

Свой бизнес: производства кваса

Квасом называют традиционный русский напиток с объемной долей этилового спирта не более 1,2 %, который готовится в результате незавершенного спиртового и молочнокислого брожения суслу. Производство кваса является прибыльным бизнесом с высокой рентабельностью (этот показатель составляет минимум 100 %). Он требует относительно небольших вложений, которые с лихвой окупятся в первый же сезон. Квас относят к различным категориям напитков, но, как правило, чаще всего его выделяют в группу напитков для утоления жажды. Квас является сезонным продуктом и успешно конкурирует в жаркое время года с минеральной водой и даже пивом. По данным опросов, проводимых исследовательским центром «Ромир» в 2008-2009 гг., квасу среди других прохладительных напитков отдали предпочтение 27 % респондентов. Его опережают лишь чай и минеральная вода, а ближайшие конкуренты кваса – кофе и сок.

В зависимости от потребительских предпочтений можно выделить три основные группы напитков, которые реализуются в розницу и в каждую из которых входит квас. К первой группе относятся сладкие безалкогольные напитки, насыщенные углекислотой. Главные конкуренты кваса в этой группе – газированные напитки с ароматизаторами. Ко второй группе относят здоровые напитки. Кроме кваса, сюда входят минеральная вода, соки, морсы и т. д. Третья группа представляет собой напитки брожения с солодовым плотным вкусом, где основную конкуренцию квасу составило пиво и другие традиционные напитки. Основная причина постепенного роста популярности кваса по сравнению с другими напитками, используемыми для утоления жажды, заключается в оптимальном сочетании цены и фактора полезности. Квас не содержит искусственных добавок и красителей, ГМО, стоит не дороже минеральной воды и, тем более, соков. Все это обеспечивает стабильный спрос на квас в жаркое время года.

Наибольшее распространение получил хлебный квас, представляющий собой напиток темно-коричневого цвета с приятным вкусом и характерным ароматом ржаного хлеба. Хлебный квас производится путем комбинированного неоконченного спиртового и молочнокислого брожения. В качестве основного сырья для его производства на большинстве предприятий используется концентрат квасного суслу. Кроме того, используется сахар в виде белого сахарного сиропа, питьевая вода, комбинированная закваска из культур дрожжей и молочнокислых бактерий. Процесс производства хлебного кваса состоит из нескольких этапов: приготовление белого сахарного сиропа, приготовление суслу, приготовление закваски культур микроорганизмов, сбраживание суслу, купаживание кваса. Изготовление белого сахарного сиропа для кваса осуществляется по той же технологии, которая используется на производстве газированных безалкогольных напитков. Его получают холодным или горячим способом.

В первом случае сироп готовят путем растворения сахара в воде с последующим фильтрованием через обеспложивающие фильтры или обеззараживанием в потоке. Хотя качество белого сахарного сиропа в этом случае будет выше, однако существует опасность его микробиологического заражения. Специалисты советуют после растворения сахара пропускать получившийся сироп через сетчатые фильтры-ловушки из нержавеющей стали с уменьшающимся диаметром отверстий, а затем через рамный фильтр-пресс, намывной или свечной фильтр. Диаметр фильтра, через который сироп пропускается в конце, должен составлять 30 мкм. Для производства дорогих напитков в качестве заключительной стадии фильтрации применяются обеспложивающие

мембранные фильтры с диаметром пор 0,45 мкм. Более широкое распространение получил способ приготовления сахарного сиропа горячим способом. В этом случае для варки сиропа используются сироповарочные котлы с обогревом, мешалкой и вытяжной трубой в верхней части резервуара. Сначала отмеряется заданное количество воды, которая потом подается в котел и нагревается до температуры 55-60 °С. При перемешивании в воду засыпается сахар, после чего вода нагревается до температуры кипения. Сахарный сироп кипятится в течение получаса. При этом с его поверхности снимается пена, чтобы избежать размножения слизеобразующих бактерий. Затем сироп в горячем виде направляется на фильтрацию через мешочный сетчатый или тканевый фильтр. Также для этих целей используются рамные фильтры. Затем отфильтрованный раствор охлаждается в противоточных трубчатых или пластинчатых теплообменниках при помощи рассола или воды до температуры 10-20 °С. Готовый сироп с содержанием сухих веществ 60-65 % хранится в сборниках с мерным стеклом. На производстве кваса белый сахарный сироп используется для приготовления квасного сусла и купажирования напитка. В первом случае в воде растворяется определенное количество концентрата квасного сусла и сахарного сиропа.

Самый сложный с технологической точки зрения этап производства кваса – подготовка закваски культур микроорганизмов, которая осуществляется в лаборатории, в отделении чистых культур микроорганизмов и уже непосредственно на квасном производстве. Для накопления необходимой биомассы дрожжей и молочнокислых бактерий используются чистые культуры квасных дрожжей и молочнокислых бактерий. Брожение осуществляется при температуре около 30 °С. Для того чтобы остановить процесс брожения сусло охлаждается до температуры не выше 7 °С и выдерживается при этой температуре в течение 30-60 минут. Затем из сброженного сусла удаляется осадок, а само сусло купажируется путем добавления в него белого сахарного сиропа по достижению нормативного содержания сухих веществ. Готовый квас разливается в изотермические автоцистерны, бочки или пластиковые бутылки. Для того чтобы сохранить вкус и аромат, присущие свежему квасу, и избежать потерь диоксида углерода, квас рекомендуется разливать в изобарических условиях.

И в процессе приготовления кваса, и на этапе его розлива очень важно строго соблюдать все гигиенические нормы. Бочки и чаны, которые применяются на производстве, тщательно пропаривают, для изготовления кваса используется только кипяченая вода. Все это необходимо для того, чтобы избежать появления маслянокислого брожения, которое приводит к порче продукта. Также особые требования предъявляются к организации хранения готового кваса на складах. Это должно быть хорошо вентилируемое помещение, где поддерживается благоприятная температура. Срок хранения настоящего «живого» кваса составляет двое суток при температуре 12 °С. В специальной упаковке и при соблюдении всех требований квас может храниться в течение 2-3 месяцев, но при нарушении режима хранения в продукте в скором времени начинаются процессы разложения.

Для организации производства кваса необходимо оформить ряд документов. Прежде всего, в учредительных документах (свидетельстве о регистрации) индивидуального предпринимателя или в уставе предприятия, если речь идет о юридическом лице, необходимо указать среди разрешенных видов деятельности производство и реализацию (оптовую и розничную) кваса. Для получения разрешения на работу квасного цеха необходимо подтвердить, что выбранные вами помещения соответствуют нормам Роспотребнадзора и пожарной службы, а вода для изготовления кваса соответствует нормам СНИП. Сначала предприниматель отправляет уведомление в Роспотребнадзор, а потом получает разрешение на производство или услуги. Для этого он должен

предоставить производственную программу своего предприятия с перечнем ассортимента. После того как комиссия осмотрит помещения и подтвердит их соответствие санитарным нормам, выдается санитарно-эпидемиологическое (гигиеническое) заключение. Затем нужно будет получить такое же заключение на продукцию, которое дает право на производство пробной партии кваса. Пробная партия отправляется на исследование в лабораторию, и в случае соответствия ее качества требованиям, Роспотребнадзор выдает санитарно-эпидемиологическое заключение.

Сертификат качества (или декларация соответствия) выдается при условии наличия у предприятия технических условий (технические требования, которым должен удовлетворять продукт) и технологических инструкций. Сертификат качества вам понадобится, если вы собираетесь поставлять свою продукцию в магазины. Разработкой ТУ и ТИ занимаются специальные организации. Стоимость их услуг составляет в среднем 10 тыс. руб. за документ. Вместо ТУ можно использовать ГОСТ, однако в любом случае ТИ придется разрабатывать самим. Конечно, вполне возможно заняться разработкой технологических инструкций самостоятельно, однако если у вас нет опыта работы в составлении таких документов, то сэкономить вряд ли получится.

Для производства тысячи литров кваса потребуется 2,5 кубометра воды, 50 кг сахара, 28 кг концентрата квасного сусла и других ингредиентов. Расход электроэнергии составляет на указанный объем продукции 74 кВт. Концентрат кваса обойдется, по данным компаний-производителей кваса живого брожения, в 100 руб./кг. Стоимость килограмма сахара-песка составляет 20-25 руб., 50 грамм дрожжей стоят до 10 руб. Прибавьте к этому различные ароматические добавки (мята, лист вишни и пр.) стоимостью около 50 рублей. Итого стоимость сырья для изготовления 100 литров кваса составляет порядка 700 рублей. Для производства 100 литров кваса понадобятся трое работников. На производстве объемами 180 литров продукции работают шесть человек. Средняя заработная плата работника составляет 15 тыс. руб. плюс обязательные платежи с фонда оплаты труда. По различным подсчетам средняя себестоимость одного литра кваса составляет около 10 рублей. Затраты на оборудование включают в себя покупку бродильного аппарата (17 тыс. руб.) и дополнительных емкостей (8 тыс. руб. на две единицы). Квас, поступающий на реализацию в магазины, как правило, разливается в бутылки ПЭТ емкостью 1,5 и 2 литра. 86 литров кваса – это 57 бутылок объемом 1,5 литра. Стоимость упаковки составляет 5 руб. за бутылку ПЭТ, 0,5 руб. за крышку, 1,5-2 рубля за цветную этикетку. Розничная стоимость качественного кваса в полуторалитровых бутылках составляет около 45-50 руб. Прибыль при продаже минимум 120 полуторалитровых бутылок кваса в день по цене 50 рублей за каждую составит около 100 тыс. руб. в месяц.

Впрочем, большую часть прибыли производителям кваса приносят не продажи через розничные торговые сети, а мобильные точки розлива кваса. Себестоимость литра прохладительного напитка в этом случае будет несколько выше, так как в такой квас, в отличие от реализуемого через магазины, добавляется концентрат квасного сусла. Кроме того, на таких небольших точках продаж в большинстве случаев квас покупают стаканчиками (два варианта розлива – в маленький и большой стакан емкостью 0,25 и 0,5 мл соответственно), а не бутылками. Стоимость одноразовой упаковке также учитывается при определении розничной цены на квас.

Минимальная месячная прибыль такой розничной точки составляет от 35 тыс. руб. Эта сумма напрямую зависит от правильно выбранного месторасположения мобильной точки (около остановок общественного транспорта, в центре города с высокой проходимостью, на рынках, около торговых центров и т. д.), а также от погоды (чем выше температура воздуха, тем больше будут продажи).

Сысоева Лилия

(c) www.openbusiness.ru - портал бизнес-планов и руководств