

Производство глазури для мороженого – комплексное решение

Эта статья адресована предпринимателям и руководителям предприятий, использующим шоколадную глазурь различных свойств для производства мороженого, творожных сырков, кондитерских изделий и т.д., а также тем, кто собирается выпускать глазурь и шоколад для удовлетворения спроса на них в своем регионе.

Существует мнение, что организация производства глазури весьма сложна и дорогостояща, требует немалых капиталовложений, профессионального обучения персонала и больших площадей. На самом деле это далеко не так.

Информация в данной статье основана на реальном опыте изготовления глазурей и шоколада различных видов в 125 странах мира, на четырех континентах, в том числе на 40 предприятиях России. Поставку оборудования и технологическую поддержку многим таким предприятиям осуществляет представительство LADCO (Великобритания).

Для организации собственного производства необходимо прежде всего определить рентабельность.

Оборудование «МАКИНТАЙ», поставляемое группой компаний «Новые масла», позволяет получить 120 % годовых в валюте при постоянной загрузке мощностей на 2/3 от максимальной производительности линии.

На практике интенсивно развивающиеся предприятия и компании используют оборудование «МАКИНТАЙ» на 100%, а за счет специальных рецептур – на 120–140%. Так, при изготовлении глазури для мороженого и творожных сырков рецептурой предусматривается жирность около 60%, а оборудование позволяет полу-

чить шоколадные смеси жирностью от 27%. Это дает возможность приготовить концентрированную глазурь с пониженным содержанием жира, в которую впоследствии добавляют растительный жир, доводя его содержание до требуемой кондиции.

Немного цифр. Универсальная турбошоколадная конш-машина «МАКИНТАЙ», выпускаемая фирмой LADCO (Великобритания), при минимальной загрузке 500 кг позволяет получить за 2 смены (16 ч) 1000 кг готовой к использованию глазури, за 3 смены – 1500 кг. Параметры машины: длина 2520 мм, ширина 1067 мм, высота 1380 мм, масса 2750 кг.

Для организации такого производства достаточно не более 20 м² площади(!). Обслуживает конш-машину один оператор, что позволяет в ряде случаев не увеличивать штаты компании.

Стоимость полностью растаможенной универсальной турбошоколадной конш-машины «МАКИНТАЙ» (500 кг загрузки) со склада в Москве составляет 57000 долл. США, включая 20% НДС. Иными словами, при реальных вложениях в 2 млн руб. можно получить через 1 год не только 100%-ный возврат средств, но и не менее 2,5 млн руб. дохода (!).

Кроме того, собственное производство глазури позволит предприятию снизить ее себестоимость, разнообразить ассортимент и добиться стабильного необходимого качества. Все это в конечном итоге даст возможность расширить ассортимент выпускаемой продукции и повысить общую рентабельность производства.

На сегодняшний день 80% предприятий,

[illegible]