## Изготовление овощных консервов

**Общее описание**

Бизнес – идея предусматривает организацию деятельности по изготовлению овощных консервов.

Бизнес по производству овощных консервов тесно привязан к местам традиционного разведения овощей.

Развитие бизнеса по производству овощных консервов во многом зависит от выбора того или иного метода консервирования, что в свою очередь зависит от видов, свойств сырья и назначения готового продукта. При этом независимо от методов консервирования, необходимо сохранить сырьё и приготовить из него продукт с высокой пищевой ценностью.

Специфика потребления овощных консервов в Казахстане заключается в существенном увеличении спроса в праздничные и предпраздничные дни. Население по-прежнему уделяет большое внимание своему отдыху и праздникам, что отражается на их столе. Фактор сезонности также оказывает влияние на объемы продаж овощных консервов, рост которых приходится на зиму. Естественно, что в большей степени это характерно для крупных городов, где доходы населения выше среднеказахстанского показателя.

На казахстанском рынке овощных консервов можно выделить несколько сегментов: натуральные консервы, закусочные, обеденные, маринованные и прочие овощные консервы.

В качестве примера возьмем приготовление маринованных овощных консервов.

***Характеристика*** ***продукции***. Консервы маринованные и квашеные – овощи в маринаде с содержанием уксуса или уксусной кислоты. Основным сырьем для маринадов служат огурцы, патиссоны, томаты, цветная капуста, перец, капуста белокочанная, лук, чеснок, свекла, фасоль стручковая. Наибольшим спросом пользуются огурцы консервированные и помидоры маринованные.

***Сбыт продукции*** можно осуществлять на местном овощном рынке самостоятельно.

Также возможно заключение договоров с местными предприятиями общепита (столовые, кафе, рестораны).

**Технология**

Крайне важно соблюдать технологию производства овощных консервов для получения продукции высокого качества.

Технологический процесс выглядит следующим образом:

1. Тщательно перебрать и вымыть помидоры. Они должны быть целыми, желательно одинаковыми по размеру и довольно плотными. У перцев вырезать плодоножки и семена. Репчатый лук очистить и вымыть. Разрезать лук и перец на 4 части.

2. Банку предварительно тщательно вымыть и высушить. На дно 3-х литровой банки выложить лук и большую часть болгарского перца. Отрезать 1 сантиметр горького стручкового перца и также положить на дно банки.

3. Заполнить банку помидорами. При заполнении банки помидорами необходимо следить за тем, чтобы они не помялись и не прорвались. Сверху в бока просунуть оставшийся болгарский перец.

4. Закипятить воду – приблизительно 1,5 — 2 литра и залить содержимое банки доверху. Снова поставить кипятиться воду. Когда закипит, прежнюю слить, залить новой кипящей водой. Накрыть предварительно прокипяченными крышками (кипятить не менее 5 минут). Оставить постоять помидоры 20 минут.

5. Приготовление рассола. В чистую питьевую воду добавить соль, сахар, перец, черный горошек, душистый перец и лавровый лист. Закипятить. Воду из банки слить, влить 2 столовые ложки уксуса и залить кипящим рассолом под край. Закрыть крышкой и закатать.

6. Банку перевернуть и поставить на крышку, плотно укутать и дать остыть приблизительно 1 - 2 дня. Затем перевернуть и через пару дней можно убирать в прохладное место.

**Персонал**

Все работы можно производить самостоятельно, без привлечения персонала.

**Экономика**

***Первоначальные инвестиции***

Все заготовки можно проводить дома, используя подручные средства. В случае отсутствия необходимо будет приобрести закаточный ключ (5 000 тенге).

***Доходы***

1 трех - литровая банка маринованных томатов стоит 600 тенге. При продаже 3 банок в день доходы могут составить 3 банки/день \* 22 дня \* 600 тенге/банка = 39 600 в месяц. Следует учесть, что в случае консервирования домашних томатов цена 1 банки возрастет в 2 раза.

***Расходы***

Для приготовления 3-литровой банки маринованных томатов требуется 1,8 кг томатов (1,8 кг \* 90 тенге/кг = 162 тенге), перец болгарский 0,3 кг. (0,3 кг \* 60 тенге/кг = 18 тенге), специи и пряности (перец черный душистый, лавровый лист, перец горький стручковый, сахар, соль, уксус) – ориентировочно 20 тенге. Итого расходы на 1 банку составят 200 тенге. Нужно учитывать, что в случае консервирования домашних томатов их цена может составлять от 150 до 250 тенге в сезон в зависимости от региона.

Прибыль на 1 банку может составить 400 тенге, с учетом продажи 3 банок в день – 26 400 тенге в месяц.