





ИННОВАЦИОННАЯ ЭКОНОМИКА И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО

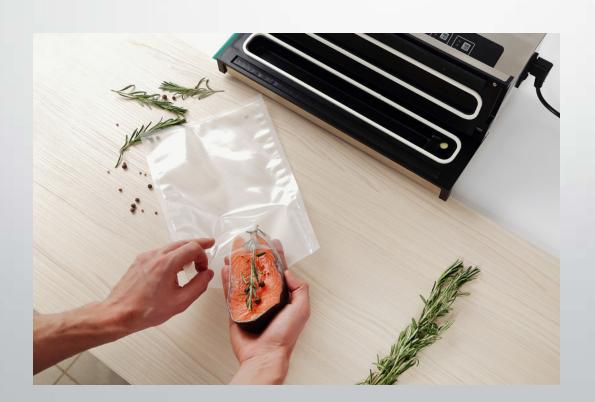








Sous-vide — это технология низкотемпературного приготовления продуктов питания в вакууме.









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.











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 ужарки 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.
 поможности
 поможности

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!