

Организация производства фруктовых чипсов



snack-in-pack.livemaster.ru

Руководитель проекта: Клус Л. Г.
Обучающиеся 34 тех:
Аржавитин Д.Ю., Русанов И. И.

ФРУКТОВЫЕ ЧИПСЫ



ЕСТЬ ЛИ В НИХ ПОЛЬЗА,
ОСТАЛИСЬ ЛИ ВИТАМИНЫ?



Производство чипсов не требует больших финансовых вложений. Необходимое оборудование.

- устройство для нарезки фруктов – 10 000 рублей;
- электросушилка – 18 000 рублей,
- упаковочный материал – 3 000 рублей,
- кухонный инвентарь (ножи, ведра, доски и пр.)- 4 000 рублей.





8 PRO
MERA



Хурма



яблoки



Груша



Бананы



АНАНАС



1. Фрукты хорошо вымыть.
2. Нарезьте фрукты тонкими пластинами (толщиной до 2 мм)
3. Выложите ломтики на противень, застланный пергаментом
4. Посыпьте корицей, специями или сахаром
5. Высушите в течение 6-12 часов при температуре 90°C, переворачивая их каждые полчаса





Вспомогательное сырьё для изготовления фруктовых чипсов: сахар, специи, пряности



Правильно
высушенные
фруктовые чипсы
лучше хранить в
герметичных бумажных
пакетах при
температуре не выше
 $+20^{\circ}\text{C}$.



Преимущества фруктовых чипсов очевидны из-за их обезвоживания:

- долго хранятся, не плесневеют
- занимают мало места
- они легкие и сухие, их удобно взять с собой в дорогу, на работу, в школу на перекус
- они не пачкаются
- вкус высушенного фрукта гораздо насыщеннее и вкуснее.



Давайте подведём доходы и расходы

1. Начальные вложение на приобретение оборудования в пределах 30 000 т.р.
2. Постоянные расходы на закуп сырья – это в среднем 100 рублей на килограмм фруктов
3. Из каждого килограмма сырья выходит 100-200 грамм готового продукта
4. С учётом налога, прибыль с килограмма готовых фруктовых чипсов составляет примерно 700 рублей
5. Предполагаемая прибыль в месяц 35 000 т.р.
6. Срок окупаемости – 3 мес.

Фруктовые чипсы или фрипсы – ваше здоровье круглый год!!!

