

# ШКОЛА МОЛОКА



# ШКОЛА МОЛОКА

1. Молочный завод по переработке  
500–1000 кг молока в сутки Производство  
натуральной молочной и кисломолочной  
продукции (весь ассортимент, кроме  
сухого молока) с образовательной и  
демонстрационной функцией



# ШКОЛА МОЛОКА

## 2. АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА

Рост спроса на качественную и натуральную  
продукцию Поддержка локальных  
производителей и фермеров  
Импортозамещение и развитие регионов  
Интерес общества к производствам  
«открытого типа»



# ШКОЛА МОЛОКА

## 3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

Запуск мини-завода мощностью 500–1000 кг  
молока в сутки Производство натуральной  
молочной продукции полного цикла  
Создание «завода под стеклом» —  
открытого для экскурсий Организация  
образовательной площадки «Школа  
молока» Развитие локального бренда  
Популяризация агропищевых  
профессий



# ШКОЛА МОЛОКА

## 4. АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

Кисломолочная продукция: кефир, йогурт, сметана и т.д. Творожные изделия: творог, творожные десерты и т.д. Сыры: мягкие (моцарелла, адыгейский, бри, рикотта и т.д.), твёрдые (гауда, маасдам и др.)

Новые продукты:

- Линейки ЗОЖ
- Обогащённые продукты, безлактозные продукты
- Продукты для детей



# ШКОЛА МОЛОКА

## 5. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС

Приёмка и охлаждение молока  
Сепарирование, пастеризация и  
гомогенизация Производство по  
направлениям:

- кисломолочная продукция
- творог
- сыры
- десерты

Фасовка и упаковка Хранение и  
отгрузка готовой продукции



# ШКОЛА МОЛОКА

## 6. ОБОРУДОВАНИЕ

Охладители и пастеризаторы  
Сепараторы, гомогенизаторы  
Технологические ёмкости  
Упаковочные автоматы  
Холодильные камеры  
Демонстрационные витрины и  
стеклянные зоны обзора (для  
экскурсионного и учебного формата)



# ШКОЛА МОЛОКА

## 7. ЛОКАЦИЯ И ЛОГИСТИКА

Регион с развитым сельским хозяйством

Близость к поставщикам молока  
(фермерские хозяйства)

Подключение к инфраструктуре:

- электроэнергия
- водоснабжение
- дороги

Удобная логистика для дистрибуции

Фишка проекта: завод «под  
стеклом» — открытое  
пространство для наблюдения и  
экскурсий



# ШКОЛА МОЛОКА

## 8. ФИНАНСОВАЯ МОДЕЛЬ

Капитальные затраты:

- строительство / реконструкция помещения
- технологическое оборудование

Операционные расходы:

- закупка сырья • заработная плата
- электроэнергия, вода
- упаковка и логистика

Выручка:

- реализация продукции
- образовательные услуги

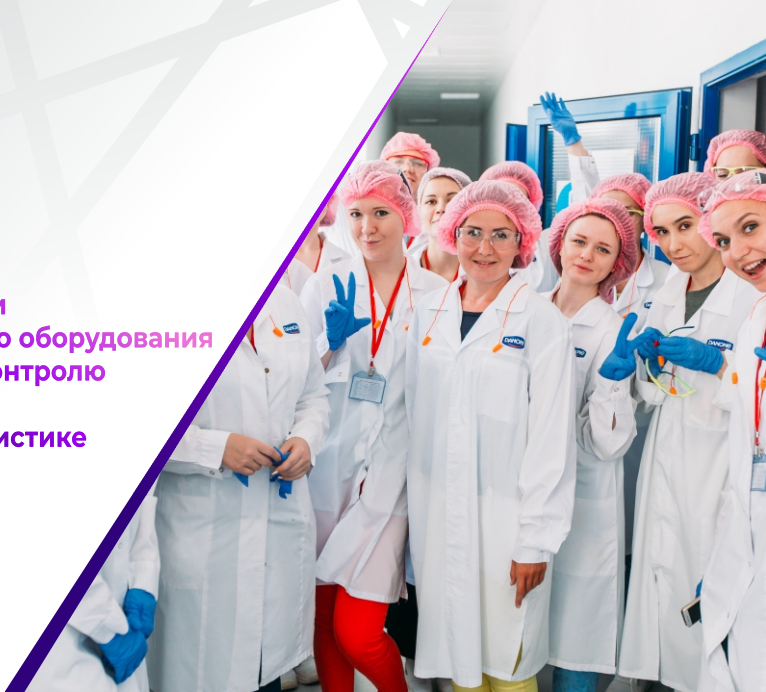
Окупаемость: 2–3 года при устойчивом спросе



# ШКОЛА МОЛОКА

## 9. КОМАНДА ПРОЕКТА

Руководитель проекта  
Технолог молочной продукции  
Операторы производственного оборудования  
Специалисты по упаковке и контролю  
качества  
Менеджер по продажам и логистике  
Преподаватели и наставники  
«Школы молока»



# ШКОЛА МОЛОКА

## 10. РЫНКИ СБЫТА

Основной – на месте производства: кафе и магазин (смотрим производство, дегустируем, покупаем)

Розничные магазины, фермерские лавки

Торговые сети (региональные и национальные)

Онлайн-продажи: маркетплейсы, доставка



# ШКОЛА МОЛОКА

## 11. ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОЕКТА

Натуральная и безопасная продукция

Открытость производства — «завод под стеклом»

Доверие со стороны покупателей

Широкий ассортимент и гибкость  
производства

Образовательная и социальная миссия

Перспектива масштабирования и  
развития франшизы



# ШКОЛА МОЛОКА

## 12. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ — «ШКОЛА МОЛОКА»

Подготовка специалистов молочной отрасли  
Реальное обучение на действующем  
производстве

Курсы и мастер-классы:

- технологии производства
- стандарты качества
- запуск собственного мини-цеха

Повышение престижа и  
популярности агропищевых  
профессий



# ШКОЛА МОЛОКА

## 13. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проект объединяет: устойчивое производство, образование, качество и доверие  
Мини-завод станет визитной карточкой региона и центром знаний, доступных каждому.

Готова к запуску и открыта к партнёрству.

С уважением, Светлана Астахова  
(технолог, консультант, проектант с 20-летним опытом работы в разных странах).

