

ИННОВАЦИОННАЯ ЭКОНОМИКА И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО





УНИВЕРСИТЕТ ИТМО



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
МГУ имени М. В. Ломоносова

Sous-vide – это технология низкотемпературного приготовления продуктов питания в вакууме.





УНИВЕРСИТЕТ ИТМО



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
МГУ имени М. В. Ломоносова

Преимущества:

- технология позволяет делать заготовки для длительного хранения, что удобно для заведений, специализирующихся на корпоративных и других массовых мероприятиях.
- сохраняет полезные свойства, позволяет делать заготовки для длительного хранения, что выгодно для индустрии общественного питания.





УНИВЕРСИТЕТ ИТМО



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
МГУ имени М. В. Ломоносова

В ресторанах данный метод используется для приготовления большого количества пищи заранее.

- Это уменьшает кухонную спешку, увеличивает время хранения блюда без добавления в него консервантов и заморозки.
- шеф-повар получает меньшие потери при приготовлении продукта, которые образуются за счет у жарки или уварки при использовании традиционных методов приготовления пищи.
- Срок годности готовых продуктов Sous Vide составляет не менее 10-15 дней в зависимости от типа продукта.



Единовременные затраты:

Лицензия: 30.000 руб.

Расходы по закупке материалов (закуп ведется на год вперед): 110.000 руб.

Стоимость оборудования: 700.000 руб.



Термостат



Вакуумные пакеты



Аппарат для Sous Vide SV-20 VIATTO
Цена за шт - 70000р
Количество закупок - 10 аппаратов

Техническая реализуемость продукции проекта:

Технология sous-vide соответствует современным требованиям качества и безопасности.

Экономическая реализуемость:

По проведенным расчетам чистый денежный поток проекта в первый месяц составляет 26.000 рублей, в последующие месяцы по 177.000 рублей. Окупаемость данной технологии составляет 9 месяцев.





Спасибо за внимание!