



Ghidul afacerilor cu sucuri naturale obtinute prin *Presarea la rece*



1 De ce presarea la rece?

In ultimii ani, vanzarile sucurilor presate la rece inregistreaza cresteri peste medie in segmentul productiei sucurilor naturale.

De ce se intampla acest lucru?

Acestia sunt factorii determinanti pentru cresterea constanta in domeniu:

- 1  **Cererea de sucuri naturale**

Procesul de productie care conserva un mare numar de vitamine si nutrienti, in timp ce se pastreaza si mentine calitatea gustului natural.
- 2  **Aversiunea fata de zaharul adugat in sucurile de fructe**

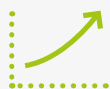
Pe langa aromele artificiale, consumatorul isi schimba perceptia fata de cantitatile mari de zahar adaugat in sucurile „naturale”. Daca initial aceste arome, aditivi si zaharuri erau acceptate, din ce in ce mai multi consumatori evita compusii chimici prezenti in majoritatea sucurilor precum fructoza si dextroza.
- 3  **Perceptia asupra unui produs sanatos**

...si ingrijorarea societatii de consum privind alimentatia.
- 4  **Alegerea sucurilor pur naturale**

...fara adaugarea de fructe sau piureuri.

Piata sucurilor obtinute prin presarea la rece: Analiza Industriei Globale si Previziunile 2016 - 2024

Consumul acestor categorii de sucuri pana in anul 2024 va inregistra un procent anual de 7% crestere, de la 492 milioane dolari la 845 milioane dolari.



7%
anual

de la **\$492** milioane la **\$845**
milioane dolari (\$)

Motivele prezentate mai sus, impreuna cu tendintele de crestere, demonstreaza atractivitatea demararii unei afaceri bazate pe Productia de Sucuri Presate la Rece.

Acest fapt este evident in special in tari in care afacerea este slab dezvoltata unde cresterile vor fi spectaculoase.

2 Modelul Afacerii Sucuri Presat la Rece



Livrare la domiciliu

Cel mai accesibil model de inceput

Daca doriti sa demarati aceasta afacere in cel mai simplu mod, acesta este cel mai accesibil model. Realitatea este ca majoritatea afacerilor similare au pornit de la acest model.

Puteti incepe intr-un spatiu inchiriat. Nu aveti nevoie de un spatiu mare. Orice altceva sunt accesorii simple si facil de obtinut: etichete, ambalaje, marketing...

Puteti oferi pentru inceput mostre gratuite pentru a testa produsul si a inregistra reactiile, apoi analizati si pregatiti productia extinsa, apoi investiti in marketing, promovare pe retelele sociale, mariti sau imbunatatiti spatiul de productie si incepeti extinderea afacerii in piata.



Este important sa proiectati spatiul de productie si servire, cat mai practic si transparent.

• Juice bar sau livrare catre magazine

Dupa cum va puteti imagina, deschiderea unui Juice Bar, necesita o investitie mai mare fata de modelul prezentat anterior. Suplimentar costurilor fixe de personal si chirie spatiu, va trebui sa investiti in renovare, amenajare si personalizare. Retineti faptul ca preturile spatiilor cresc in functie de zona comerciala aleasa. Cu cat zona este mai apropiata de centrele comerciale sau chiar in incinta acestora, cu atat pretul chitiilor va creste dar in egala masura si vanzarile dumneavozatra.

Este important modul in care proiectati si amenajati spatiul de servire si productie al „concept store-ului” dumneavoastra. Trebuie sa aveti o zona dedicata sucurilor ambalate pentru „take away”; sau organizati un „juice bar” unde clientii pot sta si servi produsele dumneavoastra, petrecand o perioada impreuna intr-o atmosfera unica.



.....



.....



In prima situatie, este suficient sa aveti un meniu de sucuri atractiv, clar, simplu; extinderea spatiului presupune costuri mai mari asumate, inasa cheia afacerii inseamna extinderea gamei de produse cu smoothies, salate, gustari sanatoase, mic dejun vegan si alte gustari similare. Nu incercati sa acoperiti toata gama, inasa incercati sa identificati care produse sunt cele mai cautate si cerute de catre clienti.



Aveti nevoie de ajutor pentru a proiecta meniul de produse?

Internetul este o sursa valoroasa de inspiratie □



Daca considerati, puteti sa organizati din timp in timp demonstratii de mixuri si degustari punctuale, accentuand implicarea personalului dumneavoastra si interactiunea cu clientii. Buna pregatire a angajatilor dumneavoastra, poate face diferenta. Clientii apreciaza atentia personalizata si un zambet insotit de recomandarile angajatilor, generand o excelenta experienta clientilor care va atrage cu siguranta alti clienti noi, crescand loialitatea fata de locatia si produsele dumneavoastra!

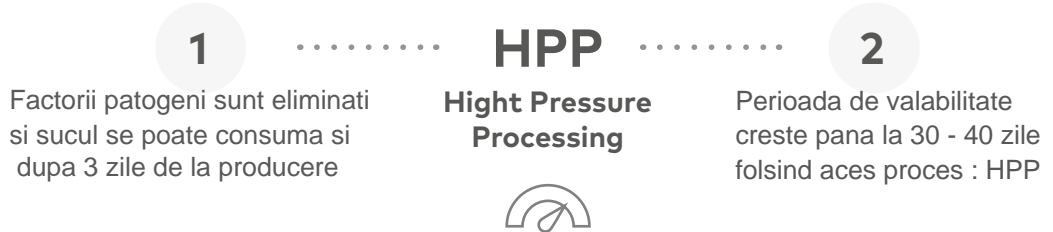
Daca modelul este unul de succes, replicati metoda si deschideti noi locatii crescand afacerea si brand-ul dumneavoastra. Veti avea astfel posibilitatea sa oferiti chiar si franciza modelului de business, insa aveti nevoie de implicare si dorinta de reusita.



• **Distributia**

Cel mai probabil aveti nevoie de timp si teste pentru a convinge un lant de magazine.

Acesta este probabil cel mai complicat mod de a incepe. Daca decideti sa demarati distributia, productia de cantitati mari de sucuri naturale, trebuie sa luati in considerare procesul denumit HPP (High Presure Processing) sau pasteurizarea la rece:



Investitia necesita inchirierea sau constructia unei mici fabrici, fara a depasi insa necesitatile echipamentelor de procesare si ambalare. Costurile nu vor fi exagerate daca dezvoltati unitatea de productie in zonele industriale sau depozitare unde pot exista facilitati gata amenajate (incaperi mari, de cca 100 – 200 m). Cel mai important este sa va concentrati unde veti desface marfa produsa, investind timp in identificarea si agreearea contractelor de vanzare (market, magazin, supermarket, hotel, restaurante, cofetarii, locuri de joaca, sport si agrement...etc).

Aveti in vedere faptul ca distribuitorii vor solicita discounturi pentru a putea realiza profiturile din vanzari. Formarea preturilor de productie, vanzare, distributie, este cheia realizarii profiturilor. Alegeti cu atentie materia prima in functie de sezon si specificul retetelor astfel incat sa nu fiti nevoiti sa importati materia prima in extra sezon, generand costuri mari.



Combinarea solutiilor prezentate

Most businesses start by choosing one of the above, because it's important not to lose focus; but quickly, as sales grow, combine methods to be able to offer sale online, in addition to local. Many businesses also bet on having a place that serves as a brand image, in addition to producing in the factory.

„ Inainte de a va aventura in business, este recomandabil sa studiat si verificati daca piata careia va adresati, este interesata de produsele dumneavoastra”

De unde sa incepeti?

Nu exista o reteta a succesului. Daca avem posibilitatea sa va transmitem aceste informatii, o facem din experienta clientilor nostri care au reusit in acest tip de afaceri. Clientii nostri, antreprenori pasionati de produsele santease si dezvoltarea pietei de profil, ne-au confirmat aceste metode de business, devenind modele de succes. Nu uitati, piata aceasta este la inceput, avand sanse reale sa deveniti un actor activ in businessul de profil.

Aveti nevoie de ajutor
in alegerea echipamentelor?

Nu ezitati sa ne contactati
si va ajutam!

www.zumex.ro

3 Ce trebuie sa am in vedere inainte de a porni afacerea?

Inainte de a porni Afacera cu Sucuri Presate la Rece, trebuie sa aveti in vedere o serie de intrebari care vor modela afacerea dumneavoastra in viitor. Aceste decizii depind de modul in care percepti aceasta afacere raportata la piata careia va adresati, circumstantele economice de crestere a consumului de sucuri naturale in regiune. Desigur, prima decizie, va defini ce fel de afacere veti demara, si desigur, sa raspundeti la urmatoarele intrebari:



**Sucuri organice
sau conventionale ?**

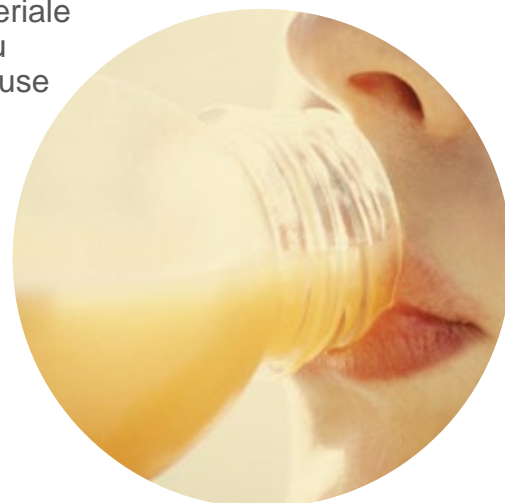
Plastic sau sticla ?



3.1 Sucuri organice sau conventionale?

Un **produs organic** este acel produs care se fabrica din materiale crude ce au fost crescute fara aditivi chimici si a caror seminte nu au fost modificate genetic. Este simplu sa identificati aceste produse daca alegeti cu atentie sursele de materii prime. Producatorii va vor pune la dispozitie aceste informatii.

Conventional, in opozitie cu produsele organice, acestea nu sunt acreditate ca fiind ecologice. Aceste produse au fost crescute organic, insa nu beneficiaza de simbolurile specifice EU sau US.



Argumente in favoarea produselor organice:



Consumul produselor organice este in crestere in fiecare an



Impactul asupra planetei este minor, ajutand la conservarea acesteia



Produsul este perceput de catre consumator ca fiind de cea mai buna calitate



Calitatea si aroma sucurilor sunt superioare



Produsele crude (raw) sunt mai scumpe, produsul final fiind mai scump



Numarul clientilor potentiali este redus



Putini distribuitori



Necesitatea de a obtine certificari de atestare

Contra-argumente



3.2 Plastic sau sticla ?

Cand alegeti modul in care sa ambalati/imbuteliati produsele dumneavoastra, principala dilema este daca sa folositi ambalaje din plastic sau sticla.

PLASTIC



Argumente pozitive:

- Foarte economice.
- Rezista la presiune mare de imbuteliere, sunt usor de transport si depozitat.



Argumente negative:

- Pot contine elemente chimice daunatoare (solicitati declaratii de conformitate)
- Putin reciclabile fata de sticla

STICLA



Argumente pozitive pentru sticla:

- Reciclabile aproape in intregime
- Sanatos
- Permite tratarea cu metode UV (metoda nu foarte extinsa)



Argumente negative:

- Mult mai scumpe
- Sucele nu pot fi ambalate sub presiune
- Greu de transportat si manipulat.

In concluzie

Daca termenul de livrare si consum al produsului oferit este mai mare de 3 zile, folositi ambalaje din plastic. Daca veti servi produsele dumneavoastra intr-un juice bar, folositi ambalaje din sticla (pahare), sau mai economic, plastic sau carton.



+3 zile
plastic

pana la 3 zile
sticla sau plastic



3.3 Reglementari de baza

Este important sa cunoasteti reglementarile specifice tarii in care produceti.

Este important sa cunoasteti reglementarile specifice tarii in care produceti. In fiecare tara exista reglementari specifice privind productia si comercializarea sucurilor naturale.

Informati-va din timp care sunt acestea si solicitati institutiilor abilitate eliberarea acestor documente e functionare.



3.4 Locatia si marimea



Daca alegeti metoda livrarilor la domiciliu

- Locatie de mici dimensiuni
- Zona periferica insa accesibila distribuitorilor si furnizorilor de materie prima



Daca alegeti un juice bar

- Dimensiunea spatiului depinde de oferta si varietatea produselor, precum si a modului in care veti realiza vanzarea acestora. Analiza pretului este bazata pe zona in care veti deschide juice-barul.
- Locatiile ideale sunt recomandate a fi in pasaje, locatii de metrou centrale, alei si strazi pietonale cu trafic ridicat, in proximitatea institutiilor cu personal numeros.



Daca alegeti varianta cu livrare pentru revanzare (distributie)

- Alegeti o locatie aproape de furnizorii de materie prima si acces facil al distribuitorilor.
- Acces facil catre locatiile catre care veti face distributia.
- Alegeti o locatie care sa va ajute extinderea atunci unitatii de productie.

4 Mastery: Solutia Industriala de Presare la Rece ?

Mastery
Cold Press new Generation

Cum alegeti cea mai potrivita presa la rece?

In functie de tipul afacerii, nevoile dumneavoastra de productie sunt diferite. Daca juice-barul beneficiaza de un spatiu generos, puteti amplasa o presa industriala Zumex Mastery. Aceasta va fi folosita atat pentru servirea directa a clientilor cat si pentru imbutelierea si livrarea produselor in cantitati mari.

Daca zona de productie si servire este mica, aveti posibilitatea sa optati pentru un echipament Zumex Multifruit care sa deservasca productia punctuala si rapida.



Mastery se poate adapta oricaror nevoi de productie



SOFT FRUIT



HARD FRUIT



GREENS



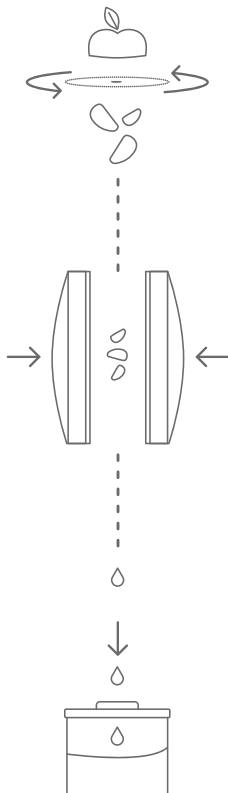
MIX

Mastery reprezinta sistemul de presare la rece industrial pentru toate tipurile de legume si fructe. Aparatul este unul extrem de performant atat din punct de vedere operare cat si rezultat final – calitatea absoluta a sucului obtinut.

Additional, Zumex Mastery ofera multe avantaje ce faciliteaza si imbunatatesc operatiunile curente. De exemplu, presa de 11 Tone forta este compacta si calibrata electronic fata de alte produse similare, oferind o calitate superioara sucului obtinut. Mastery este robust dar beneficiaza de un design placut si functional, ocupand putin spatiu. Deasemena modul de curatare este extrem de simplu si rapid. Aparatul este protejat impotriva socurilor si umezelii prin ultimele sisteme de protectie disponibile la ora actuala.

Presarea la rece a fructelor si legumelor

Mastery combina puterea, precizia, tehnologia si un design atractiv si functional – solutia perfecta pentru a crea Suc Presat la Rece cu toate aromele.



de ce sa pariezi pe Mastery?

• Pentru manevrabilitatea simpla

Mecanismele de procesare legume si fructe, faciliteaza accesul intuitiv si simplu cu mare agilitate, securitate si igiena, fara niciun efort suplimentar.

• Pentru putere si eficienta

Mastery este dotat cu un puternic motor fara perii (brushless motor) care produce puterea optima la orice viteza selectata, pentru orice el de legume si fructe.

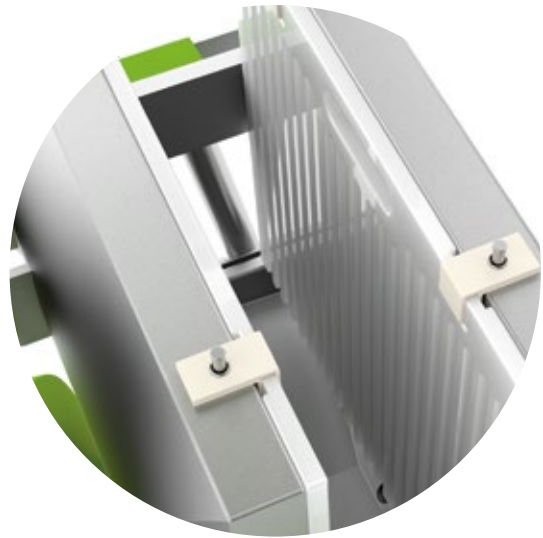
Toate aceste optimizari asigura un consum minim de energie.

• **Pentru capacitatea de productie si calitatea sucului**

Cu ajutorul Zumex Mastery, puteti colecta o cantitate de suc de pana la 110 L / h. In acelasi timp, discurile de taiere legume/fructe, produse din cel mai bun otel inoxidabil si sistemul de colectare suc dotat cu filtru impotriva impuritatilor, minimizeaza contactul exterior cu sucul, oferind conditii optime de igiena.

30 gal/h
de suc

110 l/h
de suc



• **Pentru control si versatilitate**

Toate functiile aparatului sunt controlate in timp real cu ajutorul panoului de control digital de unde se regleaza viteaza, modul si timpul de presare.

Adititional, panoul de control ofera o varietate de programe prestabilite sau personalizabile pentru optimizarea performantei.

• **Pentru siguranta utilizarii**

Mastery incorporeaza un declansator pentru oprirea de urgenta precum si un senzor de prezenta a incarcarii cu materie prima in zona de maruntire automata. Toate certificarile de siguranta si calitate sunt prezente la acest aparat: NSF, EMC sau KSA.



ON-OFF SAFETY SENSORS



OVERLOAD PROTECTION



EMERGENCY STOP BUTTON



JO GRUP SRL.

7th Bozieni St. | zip 061614 | Bucuresti, Sector 6, Romania www.zumex.ro

T: +40 21 777 46 51

F: +40 21 413 35 23

office@jogrup.ro

office.jogrup@gmail.com

www.zumex.ro