

==
== ==

[Home](#)"" """">

[home.cd3wd.ar.cn.de.en.es.fr.id.it.ph.po.ru.sw](#)

BAKED, PAINS LEVÉS,

Prepared Par
Richard J. Bess

Reviewed Par
William Carman
Ron Wirtz

L'INDUSTRIE PROFIL #19 (1991)

VITA

Published Par
VOLUNTEERS DANS ASSISTANCE TECHNIQUE

1600 Wilson Boulevard, Suite 500,
Arlington, Virginia 22209 USA
Telephone: (703) 276-1800
Fax: (703) 243-1865
Telex: 440192 VITAU
Cable: VITAINC
Internet: vita@gmuvax.gmu.edu
BITNET: vita@gmuvax

LES INDUSTRIEL PROFILS

CE PROFIL DE L'INDUSTRIE EST...

une d'une série qui décrit de petites ou de taille moyenne industries brièvement. Le Profil fournit l'élément essentiel information pour personnes qui souhaitent commencer des usines de fabrication au pays en voie de développement. Spécifiquement, le Profil contient des descriptions de la plante générales, facteurs financiers et techniques pour plante, l'opération, et origines de les informations et compétences. La série est projetée d'être utile dans déterminer si les industries ont décrit la justification enquête supplémentaire, ou gouverner dehors ou décider, sur investissement. La supposition au-dessous des profils est que l'usage de la fabrication individuel de ils ont déjà de la connaissance et éprouvent dans développement

industriel.

Dollar que les valeurs sont inscrites pour les coûts de la machines et matériel seulement, et est basé sur à l'origine matériel aux États-Unis. Les prix n'incluent pas dépens de la navigation, devoir, ou impôts qui doit être considéré et variera de pays à pays grandement et avec le type de matériel.

Les exigences, mais pas coûts, est donné pour terre, main-d'oeuvre, matières, combustible, etc., fournir la possibilité investisseurs avec une liste de contrôle générale de considérations pour installer une affaire.

CE PROFIL DE L'INDUSTRIE EST NOT...

un remplaçant pour une étude de faisabilité. Avant que tout investissement soit fait dans une plante, une faisabilité consciencieuse, l'étude devrait être conduite. Cela peut exiger des compétences économiques et de l'ingénieur habiles. Le les questions suivantes illustrent la gamme de réponses qui peuvent être exigées:

Est-ce que * Est un marché pour le produit là? Ce qui est l'ampleur de la présente demande pour le produit, et comment est-ce qu'il est satisfait?

La * Volonté le prix estimé et qualité du produit le rendent compétitif?

* Comment est-ce que la plante sera financée?

* A un calendrier réaliste été développé pour construction, distribution du matériel, obtenir, Fournitures , formation, et début en haut?

* Comment est exigé que la fournitures soit obtenue? Comme veuillez la machines et matériel
Qu'est-ce que soit maintenu et est réparé?

Est-ce que * sont formés le personnel disponible? Forme disponible?

* Sont des installations adéquates pour transport, stockage, power/fuel, communication, eau, là
etc.?

* que Quelle gestion contrôle pour dessin, la production, contrôlé de qualité, et autres facteurs a
Est-ce que été considéré?

* est-ce que l'industrie complétera ou perturber avec les plans du développement pour la région?

* Quelles considérations sociales, culturelles, et technologiques doivent être adressées concernant le
Est-ce que fabriquent et usage de ce produit?

* ce qui sera l'impact de l'environnement de la fabrication et usage du produit?

L'information complètement documentée qui répond à ceux-ci et beaucoup d'autres questions devrait être compilée avant de continuer avec mise en oeuvre d'un projet industriel.

Les ingénieurs professionnels qui se spécialisent dans dessin industriel peuvent être trouvés à travers leur national les associations ou en faisant référence aux cartes publiées dans beaucoup de journaux du génie. Les services d'un l'ingénieur professionnel est désirable dans le dessin de même petites plantes industrielles. Un expérimenté l'ingénieur peut concevoir une plante qui fournit la plus grande économie dans l'investissement de fonds et lequel sera capable d'expansion sans modification étendue.

Fabricants d'ingénieurs de l'emploi du matériel industriels familier avec le dessin et installation de leurs produits spécialisés. Ces fabricants sont habituellement disposés à donner des clients possibles

l'avantage de construire le conseil pour aider détermine la convenance de leur matériel dans en le projet proposé.

AU SUJET DE VITA

Volontaires dans Assistance Technique (VITA) est une organisation du développement privée, sans but lucratif, internationale.

Il fait disponible aux individus et les groupes au pays en voie de développement une variété d'information

et les ressources techniques ont visé prendre en charge la suffisance du moi. VITA fournit l'assistance dans

estimation des besoins et support du développement de programme, consultant prestations de services par - courrier et sur place, information,

systems former, et gestion de projets de champ à long terme.

L'accentuation spéciale est

placé sur les régions d'agriculture et nourriture traiter, candidatures d'énergie renouvelables, service de les eaux,

et système sanitaire, logement et construction, et développement de la production à petite échelle--régions dans qui soi-même

la suffisance dans la communauté est un pas essentiel vers le bien-être du pays.

Sur les projets de développement industriels, VITA fournit une gamme

d'assistance sur un prix - pour - service
la base. VITA reste ses dépens mugissent à cause de la participation
étendue de Volontaire VITA habile
industriel et ingénieurs du processus.

L'auteur et critiques de ce profil de l'industrie sont VITA Volunteers, en
campagne des spécialistes,
qui ont donné leur temps à la préparation et révision de ce profil.

Volunteers dans Assistance Technique (VITA)
1815 Rue Lynn Nord, Suite 200,
Arlington, Virginia 22209 USA
Telephone 703-276-1800
Telex 440192 VITAU1
FAX 703-243-1865
BITNET: VITA @ GMUVAX

BAKED, PAINS LEVÉS,

By: préparé Richard J. Bess
By: examiné William Carman
Ron Wirtz

LA DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Produit

Le produit est un a cuit au four, nourriture levée dont l'ingrédient de base est farine ou repas à que l'eau est ajouté, et souvent graisse et sale, et quelquefois sucre. Le principal agent du levain est levure habituellement.

Le produit est fait dans les unités (pains ou rouleaux) dans une variété de dimensions et formes convenir des lois locales, les coutumes, et goûts. Épices, fruits, que les noix, etc., peuvent être ajoutées, selon produit et localité.

La Facilité

Ce profil décrit une petite boulangerie opérer avec un changement seul et produire 100 tonnes de les produits cuits au four une année. Il décrit aussi un fonctionnement de la plante de taille moyenne sur la même base mais produisant 250 tonnes de marchandises cuites au four une année.

Les matières sèches sont reçues et l'eau a ajouté pour faire de la pâte qu'est mélangée alors et est traitée dans une séquence de pas impliquer qui mélange la pâte, permettre à la pâte d'augmenter, distribuer alors, façonner, cuire au four, refroidir, et envelopper les pains pour échanger des exigences.

L'ÉVALUATION GÉNÉRALE

Le guet

Economique. La perspective économique devrait être bonne parce que beaucoup de pays partout dans le monde consomment des marchandises cuites au four. Même dans régions où le riz est la principale nourriture, la consommation d'a cuit au four la marchandises faite de farine de froment est croissante régulièrement. Et dans temps de baisse économique dans plus les régions abondantes, beaucoup de clients changent de nourritures plus chères aux produits de boulangerie.

Technique. Petit, boulangeries du fournée - processus qui en produisent 200 à 500 kg quotidien, vendues dans un ou quelques emplacements, maintenir des parts de marché satisfaisantes.

La Flexibilité du Matériel industrielle

La flexibilité dépend de la variété de produits spéciaux faite. Cela dans tour dépend de production volume et demandes de marché.

La base de connaissances

De connaissance spéciale de chimie de la nourriture, mécanique, et économie du commerce est exigée.

L'expérience de la cuisson commerciale est exigée. Apprentissage spécialisé ou formation du formal dans un technique l'école est très recommandable.

Le contrôlé de qualité

Le contrôlé de qualité vise liberté d'adultération de produit, assurance qualité d'ingrédients et produits, usages de l'emballage sanitaire, et stockage adéquat. Le contrôlé de qualité dans production implique telles variables comme densité, porosité, apparence, poids, propriétés du mélange, volume, température, les contrôle, etc. Ces facteurs exigent de l'instrumentation et essai de laboratoire par rapport à plante les capacités.

Contraintes et Limitations

Traditionnellement, continu plutôt que de malaxage discontinu est exigé pour opération économique comme production les augmentations. Au-dessus le niveau de la production de que l'exploitation en continu est exigée dépend sur pour une grande part

les coûts de le travail. Mais si le mélanger moderne, ultra-rapide est utilisé, les dépens d'énergie peuvent devenir importants.

VENDEZ DES ASPECTS

Les utilisateurs

Les utilisateurs sont consommateurs individuels et institutions. Les individus peuvent obtenir une unité enveloppée non plus directement sur les lieux où ont cuit au four des marchandises est fait, ou a transporté d'une grande boulangerie en gros dans une place distante. Les institutions de dix obtiennent leur pain de grossistes. Le degré d'intégration, incluant transport et coûts de le travail, détermine le rapport du coût-prix.

Les fournisseurs

Les fournisseurs incluent des meuniers qui mélangent le grain écrit à la machine et bateau en vrac à travers courtiers de la nourriture aux boulangeries.

Les prestations de services de la construction proviennent ou améliorent la plante. Les constructeurs de la machine installent le but spécial les appareils. Les utilités Publiques fournissent de l'eau, système sanitaire, et électricité.

Canaux de la vente et Méthodes

La vente canalise et les méthodes dépendent de l'origine de marchandise. Les ventes aux consommateurs peuvent être faites à l'emplacement de boulangerie ou à multiples emplacements intégrés par les producteurs dominants centralement localisés. Faire de la publicité coûter de 0.1 pour cent à 5 pour cent de ventes.

Ampleur géographique de Marché

La gamme géographique de boulangeries individuelles dépend de leurs capacités, frais d'expédition, et la compétition. Pour le pain, la gamme est limitée par l'ampleur à que les marchés distants peuvent être habituellement atteint dans le temps d'un jour par transport de la surface. Les améliorations dans technologie ont étendu l'étagère vies de quelques autres genres de marchandises de boulangerie de grandes boulangeries.

La compétition

Dans très a peuplé des régions en tranches minces, la demande peut être si basse que beaucoup de produits sont disponibles seulement à travers distributeurs en gros. Approximativement 90 pour cent du marché

seront dans les régions peu peuplées, contrôlé par les petits producteurs. Dans grandes villes avec les grands producteurs, la structure du prix peut être dominé par quelques d'eux. Cependant, les petites compagnies peuvent établir aussi des prix si l'industrie fait pas rapidement laissez-passer sur économies du coût aux consommateurs.

La Capacité du Marché

Le niveau du revenu de l'utilisateur est un déterminant majeur d'acceptabilité de la marchandises cuite au four. Approximativement 45 kg du produit par année par personne est consommé aux États-Unis. Dans régions bas-salaire du 300 kg mondial soyez possible. La consommation de la marchandises cuite au four dans la plupart des sociétés de haut revenu a tendance à décliner parce que comme le revenu monte les préférences de gens changez de nourriture céréale - basée à la viande. Aux États-Unis, le déclin est 1 pour cent approximativement par personne annuellement.

TRAITEZ LA DESCRIPTION

Goûtez Disposition d'une Plante De taille moyenne, approximativement 250 mètres carrés.

L'espace exigé dépend du niveau de production et le genre de produit pas seul, mais sur si la production implique deux ou trois changements par jour. <voyez la disposition de la plante>

PRODUCTION ET EXIGENCES DE LA PLANTE

Petit Plant Plante Moyenne

Output: annuel 100 tons/yr 250 tons/yr

1. Infrastructure, Utilités,
Land 750 sq m 750 sq m
Building 150 m du sq 200 sq m
Power 50 KW 100 KW
Le mazout 4 KW 4 KW
Water 1 t/hr 2 t/hr
Other

2. Le Matériel majeur & Machinerie (milliers de \$US)

Tools & Machinerie
Ingrédient qui manie la RR voiture
déchargent, le pneumatics camionne,
Les porteurs , pesez et mesurez 300 500

Les pâte manutention dépressions,
Agitateurs , proffers, diviseurs,
Rounders , tombe en poussière, et
Les homogénéiseurs 400 900
qui cuit au four et fours refroidissants,
Les porteurs , et torture 200 400
Les pain manutention éminceurs,
Les papier d'emballage , etc. 50 80

Support Matériel & Parties

Réfrigérateurs , machines à laver de la casserole,
Depanners , matériel de laboratoire 100 500

COÛT PRÉVISIONNEL *TOTAL

qui construit et débarque
Le geôlier en marche 1,800 3,000

*Based sur \$US 1987 prix. Les coûts prévisionnels fournissent une idée générale de l'investissement exigée pour la machinerie. Les coûts réels dépendront sur seulement ce qui est acheté, quand, et où.

3. Les matières & Provisions, tonnes par année,

Les matières premier

farinent 55 140
arrosent 200 500
salent 0.8 2.0
sucrent 1.2 3.0
traient 1.2 3.0
gros 2.1 5.3
YEAST 0.4 1.0

Supplies Petit Plant Plante Moyenne
articles de la nourriture divers, faites les courses,
Le bureau , et système sanitaire

L'Empaquetage
Boîtes en carton , boîtes, papier d'aluminium, et films

4. La Main-d'oeuvre

Skilled
directeur 1 2
Semi-skilled
Agitateur , peseur, doseur 3 5
(3 pour une trois changement opération)

Le Non spécialisé
Les opérateurs machine 10 15

Indirect

Entrepôt , QC, bureau 2 4

5. Distribution/Supply coulent

Amount dans par jour 200 kg 500

Amount dehors par jour

(LOAVES/UNITS) 500 1,250

6. Les Exigences du Marché

Retail débouchés 1 ou 2 2 à 5

7. Les autres Exigences

LES RÉFÉRENCES

Les manuels technique & Manuels scolaires

Green, Don W. (ed.), les Ingénieurs du Chimique de Perry Catalogue. Le New York: McGraw - Hill, 1984.

Kutz, Myer (ed.), le Catalogue d'Ingénieurs Mécaniques. Le New York: McGraw - Hill, 1986.

Matz, Samuel A., Technologie de Boulangerie, : Nutrition, Emballer, Développement du Produit. McAllen, Texas, : Pan - Tech International, 1989.

Encyclopédie de la McGraw - Colline de Science et Technologie, 20 v. Le New York: McGraw - Hill, 1987.

Pomeranz, Y., Science de la Céréale Moderne et Technologie, New York, : Éditeurs VCH, 1987.

Pyler, Ernest J., Cuire au four Science et Technologie. Kansas City, Missouri, : Éditeurs Sosland, 1988.

Sultan, W., Cuisson Pratique, 5e ed. Florence, Kentucky, : Van Nostrand Reinhold.

Les périodiques

La Production de boulangerie et Vendre. Chicago: Gorman Publishing Compagnie, 8750 Bryn Mawr Ouest, Avenue, Chicago, Illinois, 60631 USA. 13 questions par yr.

Production de boulangerie et Vendant Acheteur Guide, Chicago, : Gorman Publishing Co.

Production de boulangerie et Vendant Livre Rouge, Chicago, : Gorman Publishing Co.

Le Traitement de la nourriture. Chicago: Putnam Publishing Compagnie, 301 Rue Erie De l'est, Chicago, Illinois, 60611 USA.

Commerce et Organisations Professionnelles

Institut américain de Cuire au four, 1213 Chemin des Boulangers, Manhattan, Kansas 66502 USA. Ce sans but lucratif l'éducation et l'organisation de la recherche offre une grande variété de former et certification cours dans technologie de boulangerie. Quelques cours sont offerts par correspondance, et quelques brochures du cours est disponible en espagnol.

Société américaine d'Ingénieurs de Boulangerie, 2 Place du Bord de l'eau Nord, Partage un logement 1733, Chicago, Illinois, 60806 USA.

Boulangers au détail d'Amérique, 6525 Route Belcrest, Hyattsville, Maryland 20782 USA.