

innolact

MINUSTAKO MAIDON JATKOJALOSTAJA?

ELLI-hanke, 7.9.2020

Pienimuotoisesta yritystoiminnasta



Innolact

Elintarvikealan palveluyritys, perustettu 2009

SaccoSystemsin ja Busquin edustaja Suomessa

Kaikki fermentoinneissa käytettävät maitohappobakteerit, entsyymit, homeet ja valmistuksen lisäaineet

Juustonvalmistuksessa käytettävät muotit ja niiden pesuaineet

Seuraa kehitystä

Mitä tarvitaan ja mistä ihmiset (kuluttajat) ja/tai muut yritykset ovat valmiita maksamaan

Luo uusia omia juttuja omalla tavallasi

Kerää oma tiimi (osaamisen perusteella) ympärillesi

Perusta yritys

Seuraa kustannuksia, myyntikatetta ja kassavirtaa (KKK)

Seuraa asiakkaitasi ja muutoksia asiakasrajapinnassa

Valmistustilat

Kokonaisprojektin hallinta

Aikataulu

Tiimin luominen

Kassan riittävyys (ja kassavirran käynnistyminen)

Ammattimainen toiminta

Elintarvikelaki (2006/258) edellyttää hyväksytyjä tiloja maitopohjaisten elintarvikkeiden valmistuksessa

Tilat helposti puhtaanapidettävä

Käytettävät pintamateriaalit

Pesu- ja puhdistoimenpiteiden helppous

Huomioi valmistusprosessi tiloja ja toimintoja suunniteltaessa

Ihmisten ja materiaalien virtaus (hygieniarajat)

Ilmanpaine-erot (ylipaineistettu valmistustila)

Valaistus

Riittävät tuotantotilat

Valmistuksessa käytettävät koneet ja laitteet

Valmistusprosessin koneet ja laitteet

Mitä valmistat?

Kuinka paljon valmistat (lt/Kg/vrk/vko/A)?

Käsin/automatisoitu?

Pakkaus?

Käytetty/uusi?

Puhdistustoimenpiteet?

Valmistusprosessin suunnittelu

Käytä aikaa ja asiantuntijoita

Kirjalliset sopimukset

Sanktiot virheille ja myöhästymisille

Valmistusprosessin rakentaminen

Käytä osaajia

Kirjalliset sopimukset

Sanktiot virheille ja myöhästymisille

Valmistusprosessin yleispiirteitä (500-3000 ltr/pv)

Maidon vastaanotto ja välikäsittely

Putkitettu (rst. 38 – 51 mm)

Keskipakopumput

Maitosäiliö raakamaidolle

Levy- tai panospastööri maidon lämpökäsittelyyn + kuuman veden tuottaminen

Juustokattila (hämmenninkoneisto, lämpötilan säätö)

(Voikirnu, prosessisäiliö, jäätelönvalmistuslaitteisto, jne)

CIP (emäs-happo-huuhtelu) ja pintojen puhdistuslaitteisto (vaahtopesuri)

Pakkauskoneet + pumput tuotteen siirtämiseen

Analytiikka (pH- mittari, lämpömittarit, jne.)

Kustannusarvio 50 000 – 1 000 000 €

Maidonjalostuslaitoksen perustamiskustannukset (50 – 200 m*m)

Rakennus ja valmistustilat 1000-5000 €/m*m

Koneet ja laitteet 50 000 – 1 000 000 €

Tilojen ja valmistusprosessin suunnittelu 10 000 – (10-20 % koko budjetista)

Koneiden ja laitteiden asennus 50 000 – 100 000 € (voi olla jopa 50 % koneiden ostohinnasta)

Valmistusprosessin käyttöönotto ?

Kokonaissumma ?

innolact