

AVANTAJELE ROMANILOR INVESTITORI SAU PRODUCATORI DE LEGUME FRUCTE DESHIDRATATE

Miraco are in portofoliu cele mai performante camere de uscare cu functionare in regim economic din lume, pentru conservarea prin deshidratare a legumelor, fructelor si a altor produse vegetale sau animale.

De exemplu :

Camere de uscat legume-fructe cu functionare in regim economic asigura un avantaj competitiv pe piata europeana a legumelor si fructelor deshidratate prin aceea ca, consumul energetic care are o pondere insemnata in costul de productie este de cel putin 8 ori mai mic decat al concurentilor de pe piata europeana si mondiala.

Avem acum si pentru multa vreme de acum inainte posibilitatea sa devenim cei mai mari si mai profitabili producatori de legume si fructe deshidratate din lume, sa revitalizam si sa extindem vechile bazine legumicole si pomicole, sa ne dezvoltam rapid in aceasta directie, sa ocupam piata europeana, sa crestem astfel rapid pe aceasta baza gradul de valorificare prin industrializare a produselor horticole, sa crestem cat mai repede gradul de ocupare a fortei de munca din mediul rural.

Sa devenim astfel nu "Granarul Europei" ci Horticultorul Europei.

In acest scop MIRACO asigura :

- **Proiecte competitive de inginerie tehnologica la faza studiu de fezabilitate pentru industrializarea complementara integrata si integrala a legumelor si fructelor conservate prin deshidratare, macinare si prin fierbere coacere (gem, magiun, marmelada, zacusca etc.), alte produse rezultative cum af fi sucuri, biscuit din legume sau din fructe, pectina etc.**

➤ **Alte Proiecte pentru Dezvoltare Rurala cu activitati de Mica Industrie pentru produse noi si traditionale:**

- **Mini Abatoare;**
- **Atelier Carmangerie;**
- **Atelier Brutarie, Patiserie, Paste fainoase;**
- **Atelier procesare si colectare legume fructe;**
- **Atelier pentru fabricarea uleiului la rece;**
- **Atelier confectii metalice;**
- **Atelier tamplarie;**
- **Atelier Artizanat, Arta Populara si jucarii din lemn.**

Proiectele contin:

PARTI SCRISE

- **Structura de productie cantitativa si calitativa;**
- **Tehnologie, procedee inventive de fabricatie, pentru fiecare produs, leguma sau fructa in parte conform structurii de productie;**
- **Lista cu dotarea tehnologica si consumul de utilitati;**
- **Lista cu dotarea tehnologica, furnizorii si preturile;**
- **Descrierea functionala, caracteristici tehnice pentru utilajele si instalatiile prevazute in dotarea tehnologica;**
- **Norme si reguli de protectie sanitara, veterinara si siguranta alimentara aplicate la elaborarea proiectului;**
- **Lista aparatura de masura si control;**
- **Calculatie de pret pe kg de produs, fisa consumurilor tehnologice, (materii prime, materiale, consum energetic, manopera etc.) contributii sociale,taxe si impozite;**

- **Schema de personal si salarizarea personalului pe activitati;**
- **Indicii si indicatorii economici ai Proiectului;**
-

PARTI DESENATE

- **Plan compartimentare tehnologica;**
- **Plan amplasare utilaje si consumul de utilitati;**
- **Plan amplasare utilaje si flux tehnologic;**
- **Plan amplasare utilaje cu stabilirea pozitiilor pentru racorduri consum utilitati (energie termica, electrica, apa calda, apa rece, aer comprimat etc.);**
- **Proiecte de arhitectura constructii pentru hale industriale cu iluminat zenital, pe structuri constructive economice conform compartimentarilor di Proiectul de Inginerie Tehnologica.**

Centru de colectare, procesare integrala legume-fructe

