



Жвачка
TIBRO

ТІВРО

ЖВЧКА

Жуй, худар, качайся

Выполнили:
Мартынюк Марина
Алиев Ренат
Охманюк Екатерина
Кузьмичев Антон
Мальцева Изабелла
БЭУ-16-МБ1

Описание продукта

Жвачка - очень популярный товар на рынке, ее покупают почти все и почти каждый день. Но вкусы жвачки у разных торговых марок часто повторяются. В основном, это фрукты, ягоды и мята. Компания «Тiвро» специализируется на изготовлении специфической жвачки с 6-ю вкусами:

Жвачка - ощущение счастья

С добавлением веществ, вызывающих выработку эндорфинов



Жвачка «5 грамм для уверенности»

С добавлением веществ, по действию схожих с действием алкоголя



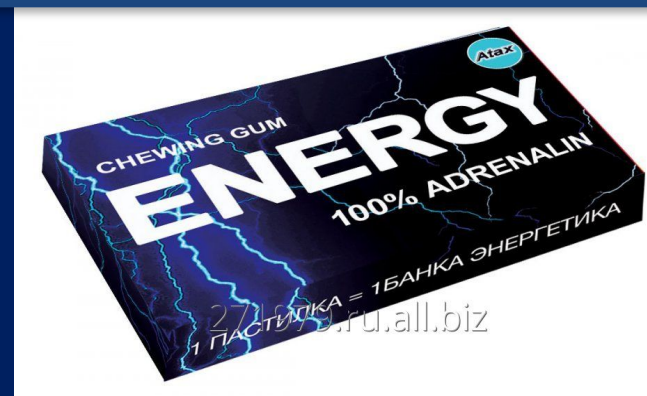
Жвачка для похудения
С экстрактом африканского манго, который способствует сбросу лишнего веса



Жвачка, вызывающая желание
ведущие средства для улучшения либидо обоих полов



Энергетическая жвачка
На основе кофеина, улучшает концентрацию внимания и скорость реакции



Жвачка «протеин»
Содержит компоненты, повышающие выносливость, стимулирующие строительство мышечной ткани



Процесс изготовления жвачки

Жевательная резинка создается из жевательной основы- эластичного вещества которое непригодно для пищи. Жевательная основа изготавливается из синтетических полимеров. Этот синтетический материал в виде гранул помещается в большой бак для смешивания. Через некоторое время туда добавляют красители и ароматизаторы. В начале процесса перемешивания добавляют сироп на основе глюкозы, чтобы подсластить смесь и сохранить ее эластичность, немножко позже добавляют декстрозу- искусственный подсластитель.

Ингредиенты перемешивают примерно двадцать- тридцать минут. В миксере под влиянием высокой температуры смесь постепенно нагревается и становится однородной массой. Когда достигается консистенция теста, массу извлекают из миксера и доставляют на специальной тележке к прессу для выдавливания.

Из пресса смесь выходит в виде двух узких полосок, которые сразу проходят через основной пресс, который сжимает каждую полоску до определенной ширины. Масса поддается влиянию давления и становится липкой и горячей. Именно поэтому после процедуры прессования ленту отправляют в холодильную камеру на 20 минут, где она находится пока не охладится до 3-7 градусов Цельсия.

После охлаждения полоски режутся на отдельные кусочки, которые упаковывают в обертки

Инвестиционный план

- Реализация проекта - 273 000 рублей
- Аренда оборудования и помещений цехов компании Wrigley Company (тм «Orbit»), экономическое сотрудничество
- Взамен - акции “Tibro” (дивиденды 4%)
- Примерная прибыль = 70 руб/баночка * 2000 шт в день * 30 дней = 420 000 рублей в месяц
- Tibro окупает стоимость аренды оборудования и цехов - и отделяется как ЗАО «Tibro»