

A wooden cheese board with various cheeses and a knife. The board is filled with several types of cheese, including a large wedge of yellow cheese, a smaller wedge of white cheese, and a round of blue cheese. A knife is visible on the right side of the board, and a hand is holding it. The background is a light-colored wooden surface.

Мультисырный завод

**Создание
мультисырного завода
в Белгородской области**



Успех в реализации программы импортозамещения в сельском хозяйстве позиционируется государством как дело особой важности, ведь в результате мы можем обеспечить продовольственную безопасность страны, дать мощный толчок в развитии, как крупного сельского хозяйства, так и среднего и мелкого фермерства. В итоге, к 2020 году мы должны увидеть Россию, которая на 90% себя кормит, а может быть, еще и соседа.

Белгородская область нарастит производство молока до 1 млн т



Белгородская область в ближайшие годы должна удвоить производство молока, заявил губернатор Белгородской области Евгений Савченко 31 октября 2016.

Он добавил, что таких объемов производства молока планируется достичь не позднее 2020 года.

Большие перспективы в отрасли изготовления сыров многие предприниматели отметили уже давно – когда внутренний рынок стал испытывать острый недостаток в этом продукте. И с течением времени уже немало бизнесменов смогли реализовать бизнес-проект по изготовлению и продаже сыра. И мало того, что сфера эта привлекательна за счет огромного спроса, так еще и особых сложностей при запуске цеха преодолеть не придется – технология производства сыра проста, и оборудование представлено на рынке довольно широко.

Одним из основных факторов, влияющих на качество сыра, является технический уровень предприятия, поэтому выбор оборудования - шаг особенно ответственный.

Самым важным критерием выбора оборудования это достижение высокой прибыльности производства. При этом подбор технологического оборудования должен быть таким, что бы затраты на его эксплуатацию окупались.

Оборудование должно быть:

- высокоэффективным и энергосберегающим;**
- позволяло формировать ассортимент за счет вариации одного вида продукта.**



Выбрав один – два вида сыра, и формируя ассортимент за счет их вариации можно успешно работать с:

- как федеральными сетями, так и с региональными;

- магазинами с расширенным и соответственно с более дорогим ассортиментом;

- NoReCa;

- открывать свои магазины

Самыми оптимальными могут быть две группы сыров:

1. Паста филата (сыры с коротким сроком созревания) - сулугуни, чечил, пиццерийная моцарелла, чеддер и т д. При этом из сыворотки, которая остается от производства сыра можно изготавливать рикотту и альбуминный творог.
2. Мягкие сыры (крем-сыры) Филадельфия, Маскарпоне, Буко (UF).
3. Плавленые сыры (вся группа)

Производство сыра как бизнес является высокодоходным и перспективным при грамотной организации производства и сбыта, несмотря на ужесточившиеся условия деятельности на рынке. Число граждан, желающих купить сыр, в России только растет. Следовательно, количество заказов на покупку произведенного вновь сыра по традиционной технологии, будет всегда.

Актуальности данной тенденции в настоящее время придает выход экономики России из экономического кризиса. Производство сыра на условиях крупных инвестиций, приносит высокий доход и окупает производство в течение одного двух лет. Поэтому финансовые вложения в его создание вполне оправданы.

