

Фризеры. Как правильно выбрать?

Вы решили приобрести фризер для изготовления мягкого мороженого? Прочитайте советы специалистов компании «Деловая Русь», чтобы сэкономить время и деньги.

Кто делает фризеры?

Фризеры производят многие фирмы. Условно их можно разделить на дорогие бренды: Taylor, Carpigiani, ElectroFreeze – и дешевые бренды: Энигма, Сантонг, Гошен, Тайкул, Пасма.

Дорогие фризеры стоят 0,5-2млн рублей, такие ставят в МакДональдс (Taylor) и другие заведения фаст-фуд. Итальянский производитель Carpigiani вообще имеет собственный «Университет мороженого» ([ссылка](#)). Это лучшие в мире фризеры! Но они слишком дорогие для новичка.



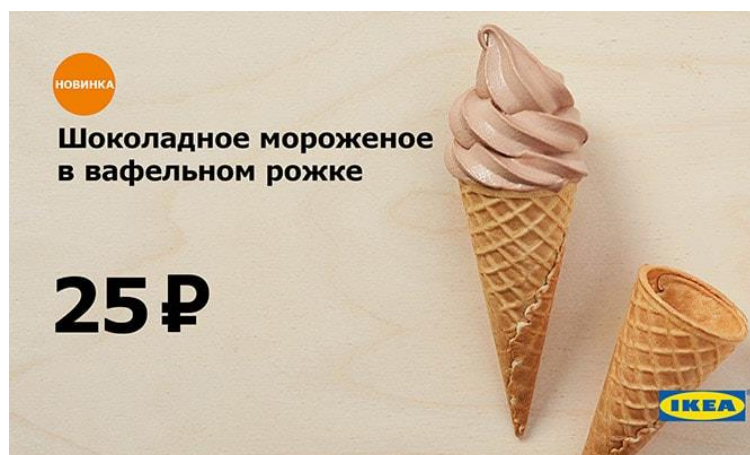
Китайские производители дешевле (Энигма – от 95 до 120тыс рублей). Гошен, Пасма дороже (от 150тыс рублей), Тайкул является копией старших моделей западных брендов (от 250тыс рублей). Есть еще целая плеяда других китайских изготовителей, одинаково незнакомых начинающему предпринимателю. Деловая Русь предлагает фризеры Энигма – торговая марка оборудования, выпускаемая проверенным китайским производителем эксклюзивно для наших клиентов.



Как это работает?

Фризер – это мини-завод по изготовлению мороженого (поэтому даже китайские фризеры достаточно дороги для новичка). Он имеет бункер для жидкой смеси, электромотор, компрессор, теплообменник и раздаточный узел.

Молочная смесь заливается в бункер, который активно охлаждается компрессором. Компрессор работает благодаря электромотору, поэтому вам потребуется источник 220В (либо генератор-инвертор). Замороженная смесь становится густой и плотной – настолько, что может держать форму (не «течет»). Да, речь про тот самый «гребешок» в вафельном рожке ИКЕА. Смекаешь?



Смесь подается через раздаточный узел: вы нажимаете на ручку – мороженое наливается в вафельный рожок или креманку. Небольшие круговые движения рукой – и продукт готов, с вас 50р!

ИКЕА и МакДональдс рекламируют рожки по низким ценам - с их объемами продаж такое можно позволить. Обычные же предприниматели стартуют с отметки 50р – а дальше хоть в открытый космос! Есть тысяча и один способ повысить ценность продукта для конечного потребителя. Читайте статью дальше – Деловая Русь научит зарабатывать сладкое баблишко!

А это вообще выгодно?

Давайте считать фуд-кост: основной ингредиент для изготовления мороженого – сухая молочная смесь. Есть дорогие смеси Comprital и PreGel из Италии. Есть более доступные смеси SkyDream от российской фабрики FunFoodCorp (Москва). Мы будем считать, опираясь на SkyDream. Почему? Она многофункциональная – подходит как для коктейлей, так и для мороженого. 2в1 - больше \$!

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ И МЯГКОЕ МОРОЖЕНОЕ

ТЕПЕРЬ 2 В 1!

ОДНА СМЕСЬ – ДВА ВАРИАНТА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ!



1 пачка смеси весом 0,7кг разводится водой (эконом вариант) или молоком (ням-ням вариант). Пропорция 30-70: на 700гр смеси потребуется 1650гр воды (1,65л). Розничная стоимость 1 пачки смеси SkyDream (например, «Клубничный щербет») – всего 180р. Запоминаем.

Из одной пачки можно произвести 30 порций мягкого мороженого весом 80гр/порция. Продавая его по 50р/порция, вы получаете выручку в 1500р. Таким образом, фризера превращает 180р в 1500р. Да, это выгодно! При этом вам не нужен мега-крутой продавец: любой гуманоид, способный взбить миксером смесь и залить её в бункер, подходит для этой работы. Дайте два!

Слишком просто. В чем подвох?

Да, есть несколько важных моментов, игнорирование которых может пустить бизнес под откос. Спокойно, вы в надежных руках!

- 1) Фризеры ломаются. Да, покупая дешевый фризера, нужно понимать: оборудование за 100.000р будет работать....эээ...mmm... не так, как оборудование за 2млн. Сердцем фризера является компрессор. Одни из самых надежных компрессоров на рынке - EMBRACO ASPERA. Если вы ищете недорогой фризера из Китая, уточните у продавца марку «сердца».
- 2) Техобслуживание – в конце дня нужно сливать остатки смеси, промывать бункер и раздаточный узел водой. Если вы не умеете этого делать – попросите поставщика показать хотя бы на пальцах. К слову, во всех 23 филиалах Деловой Руси вам расскажут об основных узлах фризера, покажут вживую их расположение и проконсультируют по уходу за ним.
- 3) Инструкция. Все дешевые фризера имеют краткую двухстраничную памятку на английском языке. Пользы от нее чуть больше, чем никакой. Поэтому мы в Деловой Руси написали собственную – на 15 страницах с картинками и схемами. Вы сможете проводить вебинары для других новичков, если прочитаете её до конца! (strongly recommended)
- 4) Срок службы. Недорогие китайские аппараты служат в среднем 2-3 года. Анализируя опыт продаж предыдущих лет, мы составили краткий список из 9 пунктов, которые продлевают срок жизни фризера в разы. Получите его бесплатно при [обращении в «Деловую Русь»](#).

- 5) Фреон. Самые дешевые модели заправляются фреоном R22. Он разрешен в Китае, но запрещен в России. Такой аппарат нельзя дозаправить (ежегодная процедура), а значит, он быстрее выйдет из строя. Правильным выбором является приобретение фризера на фреоне R401a – кстати, такой тип фреона используется в аппаратах Энигма.

Так, а что еще нужно знать перед покупкой?

Нюансов много, поэтому прежде всего нужно выбирать не «железо», а поставщика этого «железа». Задайте своему поставщику вопросы по сервису:

- Куда обращаться при поломке?
- Сколько у поставщика собственных сервисных центров в России (или хотя бы авторизованных сервис-партнеров).
- Есть ли в наличии запчасти (мало ли что может случиться с аппаратом!)

Кроме надежности в плане сервиса, идеальный поставщик должен еще и обучать своих клиентов. Мы уже писали про 1001 способ повысить ценность готового продукта для клиента. На практике это означает, что кроме аппаратов у поставщика должна быть туча различных расходных материалов: вафельные рожки, креманки, крышки для креманок, салфетки, ложечки, посыпки, топпинги, сладкие сиропы и много чего еще.

Рекламная пауза: в «Деловой Руси» есть это всё и даже больше (скачать каталог бесплатно [тут](#)).

СИРОПЫ	СОУСЫ	ТОППИНГИ	ПОСЫПКИ
 <p>Сиропы DaVinci широко используются для придания вкуса чаю, кофе, лимонаду, мороженому. В ассортиментной линейке более 30 вкусов – от традиционных</p> <p>банан малина амаретто</p> <p>до экзотических</p> <p>английский ирис с орехом мед мята и шоколад</p> <p>и другие вкусы</p> <p>Упаковка - бутылка ПЭТ, 1 л</p>	 <p>Соусы DaVinci не только придают десертам дополнительный вкус, но и служат прекрасным украшением. Торты и пирожные, мороженое и блинчики, политые сиропами, заиграют новыми вкусами и красками.</p> <p>шоколад белый шоколад карамель</p> <p>Упаковка - пластиковая бутылка, 2,5 кг</p>	 <p>Топпинги-поливки Sky Dream усилят или разнообразят вкус десерта и мороженого</p> <p>Карамель Кофе Вишня</p> <p>Шоколад Клубника</p> <p>Бутылка, 1 кг. В 1 коробке 10 бутылок с дозатором</p>	 <p>Разнообразные посыпки сделают десерт или мороженое еще привлекательнее</p> <p>Сахар кристаллический желтый</p> <p>Вермишель разноцветная Сердечки разноцветные</p> <p>Шарики разноцветные Звезды разноцветные</p> <p>Пакеты по 750 г и 1 кг</p>

Минутку, зачем мне это всё???

Комбинаторика – это наука о том, как из 6 видов смеси SkyDream, 5 видов топпингов, 4 видов посыпок и 27 вариантов тары сделать более 3000 разных типов сервировки мягкого мороженого (мы не ввали про 1001 способ). Современные клиенты ценят нестандартный подход! Поэтому

первоочередная задача начинающего предпринимателя (после чтения инструкции) – отстроиться от конкурентов и повысить ценность готового продукта.

Следите за руками:

Вафельный рожок: смесь [«Молочная»](#) 60гр – 5,5р, [вафельный рожок](#) – 1,92р. Фудкост: 7,42р.
Реализация: 50р. Прибыль с порции: **42,58р**

Карамельное мороженое (МакФлури из МакДака): смесь [«Сливочный пломбир»](#) 80гр – 7р, топпинг SkyDream (например, [вишня](#)) 10мл – 2,5р, [креманка пластиковая прозрачная](#) – 5,05р, [купольная крышка с отверстием](#) – 1,78р, не забываем вставить [ложечку](#) – 0,41р.



Карамельное мороженое МакФлури «вишня» готово! Фудкост: 16,74р. Реализация: 150р.
Прибыль с порции: **133,26р.**

С помощью комбинаторики и каталога компании «Деловая Русь» вы можете зарабатывать 133р с порции вместо 42,5р, которые зарабатывают ваши конкуренты. Годно?

Так много букв...теперь у меня каша в голове!

Да, действительно, мягкое мороженое – это бизнес с «двойным дном». Масса нюансов, подводных камней и лайфхаков. Теперь вы понимаете, что изучают взрослые дяденьки в «Университете мороженого» Caprigiani в итальянской Болонье?

Специально для того, чтобы вам было проще разобраться в этом бизнесе, мы сняли видеоролик. Приятного просмотра и не забывайте подписаться на канал «Деловая Русь» - там еще много интересного о заработке на том, что едят.

<https://youtu.be/GwyAXVfY6rs>

Так, а если у меня остались вопросы?

Задать вопрос, а так же купить оборудование можно на сайте компании [«Деловая Русь»](#)