


# Сыроварня на собственном сырье

(производство ремесленных сыров)

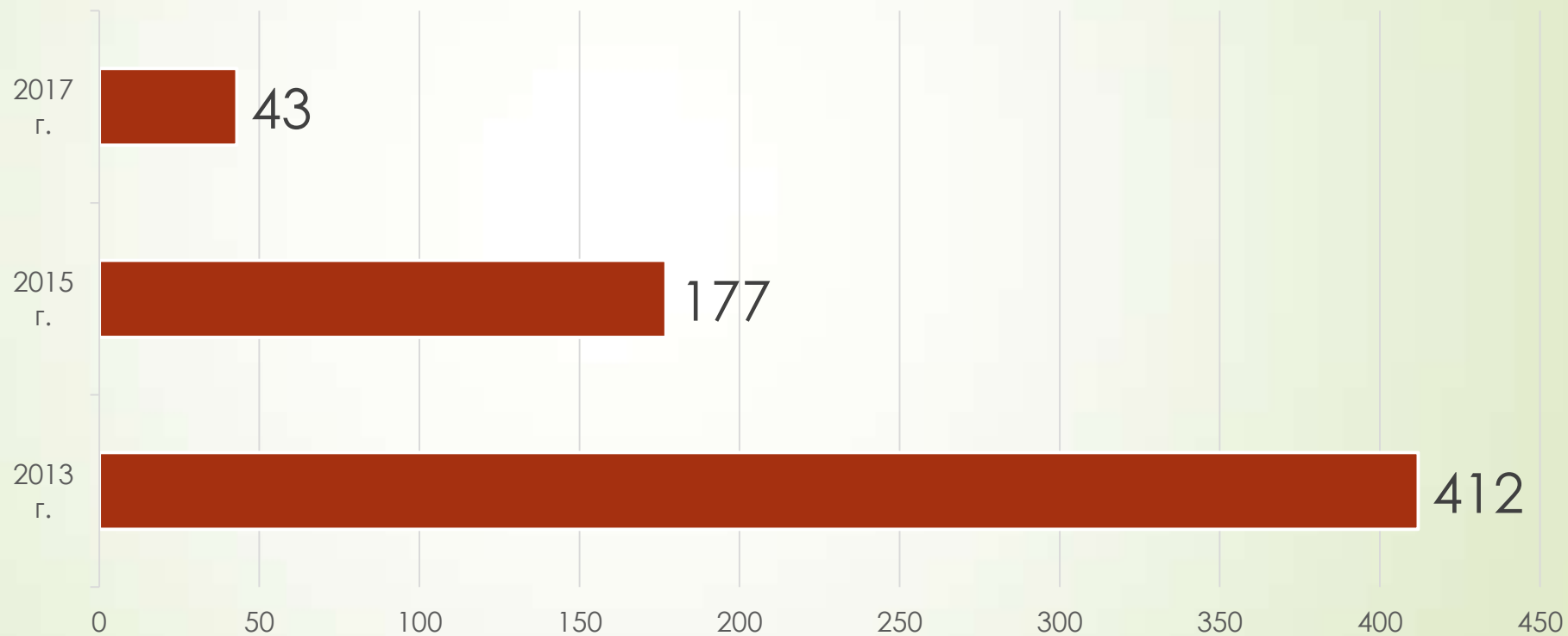


# Факторы, влияющие на производство сыров в настоящее время

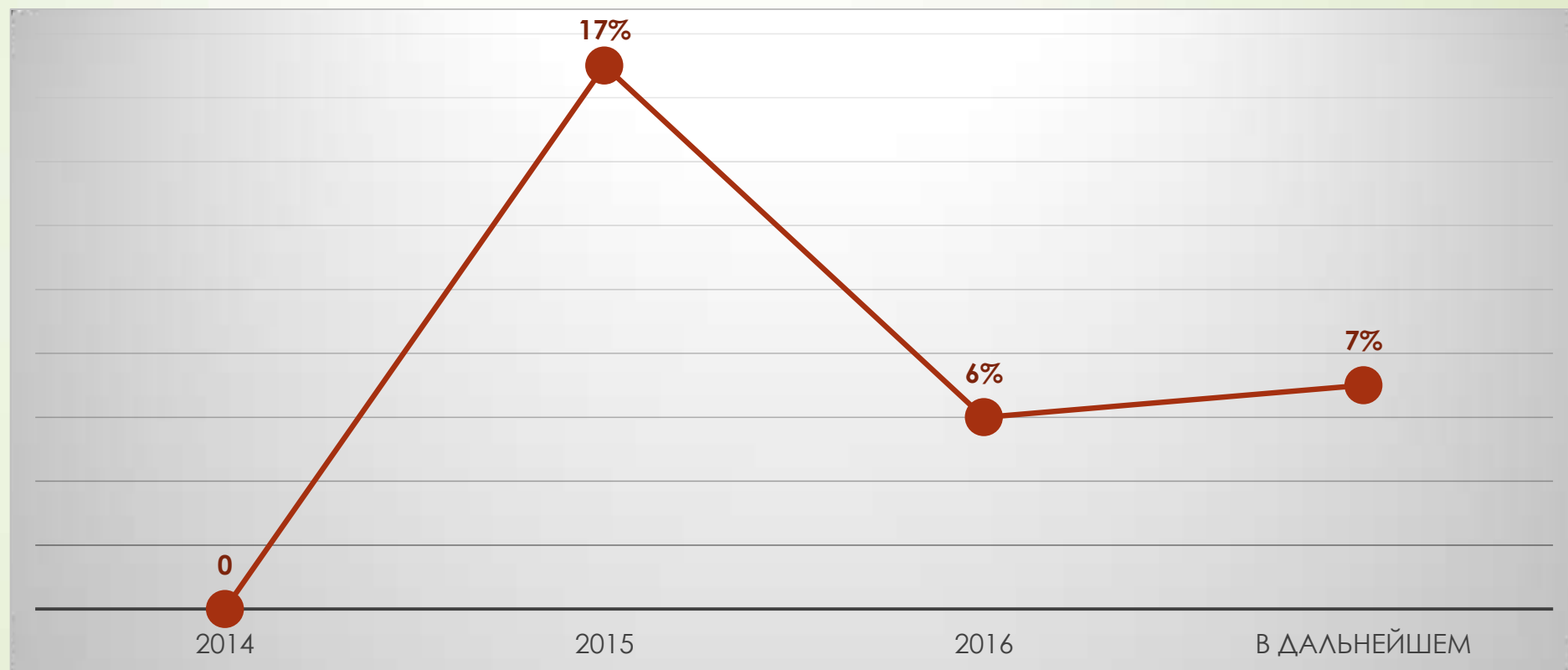
- ▶ Международные санкции, приведшие к резкому снижению импорта сыров из-за рубежа
- ▶ Общий дефицит сырья (молока) и компонентов для производства промышленных сыров
- ▶ Растущая потребность населения в натуральных, органических продуктах питания
- ▶ Акселерация роста рынка ремесленного сыра. На данный момент на этом рынке дефицит предложения в целом
- ▶ Большинство созданных за последние 3 года частных сыроварен нацелены главным образом на мягкие сыры с белой плесенью, поскольку он имеет короткий срок созревания и весьма высокую цену. Сегмент предложения выдержанных твёрдых и полутвёрдых сортов совсем мал, особенно это касается выдержанных сыров с натуральной коркой


# Динамика ввоза импортных сыров после введения эмбарго

По данным Института конъюнктуры аграрного рынка (ИКАР)



# Темпы роста производства сыра в России после введения эмбарго





# Особенности крупнотоварного производства сыра, влияющие на качество продукции

- Дефицит молока, необходимость закупать сырье у многих производителей
- Смешивание разного по составу молока приводит к усреднению ферментного и бактериального состава, что в конечном итоге влияет на вкусо-ароматический профиль сыра
- Для перестраховки от пороков сыра и продления срока годности, крупные заводы вынуждены добавлять в продукт различные консерванты, химические и совсем не натуральные компоненты, препятствующие образованию таких проблем



# Достоинства ремесленного сыроделия

- Закупка молока, как правило, у одного хозяйства с более-менее стабильным качеством и бактериальной чистотой
- Применение более щадящей пастеризации, различных вариантов смешения ферментов и бактериальных культур разных производителей, позволяет добиваться максимального соответствия рецептурному оригиналу
- Индивидуальный подход к каждой головке сыра, более длительный период созревания, ручной труд и опыт мастера сыродела вносят свои отличия во вкусы сыров, а образование натуральной корки выгодно выделяют ремесленный сыр среди одинаковых, и на вкус и на вид, промышленных сыров




# Достоинства ремесленного сыроделия

- Меньшие объёмы производства и более высокая цена конечного продукта позволяют производить такие сорта сыра, которые крупным заводам не интересны с финансовой точки зрения
- Эксперименты интересны и рентабельны, что в итоге приводит к образованию новых сортов, присущих только нашим регионам

# Визитная карточка







# Микрохозяйство – сыроварня на базе семейной фермы

- ▶ Действует полтора года
- ▶ Специализация – производство ремесленных полутвёрдых и твёрдых сортов сыра с натуральной коркой или покрытых, мягких сыров, сыров с плесенью и сыров с мытой коркой, натуральных йогуртов
- ▶ Сырьё закупается на местной ферме, компоненты – за рубежом
- ▶ Мощность производства: 15 кг сыра и 130 кг йогурта в день
- ▶ Основная цель – отработка технологии производства ремесленных сыров отечественных и зарубежных рецептур

## Наша продукция

### ЙОГУРТ:

- НАТУРАЛЬНЫЙ ЙОГУРТ (обогащённый лакто-, бифидо- и ацидобактериями)

### МЯГКИЕ, СВЕЖИЕ СЫРЫ:

- МОЦАРЕЛЛА
- АДЫГЕЙСКИЙ
- РИКОТТА
- Сыр для жарки на гриле ХАЛЛУМИ

### ПОЛУТВЁРДЫЕ СЫРЫ:

- ХАВАРТИ (классика)
- МОНТАЗИО
- ПРИМО САЛЕ с сицилийскими травами, вяленными томатами, базиликом, кориандром (все эти специи в сыре вместе)
- ПЕПЕРОНЧИНО (итальянский сыр со сладким перцем)
- Молодой сыр ТОММ в кофейной корке
- КАЧОТТА не выдержанная (fresca) с добавлением орехов, оливок, тмина или чёрного перца
- КАЧОТТА классика (forte)
- КАЧОТТА выдержанная (romana)
- КАЧОТТА выдержанная в вине (al' vino)
- КЕСО ФРЕСКО (солончатый сыр)
- АСЬЯГО ПРЕССАТО

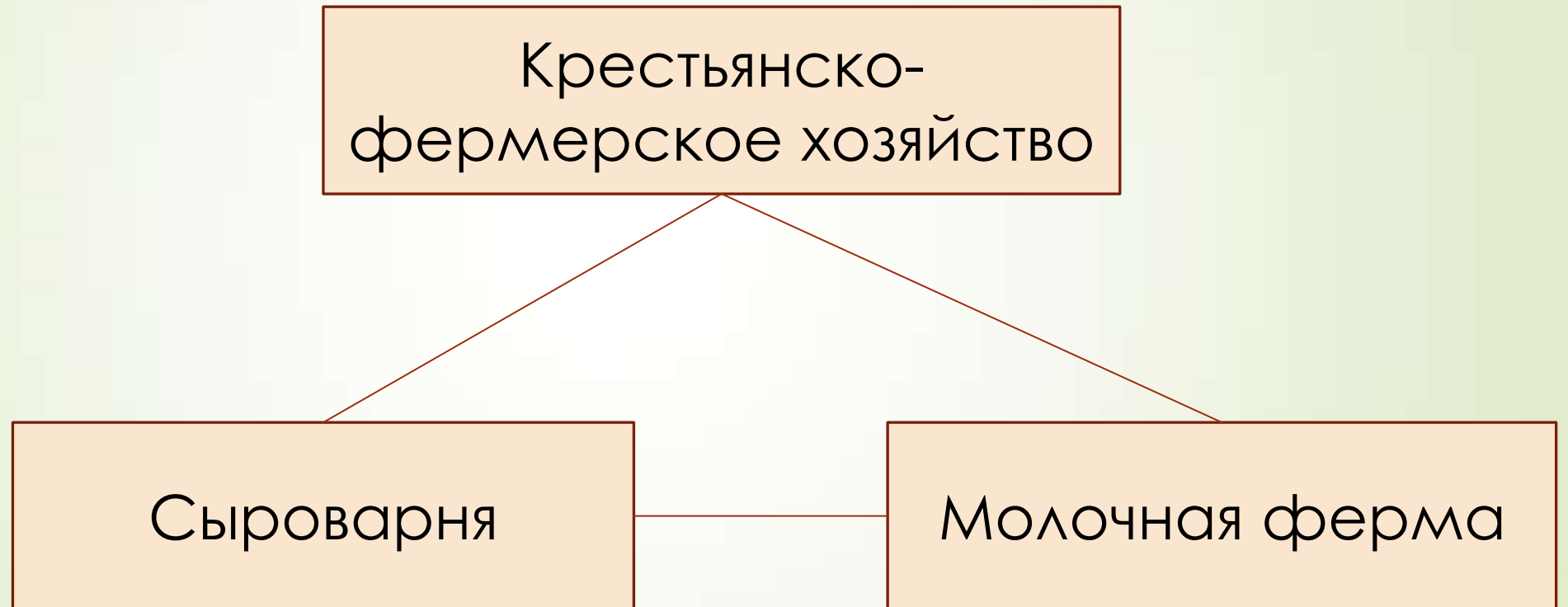
### ВЫДЕРЖАННЫЕ И ТВЁРДЫЕ СЫРЫ:

- ГРЮЕР, КАЙРФИЛЛИ, ГАУДА, ТОММ, ЧЕДЕР, КАНЕСТРАТО
- Твёрдый сыр с гималайской солью и чесноком БЕЛПЕР КНОЛЛЕ в обсыпке из индийского черного перца



[instagram.com/listgarten\\_cheese](https://www.instagram.com/listgarten_cheese)

# Проект сыроварни на собственном сырье



# Модульная сыроварня (1-я очередь проекта)

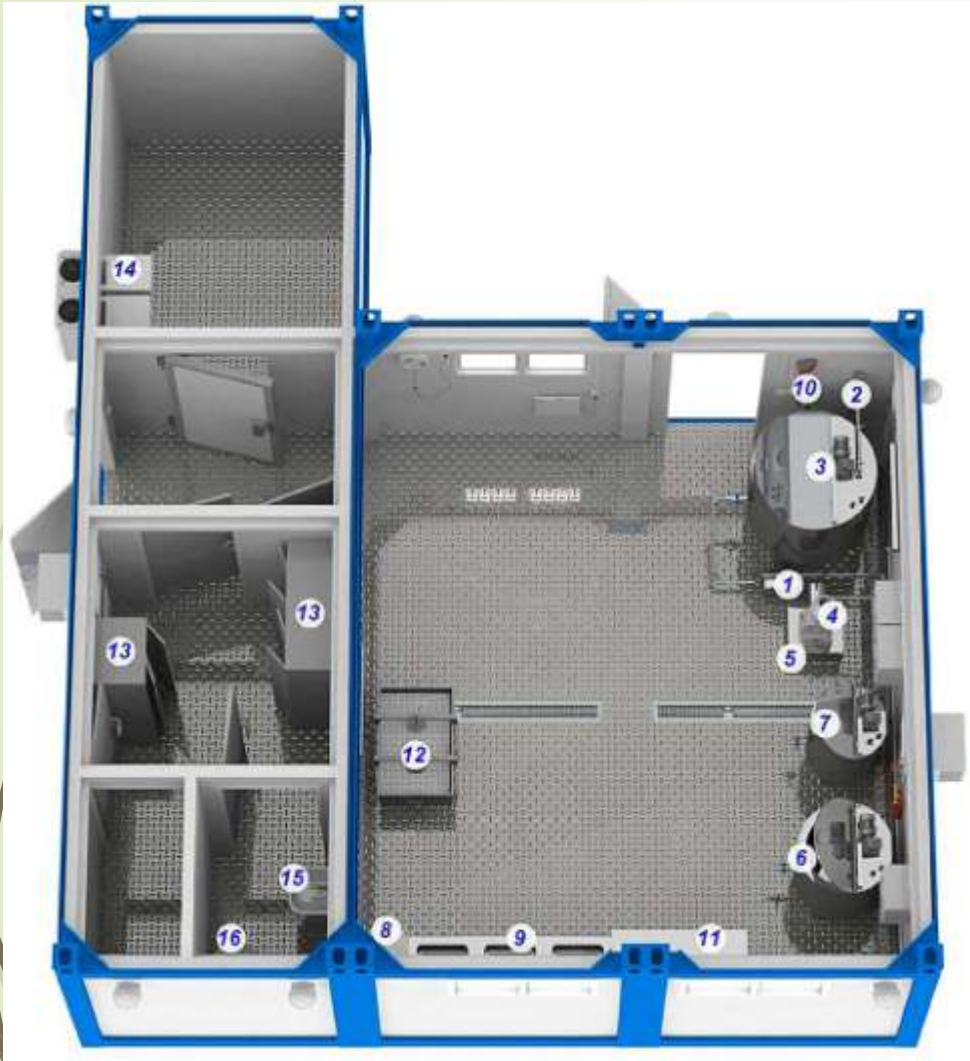


- Обслуживающий персонал - 2 человека
- Площадь мини-завода - 43,2 м<sup>2</sup>
- Установленная мощность - 51 кВт
- Потребляемая мощность - 30 - -38 кВт/ч

- Расход воды при использовании генератора ледяной воды - 1,5 м<sup>3</sup>/сутки
- Климатическое исполнение - Север



# Общий план модульной сыроварни




- Производственный участок
- Компрессорная
- Санузел
- Холодильная камера для молочной продукции
- Камера для созревания сыра
- Раздевалка
- Тамбур входной (санпропускник)

# Спецификация оборудования модульной сыроварни

- ▶ Насос фляжный, 3500 л/ч
- ▶ Фильтр грубой и тонкой очистки молока
- ▶ ТМУ-450, ванна длительной пастеризации с «шахматной» рубашкой противотока для охлаждения, 450 л, для молока
- ▶ Насос молочный, 1500 л/ч
- ▶ Сепаратор 500 л/ч, на двухуровневой площадке
- ▶ ТМУ-150, ванна длительной пастеризации с «шахматной» рубашкой противотока для охлаждения, 150 л, для сыра и творога
- ▶ Насос винтовой
- ▶ ТМУ-50, ванна длительной пастеризации с «шахматной» рубашкой противотока для охлаждения с лирами, 50 л (сливки, сметана)





# Спецификация оборудования модульной сыроварни

- ▶ Бойлер системы нагрева и шкаф управления ТМУ
- ▶ Генератор ледяной воды ГЛВ 1000 уличного исполнения
- ▶ Компрессор
- ▶ Агрегат холодильный
- ▶ Стол 1200x600x800
- ▶ Мойка трехгнездовая
- ▶ Водонагреватель 200 л
- ▶ Шкаф одежный 2-х дверный
- ▶ Сплит-система кондиционирования
- ▶ Душевая кабинка
- ▶ Раковина для мойки рук персонала

# Расчет окупаемости сыроварни

№ п/п	Основные показатели	Ед.изм	
1	Объём молока в смену	кг	600
2	Цена цеха (ДОГОВОРА)	руб.	7 000 000
3	Энергопотребление цеха в смену	кВт/ч	240
4	Цена за 1 кВт	руб.	5
5	Кол-во переработанного молока в смену	кг	600
6	Закупочная стоимость молока	руб.	25
7	Кол-во человек в смене	чел.	2
8	Кол-во смен в сутки	шт.	1
9	Зарплата одного рабочего в смену	руб.	1 000
10	Расходные материалы на 1 смену	руб.	1 000
11	Кол-во раб дней в месяце	дней	22



# Расчет окупаемости сыроварни

№ п/п	Наименование	Кол-во	Цена закупки, руб.	ИТОГО, руб.
<b>Затраты на одну смену</b>				<b>19 200</b>
1	Молоко	600 кг	25	15 000
2	Электроэнергия	240,00 кВт/ч	5	1 200
3	Зарплата рабочих	2 чел	1000	2 000
4	Расходные материалы	1 усл.компл	1000	1 000

№ п/п	Наименование	Кол-во	Цена реализации, руб.	ИТОГО, руб.
<b>Доход на одну смену</b>				<b>56 750</b>
1	Йогурт	150 кг	110	16 500
2	Сыр	45 кг	750	33 750
3	Масло	10 кг	650	6 500
<b>ПРИБЫЛЬ за одну смену</b>		руб.		<b>37 550</b>
		%		<b>196%</b>

# Расчет окупаемости сыроварни

Прочие расходы в месяц			
№ п/п	Показатель	Ед.измер	Сумма, руб.
1	Налоги	руб.	74 910
2	Транспорт	руб.	25 000
3	Реклама	руб.	50 000
4	Газ	руб.	10 000
<b>ИТОГО:</b>			<b>159 910р.</b>

№ п/п	Расчёт срока окупаемости	
1	Затраты в месяц, руб.	582 310
2	Доход в месяц, руб.	1 248 500
3	Прибыль за месяц, руб.	666 190
4	Цена приобретения цеха, руб.	7 000 000
<b>Срок окупаемости</b>		<b>10,5 мес.</b>

# Молочная ферма (2-я очередь проекта)



- Производственное здание на 40-50 дойных коров + ремонтный молодняк
- Доильная линия с танком-охладителем соответствующего объёма
- Хранилище кормов
- Помещение для приготовления кормов
- Гараж для техники
- Мастерская

# Коровник



Ширина – 18м Длина – 48м. Высота в коньке – 6,1 м, высота стены – 3,8м, уклон крыши - 15 гр. Шаг между рамами – 6 м.

**Коровник - 18\*48\*3,8**  
ОДНОПРОЛЕТНОЕ сборное  
сооружение из легких  
металлических конструкций.



## Цели и задачи 2-й очереди проекта



- Предполагаемый **объем инвестиций** в строительство и оборудование фермы составляет **15 536 174,94 рублей**
- **Цель проекта:** Получение прибыли от переработки, реализации молочной продукции и удобрений
- **Производительность** – 600 л молока в сутки
- **Для достижения поставленных целей требуется решить поставленные задачи:**
  - Строительство здания молочно-товарной фермы
  - Приобретение и монтаж оборудования молочно-товарной фермы
  - Приобретение поголовья

**Срок окупаемости – 44 месяца**



Спасибо за внимание!

*Перспективы развития проекта  
«Сыроварня на собственном сырье»*

# Программа «Ремесленные сыры Башкирии»





# Программа «Ремесленные сыры Башкирии»

ЦЕЛЬ: Создание в республике сети типовых сыроварен по производству ремесленных сыров на собственном сырье (в существующих фермерских хозяйствах, с привлечением личных подсобных хозяйств), объединенных производственно-сбытовым кооперативом.








# Типовая сыроварня

- ▶ Предназначена для производства ремесленных сыров в сельской местности на собственном сырье, в существующих фермерских хозяйствах, с привлечением сырья личных подсобных хозяйств
- ▶ Выполнена на основе проекта «Сыроварня на собственном сырье» на базе семейной фермы Листгартен
- ▶ Использует технологию и рецептуру по производству ремесленных сыров, отработанную на базе «Сыроварни на собственном сырье» семейной фермы Листгартен
- ▶ Является участником производственно-сбытового кооператива



# Производственно-сбытовой кооператив

- ▶ Общая координация деятельности типовых сыроварен
- ▶ Централизованное снабжение технологическими компонентами, оборудованием, запасными частями
- ▶ Логистика, сбор готовой продукции
- ▶ Организация сбыта, подготовка готовой продукции к реализации в торговых сетях (фасовка, упаковка, этикетки, нанесение штрих-кодов, торгового знака и т.п.)
- ▶ Методическая помощь в организации взаимодействия с личными подсобными хозяйствами (на предмет снижения бактериальной засоренности молока, рационы кормления, ветеринарного обслуживания и т.п.)
- ▶ Сертификация продукции



## Вывод

Принятие и реализация программы «Ремесленные сыры Башкирии» позволит:

- Создать новую отрасль перерабатывающей промышленности – производство ремесленных сыров
- Удовлетворять потребность населения в натуральных (органических) продуктах питания
- Способствовать решению проблемы занятости на селе
- Повысить мотивацию увеличивать поголовье крупного и мелкого рогатого скота в личных подсобных хозяйствах
- Гордиться родной Башкирии не только нефтью и медом, но и ремесленными сырами



Спасибо за внимание!