע אשר ייווצר במהלך התקשרותם עם חטיפי הכפר לצורך פיתוח המוצר והתהליך נשואי בקשה זו.

# תוכנית המו"פ

|  |
| --- |
| * שים לב! במילוי סעיף ‎זה יש להתייחס ולפרט לגבי כל אחד מתוצרי התוכנית
 |

## יכולות המו"פ של התאגיד הרלוונטיות לתוכנית

|  |
| --- |
| תאר ופרט את הנושאים הבאים:[**1**] היכולות הטכנולוגיות של התאגיד, לרבות ידע קיים בתאגיד וביצועי העבר[**2**] תשתיות הפיתוח הקיימות בתאגיד (לרבות מעבדות, מתקני/אמצעי ייצור, ציוד ייעודי וכד')[**3**] ככל שרלוונטי, השינויים שחלו בנושאים הנ"ל ביחס לתקופות התיקים הקודמים של התוכנית  |

חטיפי הכפר נוסדה ע"י המנכ"ל והבעלים איתן גלילי ב 1998 באיזור התעשייה של העיר שלומי ומאז ועד היום מייצרת ומשווקת חטיפים מלוחים מסוגים שונים: בעיקר חטיפי תפו"א מטוגנים (תואם "תפוצ'יפס"), חטיפי תירס מטוגנים ועוד מגוון חטיפים שונים. מאז ועד היום, פיתחנו עשרות סוגי חטיפים מלוחים מסוגים שונים של חומרי גלם, בתהליכי ייצור מגוונים וצברנו ידע ונסיון טכנולוגי רב מאד המהווה בסיס לתכנית המו"פ המוגשת בזאת.

בחברה הועסקו ב 2017 55 עובדים (44 ייצור, 2 פיתוח/מעבדה, 2 אחזקה 2 אדמיניסטרציה ו – 5 ניהול), מרביתם קבועים וחלקם עובדי קבלן. החברה מקבלת שירותי תמיכה בתחום טכנולוגית מזון ורגולציה של מזון ע"י קבלן משנה (יוספי טכנולוגיות מזון בע"מ). המפעל עובד במתכונת של 2 משמרות חמישה ימים בשבוע. תפעול המעבדה, פיתוח מתכונים וטעמים, ואבטחת איכות שוטפת מבוצע ע"י שתי לבורנטיות הנמנות על הסגל הקבוע של עובדי החברה.

במפעל 2 קווי ייצור, האחד לעיבוד תפו"א טבעיים וכולל: קו שטיפה, מכונות קילוף, מכונות חיתוך ופריסה, מטגנת רציפה, מתקן תיבול ומכונת אריזה מסוג פלופאק. הקו השני, לייצור חטיפים "משוחזרים" וכולל: שני מיקסרים גדולים לערבול הרכיבים, מכונות דחיסה ועיצוב, מטגנת רציפה, מתקן תיבול וקו פלופאק נוסף.

במפעל מעבדה הבודקת חומר גלם, מוצר בתהליך ומוצר סופי - חימצון שמנים, אחוז שומן במוצר סופי, לחות במוצרים וכו'. המעבדה משמשת גם לפיתוח מוצרים חדשים ובעיקר טעמים חדשים ושילוב רכיבים חדשים במתכונים הקיימים ולצורך כך ישנו ציוד מטבחי (מיקסרים, תנור אפייה, מטגנת, מאזניים וכו').

תקינה: החברה פועלת תחת מערכת ISO 9001/2008, לפני כשנתיים הוטמעה מערכת HACCP לבטיחות מזון. החברה במגעים עם משרד הבריאות לקבלת תקן GMP אשר יאפשר לה לסמן את מוצריה כ "ללא גלוטן".

## פערים ביכולות המו"פ של צוות התוכנית והתאגיד

|  |
| --- |
| ככל שרלוונטי, תאר ופרט את הנושאים הבאים:[**1**] הפערים בין היכולות שתוארו לעיל לבין היכולות הנדרשות למו"פ שבתוכנית , אחרת ציין : "לא רלוונטי"[**2**] כיצד בכוונת התאגיד לגשר על פערים אלו (כגון: ע"י קבלני משנה (נא לפרט), רכישת ידע, שת"פ, וכד'), אחרת ציין: "לא רלוונטי" |

תכנית המו"פ הנוכחית מאופיינת בחדשנות ובאתגרי פיתוח משמעותיים, החורגים מיכולת פיתוח המוצרים השוטף של החברה. לפיכך נסתייע בקבלני המשנה הבאים לצורך סגירת הפערים:

* טכנולוג מזון מומחה בעבודה עם חלבונים צמחיים ופיתוח מוצרים.
* מומחה אקסטרוזיה - מהנדס מכונות בעל מומחיות בתחום האקסטרוזיה של מוצרי מזון.
* עו"ד עורך פטנטים. יועץ לענייני רישום פטנטים וסקרי פטנטים.
* מומחית לתזונה – ייעוץ בנוגע להרכב התזונתי של החטיפים החדשים.
* משרד ייעוץ בתחום רגולציה של מזון.
* התאמת אריזות – פלסגל.
* חברה לביצוע מבחני טעימה.

החברה תבצע שבועיים ניסויים במתקן פיילוט של יצרן ציוד האקסטרוזיה בגרמניה.

כחלק מתקציב הבקשה, החברה תצטייד בציוד מעבדה ופיילוט אשר ידמו את תהליך הייצור.

## רשימת המשימות בבקשה זו

|  |
| --- |
| [**1**] פרט את שמות המשימות ותתי המשימות המתוקצבות בבקשה זו לשם ביצוע תוכנית המו"פ ואת משאבי כוח האדם והתקציב הכולל הנדרשים לביצועןהערות* הרשימה בטבלה תכיל את שמות המשימות ולא את פירוט המשימות
* על המשימות להתייחס לתוצרים מוגדרים של תכנית המו"פ ו/או לרכיבי המוצר/ים נשואי התוכנית.
* "**שנות אדם**": יש להתייחס לכוח אדם בתאגיד בלבד (כפי שמופיע בחוצץ כוח אדם בגיליון התקציב)
* "**תקציב כולל**": מתייחס לסך כל רכיבי תקציב המשימה בתקופת התיק ולא רק לרכיב כוח האדם
* בלשונית "**תקציב בחתך משימות שבגיליון התקציב**" יש לפרט את רכיבי התקציב ביחס לכל משימה
 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| # | שמות המשימות בבקשה זו | מועד התחלהmm/yy | מועד סיוםmm/yy | שנותאדם | תקציב כולל(אלפי ₪) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | פיתוח המתכון הבסיסי בקנה מידה מעבדתי | 10.18 | 01.19 | 0.25 | 133,039 |
| **2** | ניסויים המדמים את תהליך הייצור באמצעות ציוד מעבדה | 12.18 | 02.19 | 0.50 | 176,050 |
| **3** | ניסויים באקסטרוזיה ואפייה בקנה מידה חרושתי תי בגרמניה | 03.19 | 03.19 | 0.05 | 321,250 |
| **4** | מבחני טעימה חיצוניים, בדיקות מעבדה שונות. | 04.19 | 08.19 | 0.05 | 82,500 |
| **5** | התאמת אריזה והרכב גזים בשקית | 04.19 | 07.19 | 0.10 | 153,072 |
| **6** | בדיקות חיי מדף | 04.19 | 09.19 | 0.20 | 82,960 |
| **7** | הצגת המוצרים בתערוכה בגרמניה, שיווק, קניין רוחני | 07.19 | 09.19 | 0.15 | 163,578 |
| **#** | **סה"כ (צריך להיות זהה לתקציב המבוקש בגיליון התקציב)** |  |  | **1.30** | **1,112,450** |

## פירוט תכולת המשימות

|  |
| --- |
| **לגבי כל אחת מהמשימות שבטבלה לעיל** יש לתאר, את הפעילויות הנדרשות לצורך השגתה ברמת פירוט שתאפשר לבודק/ת המקצועי/ת להעריך את האתגרים הכרוכים במשימה ולהעריך את סבירות היקף המשאבים המבוקשים לביצועה |

|  |  |
| --- | --- |
| # | נושאי פיתוח פעילות/משימה/תוצרים |

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | **כללי:** משימה זו מוקדשת לפיתוח המתכון ע"פ הבריף ואשר צריך להכיל לפחות 50% חלבון צמחי, עד 30% פחמימות, סיבים תזונתיים ופחות מ 15% שומן. במסגרת המשימה יוזמנו דוגמאות של מגוון חלבונים צמחיים, עמילנים מורכבים, סיבים תזונתיים, שמנים וכו'. הניסויים להרכבת המתכון יהיו כמטריצה של חומרי הגלם השונים. יבחנו תכונות של אלסטיות ופלסטיות העיסה לפני האפייה ומרקם, פריכות וטעם לאחר אפייה. **תוצרי המשימה:** 2-4 מתכונים פוטנציאלים למעבר לשלבי הניסוי בציוד מדמה תהליך ייצור (ציוד זעיר). **אתגרי הפיתוח:** הגעה לבצק/עיסה בהרכב התזונתי הנ"ל הניתן לעיבוד (דביקות, קשיות גבוהה מידי, אלסטיות רבה מידי) וקבלת תוצר אפוי אשר אינו קשיח מידי ו/או לחילופין צמיג מידי וללא טעם לוואי משמעותי. רכיבי התערובת מגלמים עלויות ייצור בהתאם לבריף.**תקציב:** שכר: 46 אש"ח (לבורנטיות + עובד ייצור), קב"מ: 70 אש"ח (טכנולוג מזון, יועצת תזונה, יעוץ רגולטורי, מומחה אקסטרוזיה), חומרים: 10 אש"ח (מגוון רכיבים לניסויים), פחת ציוד 2.539 אש"ח, שונות 15 אש"ח (עובדי ייצור) |
| **2** | **כללי:** עריכת ניסויים בציוד פיילוט זעיר - בחינת היתכנות לתהליך הייצור. הניסויים כוללים שימוש במערבל 5 ק"ג (סטפאן) ליצירת העיסה, בישול ו"פתיחת" החלבונים והעמילנים בסיר חשמלי 10 ליטר, מעבר המסה המבושלת דרך מיני אקסטרודר (30 ליטר/שעה, תוצרת סין), מגוון פיות ליצירת צורות שונות לחטיפים ואפייה בתנור מעבדתי. התוצרים יבחנו לצמיגות ודביקות לפני אקסטרוזיה, לחצים וטמפרטורות כהתאמה לאקסטרוזיה, פריכות, מרקם, טעם ולחות של החטיפים האפויים. המשימה תתבצע בחפיפה חלקית עם משימה 1 ותהיה בעלת אופי איטרטיבי ( עדכון המתכונים בהתאם לתוצאות המתקבלות בעבודה עם ציוד הפיילוט).**תוצרי המשימה:** קירוב להיתכנות לתהליך הייצור התעשייתי – התאמת הציוד לתכונות העיסה (דביקות, צמיגות, אלסטיות/חוזק), בחינה ראשונה של השימוש באקסטרוזיה והתאמת הטכנולוגיה לתכונות המרקם המתקבלות, התאמת תהליך האפייה במקום טיגון. **אתגרי הפיתוח:** ביצוע ניסויים באופן אשר ידמה קרוב ככל האפשר עבודה עם ציוד תעשייתי – סטיות גדולות מידי מתנאי תהליך "אמיתי" עשויות להביא לרכש ציוד ייצור לא מתאים ו/או לרלוונטיות נמוכה של תוצרי הפיתוח בתכנית לייצור בקנה מידה תעשייתי.**תקציב:** שכר 74.4 אש"ח (לבורנטיות, 2 עובדי ייצור, מנהל אחזקה, חשמלאי), קב"מ 56.1 אש"ח (טכנולוג מזון, מומחה אקסטרוזיה, בדיקות מעבדה, יעוץ רגולטורי), חומרים 12 אש"ח (רכיבי מזון), שונות, 11.6 אש"ח (עובדי ייצור), פחת ציוד 3 אש"ח (ציוד הפיילוט).  |
| **3** | **כללי:** עריכת ניסויים לבחינת התנהגות העיסה בציוד אקסטרוזיה חרושתי אצל יצרנית הציוד בגרמניה EXTRUDEXIA GMBH. מטרות הניסויים: א) בחינת התנהגות העיסה בציוד ייצור אמיתי, ב) בחירת סוג האקסטרודר המתאים לרכישה כציוד הייצור לחברה, ג) בחירה והתנהגות של ציוד נוסף (מסועים ותנור אפייה רציף).**תוצרי המשימה:** היתכנות לייצור בציוד תעשייתי, בחירת מתכונים מוצלחים ואפיון תנאי תהליך מוצלחים, ייצור של כ 2,000 ק"ג חטיף חלבון לצורך המשך הבדיקות והפיתוח בארץ.**אתגרי הפיתוח:** הגעה לתנאי ייצור מתאימים וחטיפים בעלי התקבלות טעם וריח טובים בתקופת ניסויים קצרה של כשבועיים. תהליך ייצור, כולל רכיבי החטיף המגלמים עלויות ייצור בהתאם לבריף המוצר. **תקציב:** שכר 28.8 אש"ח (מהנדס המפעל, מנכ"ל, לבורנטית), קב"מ 219.5 אש"ח (שכירות וייעוץ מתקן הפיילוט אצל היצרן בגרמניה, טכנולוג מזון, מומחה אקסטרוזיה), חומרים 61.75 אש"ח, שונות 10 אש"ח (עובדי ייצור, טיסות, אש"ל).  |
| **4** | **כללי:** מבחני טעימה ובדיקות מעבדה שונות - ביצוע מבחני טעימה ל 3-4 גרסאות של חטיפי החלבון מהייצור בגרמניה מול חטיפים סטנדרטיים ובפני עצמם ללא השוואה לחטיפים סטנדרטיים. הבדיקות תיערכנה ע"י קב"מ מומחה, כולל ניתוח סטטיסטי. בנוסף, בדיקות מיקרוביאליות ובדיקות הרכב תזונתי. **תוצרי המשימה:** קבלת ציון התקבלות טעם וריח המהווה "אור ירוק" להמשך הפיתוח, עמידה בהרכב תזונתי בהתאם לבריף המוצר, ספירות מיקרוביאליות בהתאם לתקן.**אתגרי הפיתוח:** קבלת ציוני התקבלות ממוצעים של לפחות 7 (סולם 1-10) וללא מובהקות במבחני העדפה בין חטיפי החלבון לחטיפים הסטנדרטים. **תקציב:** שכר 44.86 אש"ח (לבורנטיות), קב"מ 30 אש"ח (מבחני טעימה, מעבדות), חומרים 0.5 אש"ח (חומרי אריזה לדוגמאות), פחת ציוד 2 אש"ח. |
| **5** | **כללי:** התאמת למינט (יריעה) מתאים לתכונות החטיף (פריכות, שבירות, רגישות ללחות וחמצון). התאמת הלמינט ועיצוב מבנה השקית כולל אופן הפתיחה יבוצע ע"י חברת פלסגל הנמנית גם על ספקי החברה בהווה. הניסויים יבוצעו בפלסגל, דוגמאות מהחטיף לניסויים ישלחו ע"י חטיפי הכפר מאצוות הייצור בגרמניה. **תוצרי המשימה:** למינט קשיח יותר אשר יספק הגנה על המוצר הפריך, ועם חדירות נמוכה לחמצן ולחות. התאמת תערובת גזים אינרטים (100% חנקן או שילוב חנקן ופחמן דו-חמצני). **אתגרי הפיתוח:** פיתוח אריזה עם התכונות הנדרשות בעלויות ייצור שאינן חורגות מבריף התמחיר למוצר. **תקציב:** שכר 47.65 אש"ח (לבורנטית, מהנדס מכונות, מנהל אחזקה) – התאמת הלמינט לציוד וטכנולוגית האריזה במפעל, קב"מ 93 אש"ח (פלסגל), חומרים 5.5 אש"ח (למינטים שונים), 1.572 אש"ח פחת ציוד.  |
| **6** | **כללי:** אריזת החטיפים ב 2-3 סוגי למינט תחת הרכבי גזים שונים וביצוע בדיקות לאורך כ 5 חודשים: הפרמטרים אשר יבחנו: לחות/פריכות, חמצון שמנים, טעם וריח (טעימות), עמידה בספירות מיקרוביאליות בהתאם לתקנים.**תוצרי המשימה:** מוצר ארוז בעלחיי מדף של 4 חודשים לפחות (בדומה לחטיפים סטנדרטיים). **אתגרי הפיתוח:** ביצוע סימולציה נכונה של חיי המדף של מוצר בהתאם לתנאים לאורך שרשרת האספקה (טמפרטורות, שמש/אור, עמידות מכאנית של הלמינט לשינוע ע"י המפיצים/לקוחות.**תקציב:** שכר 63.6 אש"ח (לבורנטית לביצוע בדיקות ומעקב לאורך חיי המדף), קב"מ 15 אש"ח (מעבדות), חומרים 3.25 אש"ח.  |
| **7** | **כללי:** החברה תציג את חטיפי החלבון בתערוכת ANUGA אשר תתקיים במהלך ספטמבר בגרמניה. לצורך כך החברה תשכור ביתן באולמות התצוגה. פעילות שיווק משלימה כלפי יצוא – הפעלת קב"מ לקידום המוצרים בחו"ל, הפקת חומר פירסומי עבור לקוחות באירופה וארה"ב. במקביל, תוגש בקשה מקדמית לפטנט (פרוביז'נאל).**תוצרים:** חשיפת המוצר בחו"ל, כולל טעימות, אריזה מעוצבת וכו', יצירת קשר עם לקוחות/מפיצים פוטנציאלים. בקשה מקדמית לפטנט. **תקציב:** שכר 25.2 אש"ח, קב"מ 7 אש"ח (תזונאית), שיווק 110 אש"ח (תערוכה + קד"מ חו"ל), שונות 20 אש"ח (פרוביז'ינאל). |

## קבלני משנה חו"ל

|  |
| --- |
| * תאר ופרט את קבלני המשנה (קב"מ) המתוקצבים בתיק הנוכחי הפועלים מחוץ לישראל או שאינם תושבי ישראל, את מהות פעילותם בתיק ואת הסיבות להעסקתם במקום העסקת עובדים ו/או קבלני משנה ישראלים
 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| # | שם קב"מ חו"ל | ארץ מושב | תיאור מהות הפעילות והסיבות להעסקת קב"מ חו"ל |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | EXTRUDEXIA GMBH | גרמניה | יצרנית ציוד האקסטרוזיה וציוד אפיה בתחום המזון – ביצוע ניסויים בקנה מידה חצי חרושתי. לא קיים בארץ מפעל/מתקן בו ניתן לבצע ניסויים באקסטרוזיה של מזון. |
| **2** |  |  |  |
| **3** |  |  |  |

# אבני דרך

|  |
| --- |
| * תאר ופרט מספר אבני דרך מדידות ו/או הניתנות לבחינה בתקופה המצוינת
 |

## אבני דרך טכנולוגיות בתקופת התיק הנוכחי

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| # | תיאור אבני דרך ואופן בדיקת העמידה בהם | מועד מתוכנן |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | הגעה למתכון ותהליך בסיסי בקנה מידה מעבדתי עם לפחות 50% חלבון, עד 30% פחמימות, פחות מ 15% שומן ותוצאות מבחן "טעימה עיוורת" עם התקבלות ממוצעת של לפחות 7 (בסקאלה 1-10) | 02.19 |
| 2 | סיום ניסויים בציוד חרושתי וייצור כ 2 טון חטיפים לצורך המשך הפיתוח. כולל שימוש במערכת שיחול חד בורגית קטנה להצגת היתכנות התהליך. | 04.19 |
| 3 | עמידה בחיי מדף של 6 חודשים לפחות (בדיקות מואצות) באריזה עם אוירה אינרטית. | 09.19 |

## אבני דרך שיווקיות / עסקיות בתקופת התיק הנוכחי

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| # | תיאור אבני דרך ואופן בדיקת העמידה בהם | מועד מתוכנן |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | הגעה לעלויות ייצור הגבוהות בעד 15% בלבד ביחס למוצריה הקיימים של החברה | 08.19 |
| 2 | עריכת מבחני טעימה וקונספט לנציגי שתי רשתות השיווק המובילות בישראל | 08.19 |
| 3 | הצגת המוצר בגרמניה (3 טעמים באריזות מעוצבות) | 09.19 |

## אבני דרך עיקריות טכנולוגיות, שיווקיות, עסקיות מעבר לתקופת התיק הנוכחי (ככל שרלוונטי)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| # | תיאור אבני דרך ואופן בדיקת העמידה בהם | מועד מתוכנן |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | סגירת אגף ייעודי לייצור המוצר כמחלקה נפרדת במפעל והסמכת GMP, כך שיתאפשר סימון "ללא גלוטן" | 06.20 |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |

# שוק, שיווק, לקוחות, תחרות ומודל הכנסות

## תוצרים מתחרים, תחרות ישירה, יתרון תחרותי

### אלטרנטיבות, פירוט התחרות (יתרונות / חסרונות)

|  |
| --- |
| תאר ופרט את הנושאים הבאים:[**1**] הפתרונות, התוצרים והטכנולוגיות האלטרנטיביים הקיימים בשוק במועד תחילת התיק הנוכחי שנותנים מענה לצורך זהה או דומה ואת יתרונותיהם ומגבלותיהם, תוך ציון המקורות עליהם מתבסס המענה[**2**] היתרונות התחרותיים של התוצר על פני האלטרנטיבות הקיימות בשוק במועד תחילת התיק הנוכחי* ציין את המקורות עליהם מתבסס המענה
 |

**כללי:** שוק החטיפים המלוחים מוערך בלמעלה מ 100 מיליארד USD וצפוי להמשיך לצמוח בקצב גבוה בחמש השנים האחרונות. בקטגוריה זו נכללים מוצרים על בסיס שבבי תפוחי אדמה, חטיפים בטכנולוגיית שיחול, חטיפי אגוזים וזרעים שונים ופופקורן. חטיפי צ'יפס תפוחי אדמה מהווים פלח המוצרים הדומיננטי עם גודל שוק של כ 40 מיליארד דולר בשנת 2019. בארה"ב למשל ענף החטיפים המלוחים צומח במהירות בעיקר כתוצאה מדור המילניום הצורכים חטיפים על ארוחות מסורתיות בישיבה. גודלם המתכווץ של משקי הבית במדינה זו חיזק את מגמת "הנשנושים" הצפויה להניע את הביקוש למוצרים אלה בתקופת התחזית[[1]](#footnote-1).

**מגמות עיקריות בקטגוריה בעולם[[2]](#footnote-2):**

- בריאות ואורח חיים בריא מהווים כגורם המשפיע ביותר בקטגוריה והדוחף למספר הגבוה ביותר של פיתוח מוצרים חדשים.

- תחלוף רכיבי הליבה של החטיפים המסורתיים בחומרי גלם טבעוניים הנתפשים כבריאים יותר והתורמים לערכי סביבה ובר-קיימות גבוהים.

- חטיפים המשלבים שיטות הכנה ומראה המגיעים מקטגוריות מזון רחוקות מאלו של החטיפים המלוחים.

- דרישה הולכת ועולה לטעמים עזים וחדשים ובמיוחד לטעמים חריפים.

**מוצרים וטכנולוגיות אלטרנטיביים למוצר והתהליך:**

הסגמנט הרלוונטי להשוואה למוצר נשוא הבקשה, הינו חטיפים מלוחים על בסיס תפו"א, תירס, חיטה ודגנים אחרים המיוצרים בשלוש טכנולוגיות עיקריות: 1) חטיפים המיוצרים מאבקות וקמחים ועוברים תהליך שיחול וציפוי בתבלינים, 2) חטיפים מפלחי תפו"א או ירק אחר העוברים טיגון והמלחה/תיבול 3) חטיפים המיוצרים מקמחים ואבקות ועוברים טיגון/אפייה ישירות ללא שיחול. בהיבט רכיבי המוצרים וערכים תזונתיים: כ 50% משוק זה מבוסס על תפו"א כרכיב העמילני העיקרי העובר תהליכי שיחול/אפייה/טיגון בשילוב תבלינים, כך שרשימת הרכיבים עשויה שלהם תנוע בין מלח ותפו"א ועד רשימה הכוללת קמחים נוספים, מייצבים ומתחלבים בהתאם לטכנולוגיית הייצור. הערכים התזונתיים הטיפוסיים למוצרים אלו יהיו (100 גרם מוצר): כ 500 קק"ל, 53 גרם פחמימות, 32 גרם שומן (מתוכו כ 10 גרם רווי), 3-4 גרם חלבון וערכי נתרן הנעים בין 400 ל 750 מ"ג).

עם הדרישה הצרכנית לצריכת מזון בריא יותר החלו לצוץ בשוק זה חטיפים שונים המהווים אלטרנטיבה בריאה יותר "better for you" ואלו מיוצרים בדרך כלל מרכיבי מזון שאינם מסורתיים בענף כגון קמחים מקטניות, קמחים מלאים שילוב אבקות ירקות שאינם עמילניים, תיסוף בסיבים תזונתיים שונים, מעבר מטיגון לאפייה ושימוש בשמנים לא רוויים[[3]](#footnote-3). הערכים התזונתיים של מוצרים אלו מגוונים ותלויים בהרכב חומרי הגלם ובאופן טיפוסי יכילו עד 20% חלבון, 35-40% פחמימות מתחת ל 20% שומן ועד 10% סיבים.

כאמור, כבר מיוצרים כיום חטיפים מועשרים בחלבון – סויה/אפונה ועל חשבון כמות העמילנים/פחמימות, אולם למרביתם טעם לוואי בולט של הקטניות והמרקם קשיח מידי ורחוק מזה של החטיפים המסורתיים האהובים מאוד על הצרכן.

אל מול החלופות הנ"ל המגלמות התפשרות גדולה של הצרכן על ההנאה מהחטיפים, תהליך הייצור המפותח במסגרת בקשה זו כולל רצף של שלבים ותנאים אשר יאפשרו תיסוף גבוה בהרבה של חלבון (עד 50%), שימוש בכמות מועטה משמעותית של עמילנים ושמירה על מרקם קריספי ונעים לחיך. זאת ועוד, בניסויים המקדימים אשר ערכנו עם חלבון חומוס קיבלנו הפחתה משמעותית ביותר של הטעמים ה beany המאפיינים חלבון סויה ואפונה. לפיכך, להערכתנו, הן התהליך והן הרכיבים החדשים יאפשרו פיתוח אלטרנטיבה ראויה הן תזונתית והן בטעם ובמרקם על פני החלופות הקיימות כיום בשוק.

### טבלת המתחרים

|  |
| --- |
| תאר ופרט את הנושאים הבאים:[**1**] נתוני התוצרים המתחרים (יש להתייחס לפחות לשלושה מתחרים (ישירים ו/או עקיפים))[**2**] יכולות, יתרונות וחסרונות התוצרים המתחרים ביחס לתוצרי התוכנית  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| # | שם היצרןוקישור לאתר | שם התוצרהמתחרה | פירוט והסבר: יכולות, יתרונות וחסרונותמאפיינים, מחיר ($), נתח שוק (%) וכל מידע רלוונטי אחר |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | https://www.... | **ישראל – חטיפי קראוס** | מחיר 1.10$, נתח שוק 60% , חטיפים סטנדרטיים בלבד. ייצור בקנה מידה גדול מאוד, מותג חזק ביותר, מחיר נמוך, בעיקר פחמימות ושומן. |
| 2 | https://www.... | **ישראל - טבע התפו"ד** | מחיר 1.80$ , נתח שוק 0.1 % , חטיף מלוח על בסיס תפו"א מועשר חלבון צמחי (25%): מוצרים בעלי מרקם קשיח מאד וטעם נחות ביחס לחטיפים הסטנדרטיים. |
| 3 | https://www.... | **ארה"ב - Green Fries** | מחיר 2.10$, נתח שוק 0.5% , חטיפים בטכנולוגיית אקסטרוזיה מועשרי חלבון צמחי. טעם ומרקם בעייתיים, מוצר מטוגן ועתיר שומן. |

## חסמי שיווק

|  |
| --- |
| תאר ופרט את הנושאים הבאים:[**1**] חסמי השיווק לתוצרי התוכנית (כגון: צורך ברישוי, עמידה בתקינה, דרישות רגולטוריות במדינות שונות, מגבלות חוקיות וכד')[**2**] כיצד בכוונת התאגיד להתמודד עם החסמים שצוינו |

. בכוונת החברה לסמן את המוצרים "ללא גלוטן". לצורך כך על החברה לקבל הסמכה לתקן GMP ממשרד הבריאות. חטיפי הכפר כבר החלה במגעים מול משרד הבריאות: אישור עקרוני להתאמת המבנה ניתן + רשימת ליקויים ותוספות שעל החברה להתקין במפעל.

2. לצורך השיווק לאירופה וארה"ב על החברה להטמיע מערכות ניהול איכות ובטיחות מזון ISO 22000 ו – FSSC. החברה פועלת מול מכון ICQ להטמעת וקבלת התקנים.

## תוכנית השיווק של תוצרי התוכנית

|  |
| --- |
| תאר ופרט את הנושאים הבאים:[**1**] תוכנית הפעולה השיווקית [**2**] ערוצי השיווק וככל שרלוונטי, הסכמי שיווק קיימים, הזמנות, הסכמה לפיילוט...[**3**] משאבי השיווק בתאגיד, (לרבות תקציב השיווק המתוכנן ומטרותיו) ובעלי התפקידים שיעסקו בשיווק התוצרים[**4**] שיתופי פעולה מהותיים קיימים או בהתהוות (למשל, מעבדות/מכוני מחקר, ספקים, ייצרני ציוד, מפיצים, וכו') |

1. תכנית הפעולה השיווקית - ערוצי שיווק והסכמי שיווק

התכנית תתחלק לשני סגמנטים עיקריים:

* שיווק בישראל - המשך הקשר עם רשתות השיווק ומכירות של החטיף החדש בערוץ זה כ"מותג פרטי" שלהן.
* שיווק בחו"ל - לחברה אמנם יצוא לשוק הכשר אך כבר היום נמצאת במגעים עם מספר חברות הפצה בחו"ל אשר מצאו עניין רב במוצריה הנוכחיים ומעוניינים להתקשר עם החברה ולרכוש גם מוצרים עתידיים.

שתי פעולות עיקריות יעמדו במרכז התוכנית של החברה לקידום השיווק שלה בעיקר בשווקים בארה"ב ואירופה:

* הראשונה, המשך השתתפות בתערוכות, ככלי רלוונטי ויעיל ביותר להשגת תוצאות בהתבסס על ניסיון החברה בעבר,

החברה משתתפת בתערוכות גדולות כגון תערוכת אנוגה שבקלן, אך בעיקר מיחסת חשיבות להשתתפות במספר תערוכות קטנות וממוקדות, תערוכות לקניינים ולקוחות גדולים ותערוכות שפים מקצועיות.

להלן רשימה חלקית של תערוכות אזוריות ומועילות במיוחד:

* Fanuga – Germany, Sept 2019
* Funky Foods – USA, Jul 2019
* הפעילות המרכזית השניה, מימון פעילות סוכנים ואנשי מכירות מקומיים שהחברה תשכור את שירותיהם בארצות היעד.

בנוסף החברה תגבה את הפעילות הנ"ל ובכלל ע"י מימון הצעדים הבאים לקידום היצוא שלה:

• עיצוב אריזות למוצרים המשופרים, והתאמתן לתכונות המוצרים ולשוקי היעד

• שדרוג אתר האינטרנט של החברה והתאמתו לסחר אלקטרוני B2B

• הפקת קטלוגים ודפי מוצר בשפות שונות

• מדיה חברתית

לקוחות פוטנציאלים עיקריים: יצרנים ומפיצים של מוצרי מזון "ירוקים" המספקים את המוצרים שלהם לרשתות כגון Bostco, Groot Cresco ועוד.

1. משאבי השיווק, לרבות תקציב השיווק המתוכנן (לפי שנים) ומטרותיו

תקציב השיווק כולל משכורות של אנשי שיווק ופיתוח עסקי, בניית אתר אינטרנט, הזמנת קובעי דעת קהל ואנשי מקצוע מחו"ל, נסיעות לחו"ל ופגישות עם מפיצים, פעילות במסגרת מכון היצוא, השתתפות בכנסים ותערוכות.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **שנה** | **2018** | **2019** | **2020** | **2021** |
| **תקציב שיווק ומכירות ($K)** | **110** | **200** | **350** | **500** |

## מודל הכנסות, מחירים, תמחור ותחזית המכירות של תוצרי התוכנית

### מודל ההכנסות

|  |
| --- |
| * ביחס לכל אחד מתוצרי התוכנית תאר ופרט את מודל ההכנסות (על מה הלקוחות ישלמו?)
 |

- בשוק הישראלי החברה תמשיך למכור גם את סדרת המוצרים אשר תפותח במסגרת בקשה זו כמוצרים מוכנים וארוזים תחת מותגים פרטיים (לחברה הסכם מתגבש עם מותג "good" של רשת מגה-סל) באריזות במשקל אשר יסוכם עם הלקוחות.

- בשוק בחו"ל החברה תמכור תוצרי התכנית כמוצרים ארוזים מראש בשני ערוצים עיקריים: 1) כמותגים פרטיים לבקשת לקוחות, **2)** החברה תפעל למיתוג עצמי של המוצרים החדשים בשווקי היעד ומכירתם באמצעות מפיצים בשווקי היעד. החברה מעריכה כי חדירה במודל זה תהיה איטית יותר, אך תאפשר לחברה בטווח הארוך יותר להעלות את ערך החברה והמותג בארה"ב ובאירופה. השלב הראשון בתכנית זו יחל במיקוד בשוק הכשר, שם החברה מעריכה כי יש לה יתרון יחסי על פני התחרות.

### טבלת מחירי התוצרים ($)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| # | התוצר | המחירללקוח הישיר | המחירללקוח הסופי | עלות היצור\* |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | חטיפי תפו"א וחלבון צמחי מוקצפים - שיחול+אפייה (המחיר ליחידה במשקל 50 גרם) | 1.00 | 1.75 | 0.65 |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |

\* עלות הייצור כוללת עלויות ישירות ועלויות נלוות

### תמחור התוצרים

|  |
| --- |
| תאר ופרט את הנושאים הבאים:[**1**] השיקולים וההצדקה לתמחור ודרך חישובם[**2**] האם וכיצד בוצע אימות התמחור המוצע מול לקוחות? |

**עלויות ייצור:** מחיר הייצור של המוצרים הנוכחיים בקו הייצור העתידי מוערך ב-13 $/ק"ג, מהם 6 $ עבור חומרי הגלם וחומרי אריזה. אבקות החלבון ותפו"א מיובאים מארה"ב ומהווים כמחצית מעלות חומרי הגלם. עלות העבודה והתקורות מסתכמים ב-7 $ לק"ג,

60% - מרווח קמעונאי.

## תחזית המכירות של תוצרי התוכנית (אלפי $)

|  |
| --- |
| תאר ופרט את הנושאים הבאים:[**1**] פרט בטבלה את תחזית המכירות של תוצרי התוכנית[**2**] בהמשך לטבלה יש לפרט את ההנחות על פיהן מבוססת התחזית* יש לעדכן בטבלה את ציוני השנה באופן הבא: [y] מציין את השנה הנוכחית בגינה מוגשת הבקשה,[y+1] מציין את השנה הבאה וכן הלאה
 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| # | התוצר | שוק היעד | [2021] | [2022] | [2023] | [2024] | [2025] | סה"כ |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | חטיפים עתירי חלבון | מקומי | 275 | 750 | 1,300 | 1,850 | 2,750 | 7,000 |
| 2 | חטיפים עתירי חלבון | ייצוא | 0 | 500 | 2,000 | 3,500 | 5,000 | 11,000 |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| # | סה"כ |  | **275** | **1,250** | **3,300** | **5,350** | **7,750** | **18,000** |

הנחות לתחזית:

לפי שער 3.65 ₪ ל1 $. שיעור צמיחה שנתי אינו לינארי ומוערך על פי מידת החשיפה של המוצר ביחס לעוצמת הטרנד הבריאותי והצורך בשוק וכמובן ביחס לגודלו העצום של שוק החטיפים המלוחים, הן בארץ וקל וחומר בעולם.

התחזית משקללת גם את הקיטון במכירת חטיפיה הקיימים של החברה עקב העדפת הלקוחות את החטיפים בעלי המאפיינים המשופרים.

# מימון ותשתית פיננסית

|  |
| --- |
| [**1**] תאר ופרט כיצד בכוונת התאגיד לממן את חלקו בתקציב התיק הנוכחי והתוכנית  |

חטיפי הכפר הינה חברה ותיקה ומבוססת הפועלת בישראל למעלה מ 20 שנה עם מכירות יציבות ממוצעות של כ 30 מליון ₪, פעילותה רווחית בעשור האחרון ובקופתה קיים הון מספיק להשלמת חלקה במימון תקציב התיק הנוכחי ממקורות עצמיים. בעלי המניות בחברה מחוייבים אף הם להשלים את המימון בתיק ככל שיידרש במידה והחברה תידרש מעבר לתקציב המבוקש.

# התרומה למשק בישראל

|  |
| --- |
| [1] תאר ופרט את התרומה הישירה והעקיפה של התוכנית למדינת ישראל* לדוגמה: תרומה לתעסוקה בישראל בכלל ובפריפריה בפרט, שילוב אוכלוסיות מגוונות, תרומה ליצוא, תחליף יבוא, שימושים נוספים בטכנולוגיה ובתוצר בתעשיות במשק הישראלי
 |

1. הגדלת הפריון/עובד בחברה: הגדלת המכירות ורווחי החברה ושילוב אוטומציה וקו רציף אשר יאפשרו להכפיל את נפח הייצור במספר זהה של עובדים.

2. התכנית תאפשר לחברה להתמקד בשווקים מעבר לים – יצוא.

3. שיפור בריאות הציבור ע"י תזונה איכותית יותר ובעיקר בקרב ילדים ובני נוער.

4. הגדלת התחרותיות בשוק ריכוזי מאד אשר כיום נשלט כיום ע"י שתי חברות ענק.

# תמלוגים

|  |
| --- |
| ככל שרלוונטי, תאר ופרט את:[**1**] הטכנולוגיות והמוצרים, לרבות מוצרים שימכרו כשרות, עבורם ישולמו התמלוגים לרשות החדשנות בגין התוכנית  |

|  |  |
| --- | --- |
| # | טבלת הטכנולוגיות והתוצרים |

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | \*\*להבנת חטיפי הכפר, החברה עונה לתנאי הפטור מתשלום תמלוגים בהקשר לתכנית זו |
| 2 |  |
| 3 |  |

# הייצור (ככל שרלוונטי)

|  |
| --- |
| שים לב!* הפרק מתייחס לייצור הסדרתי של התוצרים שבתוכנית (ולא לייצור אבות טיפוס עבור המו"פ)
* ביחס לתוצרי התוכנית שאין בצדם ייצור (כגון: תוכנה, רישיונות, וכד') יש לציין: "אין ייצור"
 |

## תוכנית הייצור

|  |
| --- |
| תאר ופרט לגבי כל אחד מתוצרי התוכנית את הנושאים הבאים:[**1**] תוכנית הייצור[**2**] החסמים הפוטנציאלים לייצור[**3**] תחזית הייצור (במונחים כמותיים) על פני 5 שנים[**4**] האמצעים הפיזיים, התשתיות והמשאבים הפיננסיים הנדרשים לביצוע תוכנית הייצור[**5**] היצרנים, מקומות הייצור והשיקולים שבבחירתם |

1. ייצור חטיפי חלבון יבוצע על קו ייצור חדש אשר ירכש במיוחד עבור תוצרי התכנית. הקו יפעל כמערכת רציפה, למעט שלב הכנת העיסה והערבול אשר יבוצעו באופן מנתי בהיותם קריטים לאיכות המוצרים. מרגע הכנת העיסה, הייצור הינו רציף וכולל מעבר דרך אקסטרודר, הסעת החטיפים המוקצפים ע"ג מסוע לעיטוף בתערובת התיבול (וילון/מפל תבלינים), כניסה לתנור אפיה רציף, יציאה במסוע למערכת קירור, אריזה בפלאופאק.

הקו מתוכנן לעבוד תחת בקרה ממוחשבת ממנה נשלטים הפרמטרים השונים וע"פ "תכניות מוצר" שונות.

1. הקו מתוכנן להספק מירבי של 2000 ק"ג/שעה והמפעל פועל כיום בשתי משמרות. הספק זה צפוי לענות על תחזית הייצור והמכירות. במידת הצורך החברה תקלוט עובדי ניהול וייצור נוספים ותעבור לייצור ב 3 משמרות.
2. התאמות מבניות: שטח הייצור הנוכחי של החברה מאפשר התקנת קו הייצור החדש. התאמות מבניות (ניקוזים, חרסינות, רצפת שחיקה ומחסומים סניטריים) יושלמו ע"פ הספציפיקציות הנדרשות לקבלת ההסמכה לתקני הייצור והאיכות הנדרשים.
3. ייצור המוצרים בתכנית יתבצע אך ורק במפעל חטיפי הכפר בשלומי. נכון להיום זהו אתר הייצור היחידי של החברה.
4. לחברה ולבעליה ישנם המשאבים הדרושים כדי לעמוד בצרכי ההון החוזר הנובעים מגידול במחזור המכירות. לחברה גם לא יהיה גם קושי לעמוד בעלויות ההקמה של קו הייצור הרציף לחטיפי החלבון.

## סטאטוס ההיערכות לייצור

|  |
| --- |
| תאר ופרט את הנושאים הבאים:[**1**] ההיערכות לייצור שנעשתה והמשאבים שהוקצו עד לתחילת תקופת התיק הנוכחי[**2**] היקפי הייצור שבוצעו (ביחידות) עד לתחילת תקופת התיק הנוכחי |

היערכות לייצור: בשלב זה בוצע תיכנון תשתיות סניטריות ע"פ ביקורות של משרד הבריאות ן ICQ. התחלו בבניית תשתיות כולל תשתיות מים, חשמל, אוורור, ניקוזים, רישיונות של משרד הבריאות, חדרי קירור והקפאה נוספים התחלנו בתכנון קווי ייצור (כרגע ציוד משוער בלבד). להערכתנו לאחר גמר הניסוי בגרמניה במהלך חודש מארס 2019, נוכל לאפיין את קו הייצור, להזמין ולרכוש אותו, כך שיותקן במפעל לקראת ספטמבר 2019. בוצעו הכנות ראשוניות ופינוי שטח הייצור המיועד להתקנת הקו הרציף.

## הצהרה בדבר מקום הייצור ושיעור הערך המוסף לגבי כלל מוצרי התוכנית

|  |
| --- |
| לתשומת ליבכם: * הצהרה זו נבחנת על ידי ועדת המחקר בבואה לקבל החלטה בנוגע לאישור הבקשה
* העברת ייצור נוסף לחו"ל בחריגה מהאמור בהצהרה זו מצריכה קבלת אישור מראש מועדת המחקר ועלולה לחייב את התאגיד בתשלום תקרת החזר מוגדלת

**הנחיות למילוי הטבלאות בסעיף זה** (‏13.3)**:*** יש למלא את שתי הטבלאות בתת הסעיפים ‏‏13.3.1‏13.3.1 ו- ‏‏13.3.2‏13.3.2
* ככל שיתבצע ייצור בחו"ל, החלף את הכותרת בטבלה: "**ציין את שם המדינה**", בשם המדינה בה יתבצע הייצור
* אם לגבי כל תוצרי התוכנית ותוצריה אין ייצור (כגון: תוכנה, רישיונות וכד'), יש לציין: "אין ייצור"
* כל שורה מתייחסת למוצר מסוים, ניתן להוסיף או להסיר שורות ככל שנדרש בהתאם למספר המוצרים
 |

### הצהרת מקום הייצור בתיק הנוכחי

|  |
| --- |
| הנחיות למילוי הטבלה בסעיף זה (‏13.3.1)* "**מהות הייצור**" מתאר את המרכיב במוצר שייוצר במדינה המסוימת. לדוגמה: מארז, מעגל אלקטרוני, מנוע, צ'יפ, תרופה, יציקה
* "**היקף %**" מתייחס להיקף הייצור באחוזים. האחוז יחושב על פי עלויות היצור של הרכיבים במדינה ביחס לסך עלויות היצור של המוצר כולו
* "**היקף הייצור הכולל (%)**" מתייחס להיקף הייצור הכולל באחוזים של כלל המוצרים בכל אחת מהמדינות, האחוז יחושב על פי סך תשומות היצור של כלל המוצרים במדינה ביחס לסך תשומות היצור של כלל המוצרים בכלל המדינות. מספר זה אינו סיכום של השדות "היקף %"
 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| מדינת הייצור← | ישראל | ציין את שם המדינה  | ציין את שם המדינה | ציין את שם המדינה |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| # | שם המוצר | מהות הייצור | היקף% | מהות הייצור | היקף% | מהות הייצור | היקף% | מהות הייצור | היקף% |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | חטיפים עתירי חלבון | ייצור ואריזה של החטיפים | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **היקף היצור הכולל במדינה (%)****ביחס ליצור כלל המוצרים** |  | 100 |  |  |  |  |  |  |

### הצהרת הערך המוסף של הייצור בישראל בתוכנית

|  |
| --- |
| הנחיות למילוי הטבלה בסעיף זה (‏13.3.2)* "**הערך המוסף** %" לגבי מוצר מסוים: סכום תשומות הייצור שהוצאו בישראל , בניכוי עלויות שיובאו לישראל לצורך הייצור (לרבות חומרים ורכיבים מיובאים, מרכיבי המוצר שיוצרו בחו"ל וכו'), ביחס למחיר המוצר בשער המפעל.
* "**הערך המוסף הכולל (%)**": שיעור הערך המוסף הכולל בישראל של כלל מוצרי התוכנית. האחוז יחושב על פי סך תשומות הייצור שהוצאו בישראל לכל מוצרי התוכנית, בניכוי סך העלויות שיובאו לישראל, ביחס לסך מחירי כל המוצרים בשער המפעל. מספר זה אינו סיכום של "הערך המוסף %"
 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **#** | **שם המוצר** | **מהות הייצור** | **הערך המוסף ב-%** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | חטיפים עתירי חלבון | בישראל כל פעילות הייצור מבוצעת במפעל החברה בשלומי. חלבון החומוס וקמח תפו"א, מיובאים מקנדה ומהווים כ 50% מעלות חומרי גלם בתחשיב עלויות הייצור | 77 |
| **2** |  |  |  |
| **3** |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **הערך המוסף הכולל במדינה (%) ביחס לכלל המוצרים** |  |

## הסברים בנוגע למקום היצור

|  |
| --- |
| תאר ופרט את הנושאים הבאים:[**1**] בנוגע למרכיב היצור בישראל (ככל שרלוונטי) - את ההסדרים שנעשו להבטחת הייצור בישראל[**2**] בנוגע למרכיב היצור מחוץ לישראל (ככל שרלוונטי) - את הסיבות לייצור (המלא או החלקי) מחוץ לישראל |

החברה מייצרת את מוצריה הנוכחיים במפעלה בישוב שלומי וזהו אתר הייצור היחיד שלה. בכוונת החברה ליעד שטח ייצור חדש במפעלה בשלומי ולסגור אותו כמחלקה נפרדת לטובת ייצור המוצר נשוא הבקשה בתנאי עבודה ללא גלוטן. למחלקה החדשה מוקצה שטח ייצור המהווה כיום שטח אחסון גדול אותו החברה אינה מנצלת בשל שילוח ופינוי מהירים מאוד של אצוות הייצור המיוצרות מידי יום. עבודות בינוי כבר החלו וכוללות בשלב ראשון הקמת קיר מחיצה אשר יסגור את המחלקה החדשה ויפריד אותה פיזית משטחי הייצור הקיימים. המחלקה תיבנה כך שתכלול גם מחסני חומרי גלם ותוצרת גמורה נפרדים משטחי האחסון הקיימים.

# הצהרות לגבי מימון בקשה זו על ידי גורם חיצוני

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ציין באם | כן / לא | פרוט |
| הבקשה תתבצע על פי הזמנה של אחר, תמורת תשלום מלא או חלקי הניתן כנגד מתן זכויות בעלות, חלקית או מלאה, בידע או במוצר? | לא |  |
| הבקשה או חלק ממנה ממומנת בידי אחר, שלא במסגרת הזמנה לפי הסעיף הקודם? | לא |  |
| עומד להתקבל ו/או התקבל סיוע אחר או נוסף ממקור ממשלתי לשם ביצוע הבקשה? | לא |  |

# הצהרה לגביי ייעוץ וליווי במילוי והגשת הבקשה

|  |
| --- |
| יש להתייחס לנקודה הבאה:[**1**] אם התאגיד נעזר ביועץ חיצוני בכתיבת בקשה זו יש לפרט: |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| # | שם היועץ | חברת הייעוץ | הסיבה לשימוש בייעוץ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | יואש שדה | שדה יועצים | החברה נזקקה ליעוץ בכתיבת והגשת הבקשה והתקציב לרשות החדשנות ע"פ הנהלים וכללי התקצוב. זוהי הגשתה הראשונה של החברה לרשות החדשנות. |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |

# הצהרה

|  |
| --- |
| **הריני מצהיר בזה כי המידע המופיע בבקשה זו הינו למיטב ידיעתי המידע הנכון, המעודכן ביותר והמלא המצוי בידי התאגיד ובידיעתי האישית וכי אני מתחייב להודיע לרשות החדשנות על כל מידע חדש שיהיה קיים בידי התאגיד ובידיעתי האישית ואשר יהיו בו כדי להשפיע על המוצר המפותח ויכולת התאגיד מכל היבט שהוא. למיטב ידיעתי, ונכון עד תאריך הגשת הבקשה, אין התאגיד נתבע ע"י צד שלישי בנושאי קניין רוחני, סכסוך עסקי או כל תביעה שהיא ואין בדוחותיה הכספיים בשנתיים האחרונות כל הערה משמעותית של רואי החשבון של התאגיד ביחס למצבו הכספי.****במידה והאמור אינו נכון - יש לפרט** |

הזן טקסט כאן...

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| תפקיד החותם | שם החותם | תאריך | מס ת.ז. |
| **מנכ"ל** (**הכרחי**) | איתן גלילי | ‏15/08/2018 | 123456789 |
| **מנהל הפיתוח** (**הכרחי**) | גולן גולני | ‏15/08/2018 | 112233445 |

# נספחים (לשימוש מגיש הבקשה)

הזן טקסט כאן...

1. https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/savory-snacks-market [↑](#footnote-ref-1)
2. https://www.globenewswire.com/news-release/2020/04/16/2017483/0/en/Top-Trends-in-Savory-Snacks-2020.html [↑](#footnote-ref-2)
3. https://www.snackandbakery.com/articles/93355-consumers-seek-adventuresome-flavors-and-better-for-you-options-in-salty-snacks [↑](#footnote-ref-3)