




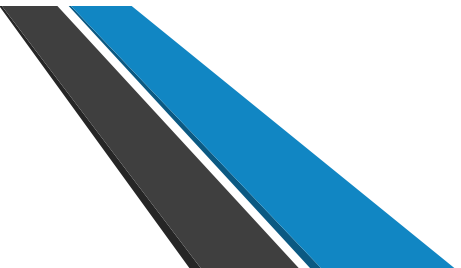
# Оборудование для кондитерского цеха

Студента 3 курса группы ТП-29  
Горбач Андрея Леонидовича  
Преподаватель : Касяненко Л.Н.  
2014-2015 уч. год






# Бизнес на кондитерских изделиях

- можно начать с небольшого кондитерского цеха по изготовлению самого ходового товара – тортов и пирожных. При стоимости 1 кг торта под заказ от 20\$, себестоимость составляет около 3\$, минимальный вес торта под заказ 3 кг, минимальная прибыль с каждого торта от 50\$. Свадебные торты обычно заказывают минимум на 7 кг, прибыль с такого торта составит свыше 100\$.
  - При налаживании сбыта кондитерской продукции в торговых точках, имеет смысл наладить производство выпечки и пирожных. В этой статье мы рассмотрим организацию работы небольшого кондитерского цеха.
- 

- Оборудование для кондитерского цеха.
- Ассортимент оборудования для кондитерских цехов весьма разнообразен, в зависимости от количества выпускаемой продукции и степени автоматизации различных этапов производства можно выбрать оборудование, как для промышленного производства, так и для небольшого семейного бизнеса. Мы рассмотрим оборудование, которое используется в кондитерском бизнесе наиболее часто, а из него можно выбрать для своего цеха наиболее необходимое.

Мукопросеиватель.



Планетарный миксер предназначен для замешивания любого вида теста, а также взбивания сливок.

Тестомесильная машина.

Тестомесильная машина используется для замешивания теста с высоким содержанием клейковины. Замес производится спиральным крюком, который позволяет замесить любое тесто.




Тестораскаточная машина.

Отсадочная машина

Тестораскаточная машина предназначена для раскатки различных видов теста, которое проходит через систему валиков, благодаря чему достигается равномерная толщина теста.

Используется для формирования изделий с дозировкой теста на противень.



Печь кондитерская.

Для кондитерского цеха наиболее подходящим вариантом будет ротационная вентилируемая печь, при выпекании с помощью вращения тележек и циркулирующего подогретого воздуха в печи, изделия выпекаются равномерно.

Мельница для сахара.

Для получения сахарной пудры из сахарного песка на производстве применяется мельница.



Дозатор начинки.

Дозатор используются для наполнения таких изделий как булочек, круассанов и других изделий различными видами джема или крема.

Мельница для сухарей

Используется для перемалывания сухарей, которые в дальнейшем используются для изготовления различных изделий.

## Инвентарь кондитерского цеха.

- Основной инвентарь для приготовления кондитерских изделий:
- Делители теста.
- Сита.
- Венчики.
- Противни.
- Формы для выпечки.
- Формы для шоколада.
- Скалки.
- Ножи.
- Кондитерские мешки с насадками.
- Резцы для теста.
- Выемки кондитерские.
- Лопатки для перекладки пирожных.
- Лейка для пропитки изделий.
- 
- Лопатка бордюрная.
- Кисточки для смазывания изделий.
- Кольцо для круглых тортов.
- Шаблоны для деления тортов.
- Листы кондитерские двух бортовые и трёх бортовые.
- Формы кондитерские для кексов и тортов.
- Тарталетницы.
- Шаблон для нарезки бисквита на порции.
- Щипцы кондитерские.
- Лопатка кондитерская.
- Упаковочные коробки для готовых изделий.





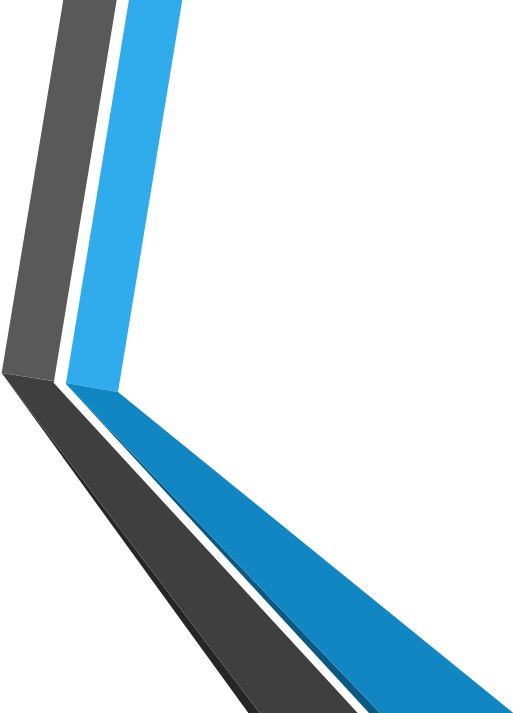
## Требования к помещению кондитерского цеха.

- Помещение под цех должно отвечать всем санитарным нормам и иметь в наличии:
- Централизованное горячее и холодное водоснабжение. Вода должна соответствовать требованиям ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая».
- Если производственных помещений несколько в каждом должна быть раковина с горячей и холодной водой для мытья рук.
- Подключение слива в канализацию.
- Вытяжки с естественной вентиляцией.
- Вытяжки с принудительной вентиляцией в отделе для выпекания.
- Пол и стены с моющимся покрытием.
- Освещение должно быть оборудовано плафонами.






Помещение должно отвечать всем нормам по пожаробезопасности:

- Наличие входа и отдельного выхода из помещения.
  - Стены, пол и потолок не должны быть из легковоспламеняющихся материалов.
  - Наличие дополнительных средств пожаротушения – огнетушителей.
  - Журнал для инструктажа персонала.
  - План эвакуации при пожаре.
- 



Кондитерский цех включает в себя следующие отделы:

- ❖ Кладовую для продуктов оборудованную стеллажами и холодильной камерой, весами.
  - ❖ Моечную для инвентаря, тары, посуды.
  - ❖ Моечную для продуктов (фруктов, сухофруктов, ягод).
  - ❖ Моечную ванну для яиц.
  - ❖ Тестомесильный отдел.
  - ❖ Тесторазделочный отдел.
  - ❖ Отдел для выпекания.
  - ❖ Отделки готовых изделий.
  - ❖ Склад для готовой продукции с холодильным оборудованием.
- 

## Организация работы кондитерского цеха.

Для работы небольшого мини цеха понадобится как минимум: — кондитер, пекарь, помощник пекаря, технолог. Штат сотрудников зависит от объёмов выпускаемой продукции.

Технологический процесс работы кондитерского цеха можно разделить на этапы:

Предварительная подготовка продуктов.

Замес теста.

Разделка теста.

Формовка.

Расстойка.

Выпечка.

Остывание изделий.

Приготовление полуфабрикатов (кремы, помадки, сиропы).

Отделка и оформление изделий.

Упаковка изделий.

Охлаждение готовой продукции.

Хранение и транспортировка по торговым точкам.

Организовать кондитерский бизнес можно с аренды небольшого помещения на окраине города, где стоимость аренды минимальная, закупки самого необходимого оборудования и инвентаря. Для небольшого цеха будет вполне достаточно регистрации ИП, если планируете расширяться, придётся регистрировать «ООО».

Получение разрешений в СЭС может занять продолжительное время, поэтому нужно заранее проконсультироваться, узнать перечень требований к вашему цеху и выполнить их.