

## ШВЕЙЦАРСЬКА СИРОВАРНЯ-МУЗЕЙ

*Проектом передбачається створення сучасного підприємства-музею з виробництва ексклюзивних сортів твердого сиру на основі використання виключно місцевої сировини.*

<p><b>Опис проекту</b></p>	<p>За своєю якістю продукція сироварні відповідатиме усім технологічним та санітарним нормам українського та європейського законодавства і буде спрямована на заміщення відповідних видів твердого сиру, які імпортуються на територію України та не виготовляються вітчизняними виробниками молочної продукції. Ціна на продукцію буде на 20-30 % нижчою ніж діючі на сьогодні ціни аналогічної продукції. Крім цього, специфічна будова виробничих приміщень із захисного прозорого матеріалу, створення дегустаційного залу та торгового залу за зразками кращих швейцарських виставкових закладів дозволить створити своєрідний музей, у якому відвідувачі матимуть змогу спостерігати за процесом виробництва, дегустувати та придбавати виготовлену продукцію безпосередньо на території сироварні-музею. Для виробництва сирної продукції на підприємстві використовуватиметься молоко базисної жирності 3,4 %, вихід сироватки з якого становитиме 80 %. Норма витрат молока на 1 кг сиру становитиме 10,42 кг молока. Вартість супутніх виробничих матеріальних витрат складатиме близько 30 % вартості сировини. Технологічно виробництво сиру проходитиме всі класичні етапи виробництва сирів: приймання молока, пастеризація, закваска (супроводжується виділенням сироватки), створення, проціджування, соління, пресування, витримка, дозрівання.</p>
<p><b>Вартість проекту</b></p>	<p>1 000 000 \$</p>
<p><b>Термін окупності</b></p>	<p>12 місяців</p>

