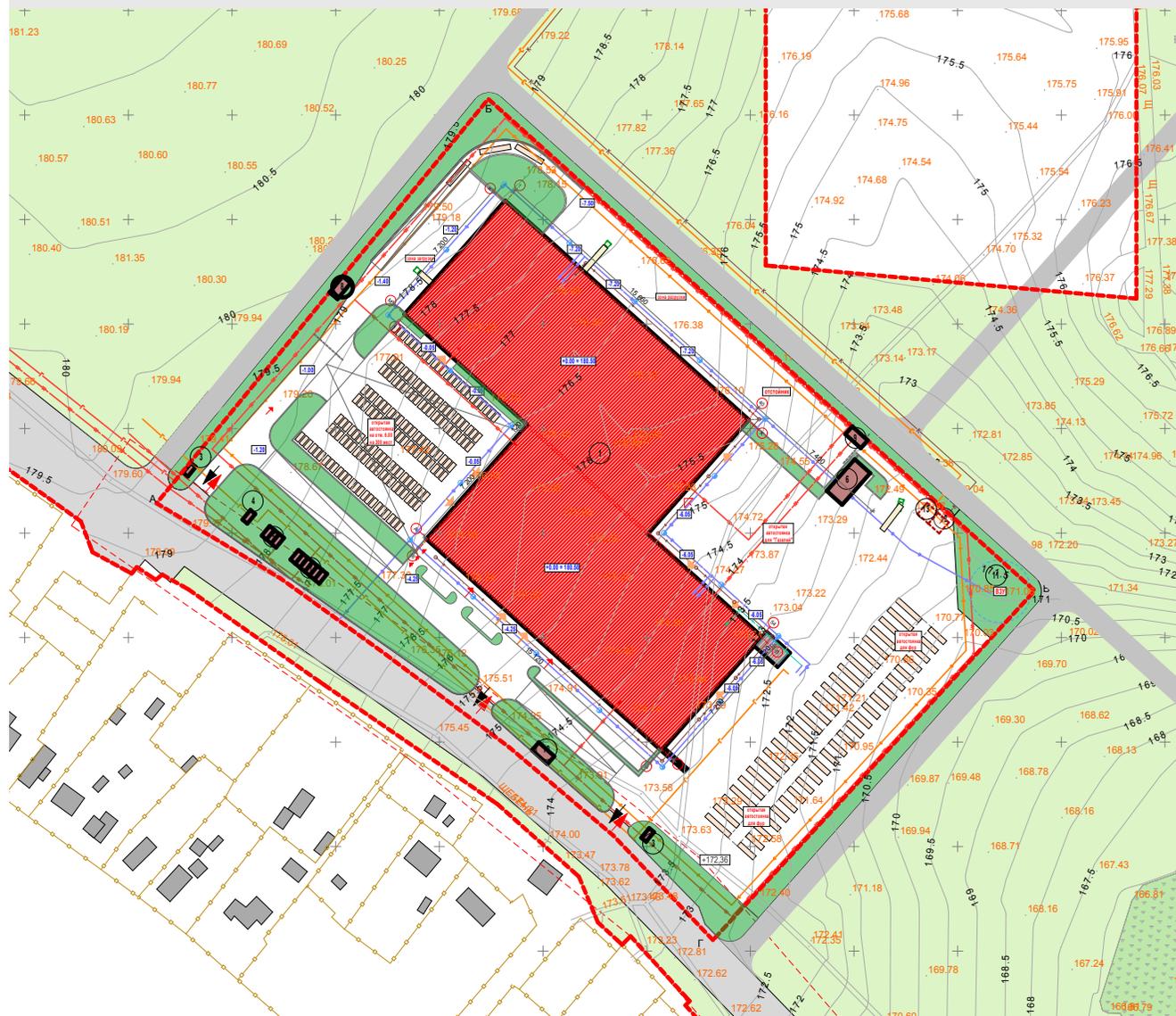


СТРОИТЕЛЬСТВО
«Агропарк»



МОСКВА
2014г.

СХЕМА ПЛАНИРОВОЧНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ЗЕМЕЛЬНОГО УЧАСТКА « АГРОПАРК »



Обоснование планировочной организации земельного участка

В объёмно – пространственном отношении застройка участка представляет собой комплекс зданий промышленного назначения. Проектом предусматривается устройство подъезда ко всем зданиям и сооружениям производственного комплекса. Обеспечивается возможность кругового объезда для пожарных машин. Проектируемые здания и сооружения расположены в соответствии с технологической схемой производства, учетом санитарных норм, противопожарных требований и прохождением коридоров подземных коммуникаций.

МОСКВА
2014г.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОРПУС «Агропарк»



Архитектурные решения.

Для строительства комплекса Агропарка разработан индивидуальный проект. Здание представляет собой два двухэтажных блокированных друг с другом объема. При проектировании в здании объединены помещения производств, складское помещение и административно-бытовые помещения. Размещение производственных помещений выполнено согласно требованиям технологий. Основное производство располагается на 2-ом этаже:

Площадь участка	-- 8,0 га
Площадь застройки	-- 22 500 м ²
Строительный объем блока	-- 300 000 м ³
Общая площадь здания	-- 50 000 м ²
Этажность	-- 2-4эт.

Предполагаемый состав работников: 180 человек.



МОСКВА
2014г.

ПРОДУКЦИЯ «Агропарк»



Технологические решения.

Хранение, первичная переработка (с возможностью частичного процесса приготовления), фасовка/упаковка сельскохозяйственного сырья в тару и упаковку применимую для мелкооптовой и розничной торговли.

Объем загрузки производства до 25%.



ПРОДУКЦИЯ «Агропарк»



Технологические решения.

Комплексное производство полуфабрикатов для рынка сетей ресторанов, отелей, магазинов, кулинарий.
Основной заказчик этого направления - сеть или одиночный крупный продавец, нуждающийся в заготовительном или производственном предприятии и не имеющий возможности или целесообразности в организации собственного производства, а так же потребности которых выходят за рамки собственных производственных мощностей. Полное снабжение подготовленным сырьем и полуфабрикатами от зелени и овощей до мяса приготовленного на 80 % при низкой температуре - порционированного и упакованного в вакуумную упаковку, супов, соусов, гарниров, кондитерских изделий и проч. Возможность предложения полного комплексного снабжения ресторана, отеля, магазина, кулинарии всем сырьем, любого уровня готовности.

Объем загрузки производства до 35%.



ПРОДУКЦИЯ «Агропарк»



Технологические решения.

Снабжение кейтеринговых предприятий.

Объем загрузки производства до 25%.



ПРОДУКЦИЯ «Агропарк»



Технологические решения.

Обеспечения питанием культурно-массовых мероприятий

Объем загрузки производства до 35%.



ПРОДУКЦИЯ «Агропарк»



Технологические решения.

Обеспечения питанием культурно-массовых мероприятий Производство готовых к употреблению блюд в замороженном и охлажденном виде широкого ассортимента и высокого качества для реализации через ритейловые сети. Формирование и продвижение собственного бренда

Объем загрузки производства до 40%.



ПРОДУКЦИЯ «Агропарк»



Технологические решения.

Производство питания в том числе диетическим широкого спектра общественно-социальных групп и учреждений: школ, дошкольных учреждений, профессиональных и высших учебных заведений, спортивно-тренировочных комплексов, больниц, детских лагерей, а также объектов гостиничного сектора, в рамках которой производство молочно кислой продукции, фруктово - ягодной натуральной кондитерской продукции (пастилы, повидла, жевательные и прочие конфеты).

Объем загрузки производства до 10%.



wiseGEEK



ПРОДУКЦИЯ «Агропарк»



Технологические решения.

Йогурт живой (в рамках выпуска кисло-молочной продукции):

В нем содержатся живые (без кавычек) закваски и микробные культуры болгарской палочки и термофильного стрептококка. Он в процессе производства не нагревается и консерванты в него не добавляются. Срок годности живого йогурта не может превышать 30 дней. На молокозаводах для производства йогурта используют специально обогащенное кальцием, витаминами, фосфором высокобелковое молоко. В теплое молоко вводятся культуры микробов, содержимое перемешивается и оставляется в теплом месте в закрытых стерильных емкостях. Так запускается процесс ферментации микробами молочного сахара (лактозы) и частичное расщепление белка. В результате образуется нежная кисломолочная субстанция, богатая питательными веществами и микроорганизмами.

Для оптимизации производства живого йогурта необходимо:

- Использовать новое, прогрессивное, многофункциональное технологическое оборудование.
- Использовать новые, традиционные для России технологии и рецептуры, которые позволяют производить экономически выгодную продукцию



ПРОДУКЦИЯ «Агропарк»



Технологические решения.

Бортовое питание для малых и крупных авиакомпаний.

Объем загрузки производства до 10%.



ПРОДУКЦИЯ «Агропарк»



Технологические решения.

Хлебобулочное производство

Премиального уровня, на полностью натуральном сырье, с применением муки грубого помола, на натуральных заквасках. Хлеб как для любителей вкусно покушать, так и для тех кто заботится о качестве собственного питания, предпочитает здоровую пищу, ведет спортивный образ жизни.

Объем производства - 2,5 тонны в сутки.



ПРОДУКЦИЯ «Агропарк»



Технологические решения.

Производство комбикормов и кормов для домашних животных.
В качестве основного сырья для данного производства служат отходы переработки, образующиеся в процессе основной деятельности производства. Применение данного типа производства избавляет от необходимости очистки и вывода остатков производственных сточных вод. Минимизируя затраты на очистку, мы извлекаем дополнительную сверхприбыль.

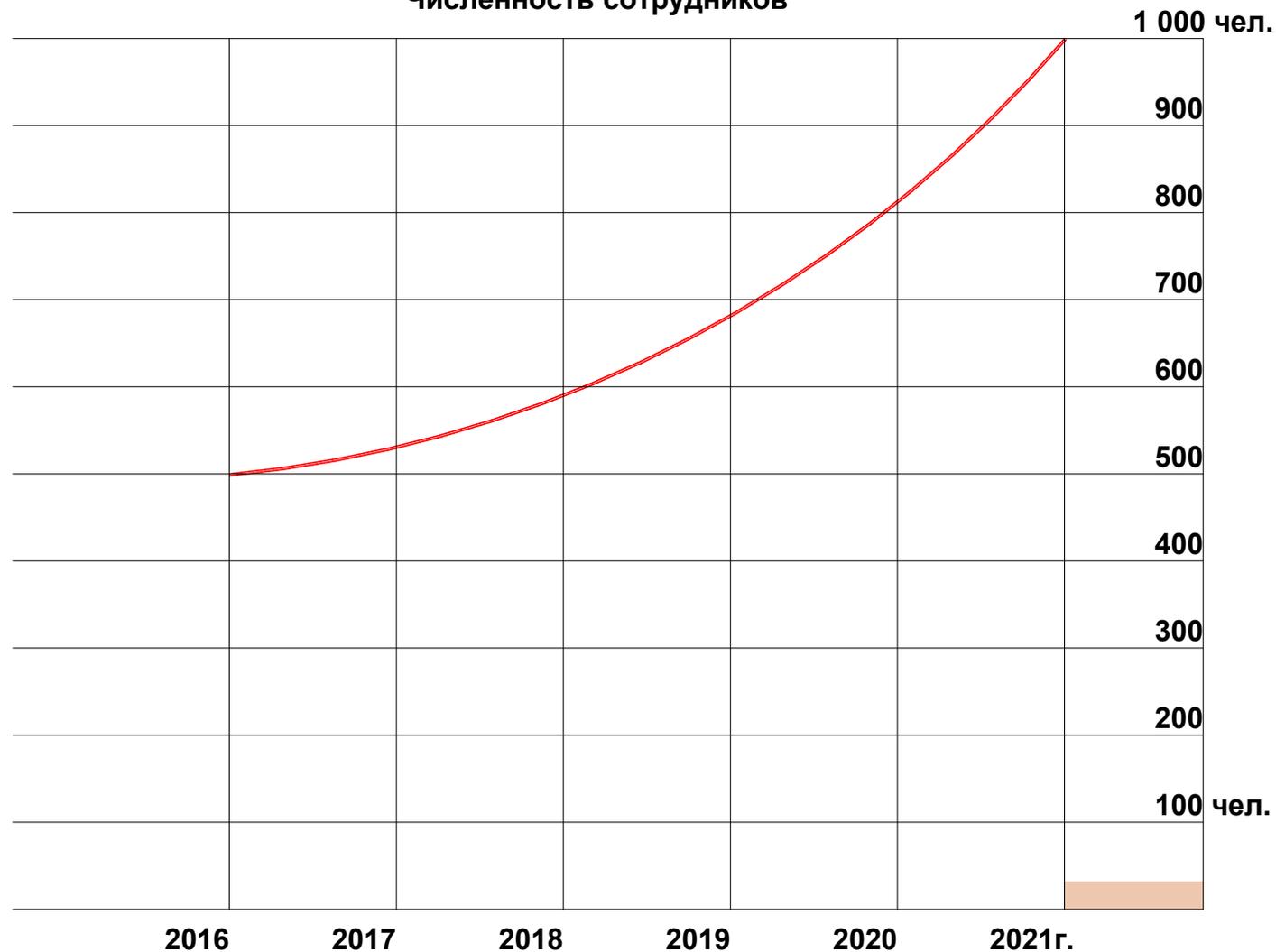
Объем загрузки производства до 10%.



ПЛАНИРУЕМЫЙ РОСТ ЧИСЛЕННОСТИ СОТРУДНИКОВ «Агропарк»



Численность сотрудников



По мере ввода в эксплуатацию производственных цехов и роста объема производимой продукции, планируется довести число работающих сотрудников до 1000 чел., и количество привлеченных специалистов сторонних организация до 300 чел.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ