

Открытие сыроварни

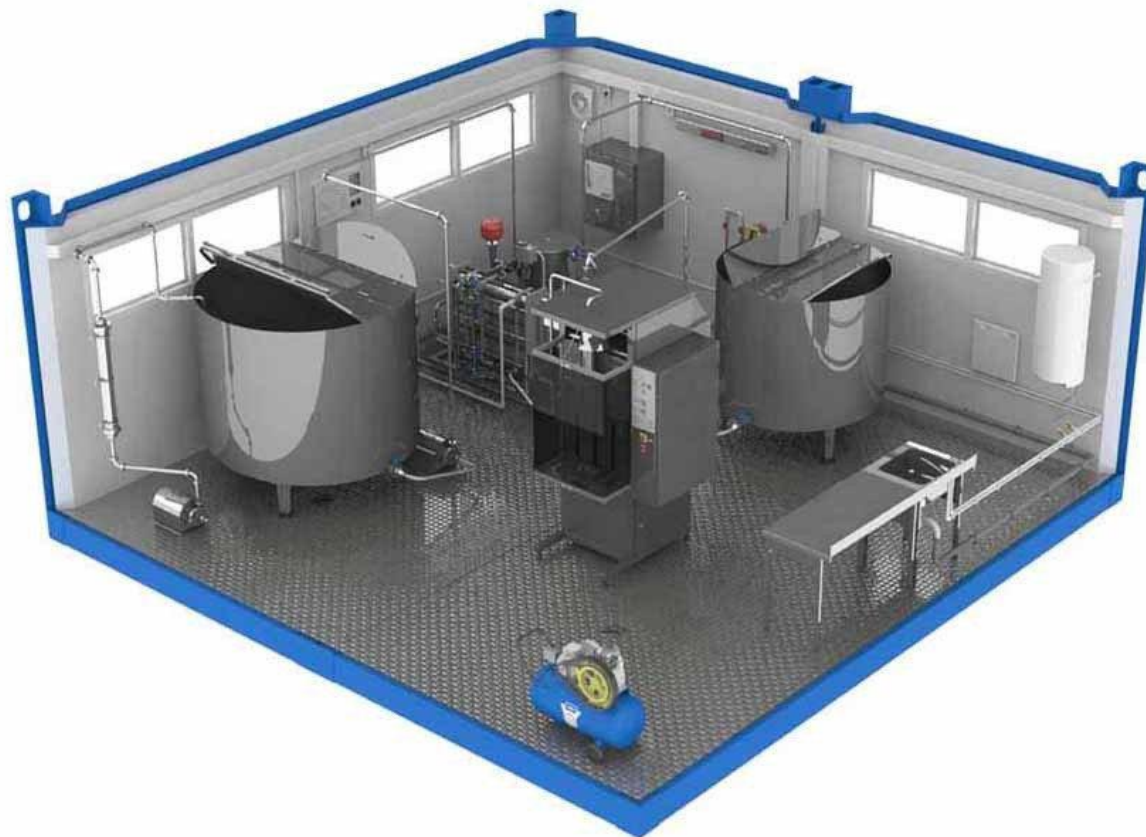
Для перспективного развития сети предлагаем рассмотреть предложение по установке цеха изготовления сыра из кубанского молока и введению нового корпоративного бренда, который будет предлагаться к продаже в другие филиалы ООО «Газпром питание». В данный момент Кубань является брендом «Эко – продукт» для всей России. В связи с этим продукты производимые на Кубани пользуются стабильным спросом за пределами Краснодарского Края.

Цель разработки проекта сыроварни

1. Выход на новые рынки сбыта;
2. Новый бренд под эгидой ООО «Газпром питание»;
3. Перспективное развитие сети;
4. Повышение товарооборота;
5. Частичный уход от покупного сыра (в дальнейшем приготовление не только мягких видов сыра, но и полутвердых, твердых, а также масла, творога, йогурта, кисломолочных напитков).

Задачи:

1. Поиск поставщиков оборудования;
2. Поиск поставщиков фермерского кубанского молока;
3. Разработка бренда и брендированной продукции (упаковка, сувенирная продукция, узнаваемость);
4. Выход на сторонний рынок со своим брендом качественной молочной продукции;
5. Реклама бренда в социальных сетях и его продвижение с помощью «таргетинга» и ненавязчивой рекламы.
6. Участие в выставках ярмарках, как региональных так и зарубежных.



Ванна сыродельная (предназначена для тепловой обработки молока с целью производства сыров, творога)

Технические характеристики:

- Рабочий объем – 150 л
- Теплоноситель Тэн/горячая вода
- Мощность Тэн, 12 кВт
- Время нагревания до рабочей температуры пастеризации не более 60 мин
- Габаритные размеры не более 800x900x1700 мм
- Диаметр сливного отверстия 50 мм

Общая информация:

- Нагрев производится через водяную рубашку
- Вся сыроварня выполнена из пищевой нержавеющей стали
- Примерная стоимость данного оборудования от 250000 до 350000 рублей.

Преимущества:

- 1.Оптимальное решение автоматизации процессов
- 2.Автоматизация процессов мойки
- 3.Удобство обслуживания
- 4.Современный дизайн



Танк охладитель молока открытого типа

Технические характеристики:

- Теплоизоляция – ППУ 50мм
- Время охлаждения молока – 180 мин,КПД-0,96
- Габаритные размеры – 1627x777x1311 мм
- Минимальное заполнение – 20 л
- Потребляемая мощность-0,7 кВт
- Количество мешалок – 1 шт

Примерная стоимость – 238000 рублей

Преимущества:

1.Эффективная теплоизоляция из вспененного Пенополиуритана на боковой и нижней поверхности танка, толщиной 30-50 мм

2.Существенная экономия электроэнергии

3.Внутренняя емкость изготовлена из пищевой нержавеющей стали

4.Охлаждение молока происходит при контакте с поверхностью испарителя, а равномерность процесса обеспечивает постоянное перемешивание продукта в резервуаре



Стол производственный

Технические характеристики:

- Масса без упаковки – 28 кг
- Габариты – 1500х600х915 мм
- Материал столешницы – нержавеющая сталь
- Ножки стола оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту стола



Ванна

Технические характеристики:

-Емкость – 100x470x500 мм

-Масса- 29 кг

-Материал емкости-нержавеющая сталь

Ванна имеет отверстие диаметром 52 мм для установки выпускного сифона.

Ножки ванны снабжены регуляторами высоты.

Стоимость данного оборудования составляет 25000 рублей.



Стеллаж кухонный

Технические характеристики:

-Габариты – 1200x400x1850 мм

-Полки выполнены из нержавеющей

Стали

-Каркас-сталь оцинкованная

Стоимость оборудования составляет 16200 рублей.



Шкаф холодильный

Технические характеристики:

- Тип охлаждения – динамический
 - Габаритные размеры – 1650x755x1900 мм
 - Потребление электроэнергии за сутки – 13,2 кВт
 - Объем камеры – 1400 л
 - Материал корпуса – сталь с полимерным покрытием
- Стоимость данного оборудования – 92000 рублей.

Помимо основного оборудования понадобится:

- Пульт управления с автоматизацией (100000-150000 рублей)
- Инвентарь (150000 рублей)
- Формы для самопресованных сыров (60000 рублей)



Ассортимент продукции, выпускаемой сыроварней, следующий:

- Моцарелла
- Буратта
- Рикотта
- Сулугуни
- Страчателла



Процесс производства сыра:

1. Сырое молоко заливается в сыроизготовитель. Предварительно молоко можно нормализовать по жиру. Здесь молоко пастеризуется до 63 градусов. Затем молоко охлаждается до 40 градусов – на данном этапе вносится закваска. Нагрев и охлаждение при этом происходит автоматически, без участия оператора. Время закваски составляет в среднем 40 минут и зависит от типа закваски и качества молока.
2. Далее к молоку добавляется сычужный фермент, предварительно разведенный в воде. Фермент способствует тому, что все компоненты молока (белки, жиры) слипаются, образуя однородную плотную массу — сгусток. Время затвердения сгустка на данном этапе составляет 20 минут.
3. После затвердения сгусток нарезают специальным инструментом. Крупную нарезку делают при производстве мягких сыров, а мелкую – при производстве твердых сыров.
4. Затем сырная масса переливается из сыроизготовителя в сырную ванну, где за счет специальных форм для сыра происходит отделение зерна от сыворотки. Сыворотка при этом сливается в отдельную емкость для последующего использования. В данных формах сыр приобретает окончательный вид. Время нахождения в ванной составляет порядка 8 часов.
5. На окончательном этапе сыр помещают в соленой раствор, где продукт находится от часа до нескольких дней. Из соленого раствора сыр попадает в камеру созревания, где продукт может находиться до нескольких месяцев, в зависимости от типа сыра.

Для производства сыра потребуется фермерское молоко с жирностью не менее **2,5%** . Поставки молока должны быть с периодичностью не менее 2 – 3 раза в неделю, с ветеринарными справками и полным пакетом документов. Цена должна быть не выше **25 рублей** за один литр для того чтобы быть конкурентными.

В зависимости от качества и молока и вида производимого продукта, из одного литра молока получается примерно 150 грамм сыра. Соответственно из 100 литров молока можно получить 15 кг сыра.

Помимо молока, может оказаться необходимым следующее сырье:

- Сливки
- Биологические бактерии
- Ферменты
- Пепсин
- Соль
- Загустители
- Разрыхлители
- Закваска

Все это сырье может обойтись примерно в 5000 рублей.

Особенности производства сыров

Из сыворотки можно производить обезжиренный сыр при добавлении в нее молока (сыр «Рикотта») соответственно из оставшейся сыворотки около **80 литров** при добавлении **10% молока** мы получим дополнительный продукт (обезжиренный сыр). Выходит что из **110 литров** молока мы можем получить **24 – 25 кг** сыра.

Для успешной работы проекта потребуется два работника сыроварни, а также разнорабочий.

Расходы на заработную плату будут обходиться примерно в 65000 рублей.

Коммунальные расходы – 20000 рублей.

Получаем, что цена **1кг** сыра выходит около **170 – 200 рублей** в зависимости от наименования изделия.

В смену **8 часов** на этом оборудовании и при наличии двух работников можно производить около **50 кг** сыра. Соответственно в неделю получается **250 кг** сыра. В среднем наша сеть в месяц закупает около **300 кг** сыра по цене **570 рублей** за **1 кг** что равняется **171 000 рублей**. Тот же объём сыра производимый на своем производстве будет составлять около **55 000 рублей** в себестоимости. Экономия получается **116 000 рублей**. Получаем, что потребность нашей сети можно производить за **1 неделю**. За оставшееся время, **3 недели**, можно произвести около **650 – 750 кг сыра**. Этот объем сыра мы можем реализовывать в нашей сети с помощью буфетов, а также поставлять в близлежащие регионы, в филиалы сети корпоративного питания ООО «Газпром питание»

Особенности производства сыров

Если установить минимальную наценку для всей сети в **50% - 70%** , то мы сможем реализовывать данный сыр с ценой около **250 – 350 рублей** в зависимости от наименования изделия. Итого наша выручка дополнительно составит около **350 000 рублей** в месяц. И это только при производстве мягких сортов сыра. Получается что при производстве сыра наша сеть на минимальных объемах получит порядка **180 000 -220 000 рублей** чистой прибыли в месяц.

Срок окупаемости проекта при этой схеме составляет от 7 месяцев до 1 года.