



КАК МИНИМИЗИРОВАТЬ СЕБЕСТОИМОСТЬ МОРОЖЕНОГО

Владимир НОВИКОВ,
тех. директор ООО НПК «Резонанс»

Вопреки традициям крупных хладокомбинатов, наша компания вернулась «к истокам» и пересмотрела технологический процесс производства мороженого. Мы взяли не сливочное (или иное) масло и сухое обезжиренное молоко (СОМ), которые имеются во всех рецептурах и составляют основную долю себестоимости мороженого, а натуральное молоко. Получилась следующая символическая технологическая схема всей цепочки (рис. 1).

В этой схеме производитель мороженого оплачивает в получаемом масле и СОМ чье-то сырье неизвестного качества, возмещает стоимость его переработки на каких-то заводах с неизвестной технологией, чужую прибыль.

Получается так: подсистемы выработки сливочного масла и сухого обезжиренного молока, выделенные пунктирными рамками в первой операторной модели, являются излишними и ненужными в потоке создания ценности именно мороженого. А если оставить молоко на входе и мороженое на выходе, операторная модель нового технологического процесса (рис. 2) получается намного проще даже зрительно. О капитальных и текущих затратах и говорить нечего, они становятся существ-

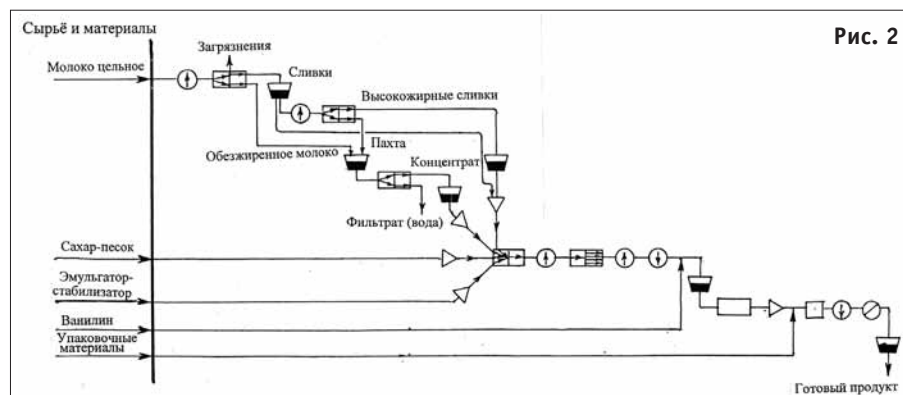
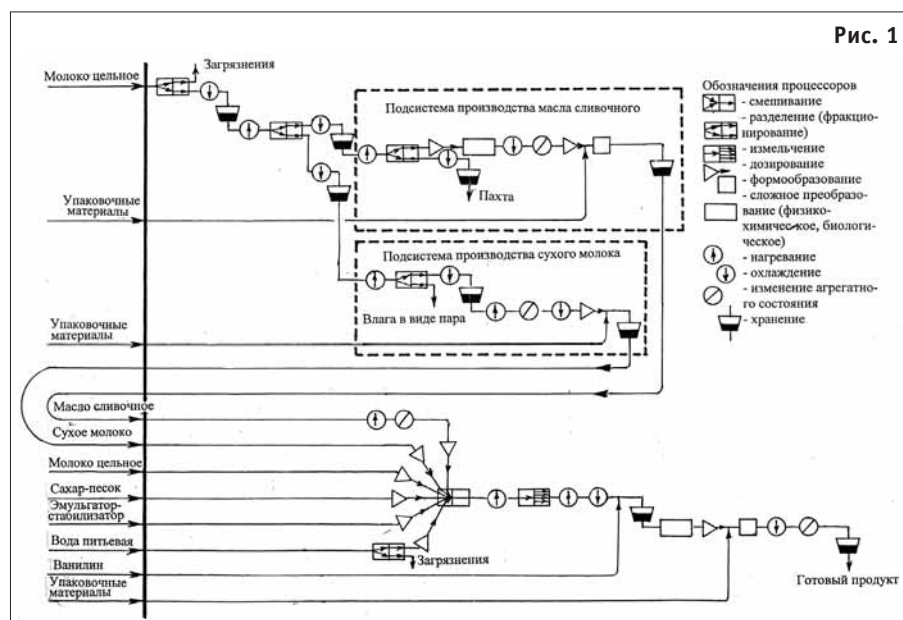
венно ниже. Рентабельность подобного производства исключительно высока за счет «спрямления» бизнес-процессов. К тому же ярко выраженный натуральный сливочный вкус, за которым «гоняются» производители, в новой технологии формируется как бы сам собой. Продукт получается исключительно свежим, так как молоко с утренней дойки уже к вечеру преобразовано в упакованные порции мороженого.

Вроде бы аксиома? Но при воплощении «в железе» не все так примитивно. Для реализации схемы в производстве пришлось применять новейшую элементную базу с целью обеспечения надежности функционирования отдельных технологических операций. Таким образом нами был создан мини-завод для производства мороженого напрямую из свежего молока производительностью 1 и 2 тонны

в смену. Мы его предлагаем всем желающим.

Несмотря на простоту способа, он никому в мире не известен. В последнем квартале 2006 г. нами получен Российский патент на изобретение № 2289263, в котором, кроме основных отличий, есть еще 20 дополнительных пунктов на все вкусы. Берите и внедряйте.

Понятно, что крупные комбинаты вряд ли смогут перешагнуть через свои давно сформированные установки. А вот малый и средний бизнес, не стесненный традициями и привычками в деле выпуска мороженого, вполне может организовать прибыльное для себя дело с гарантией получения продукции самого высокого качества. Когда что-то делаешь впервые, все равно, какую технологию применять. Но — лучше ту, которая по всем параметрам более прогрессивна и быстрее окупает себя.





РЕЗОНАНС
www.rezonans-npk.ru

- МИНИ-ЗАВОДЫ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МОРОЖЕНОГО
- МИНИ-ЗАВОДЫ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ МОЛОКА
- СМЕСИТЕЛИ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ
- МИКРОНИЗАТОРЫ ЗЕРНОПРОДУКТОВ
- УЛЬТРАФИЛЬТРАЦИОННЫЕ УСТАНОВКИ
- ГОМОГЕНИЗАТОРЫ УЛЬТРАЗВУКОВЫЕ




123306, г. Москва, пр-т Маршала Жукова, д.1, оф.201-2
Тел/факс: (495) 955-7805
e-mail: info@rezonans-npk.ru www.rezonans-npk.ru