

Kleine Pommes-frites-Produktion

Beginn einer Pommes-frites-Produktion mit geringem finanziellen Risiko

in Ländern mit geringer Erfahrung auf dem Gebiet der Kartoffelverarbeitung

Einige Interessenten, die gern eine Pommes-frites-Produktion in ihrem Land (mit geringer Erfahrung auf dem Gebiet der Kartoffelverarbeitung) beginnen möchten, scheuen das finanzielle Risiko oder haben Schwierigkeiten bezüglich der Finanzierung einer industriellen Anlage zur Herstellung von vorfrittierten Pommes frites.

Wie kann man nun das Risiko minimieren und die Investition im Rahmen halten?

Man miete einen geeigneten Verkaufsraum in einer guten Geschäftslage und setze dort eine von DORNOW empfohlene gasbeheizte Friteuse hinein mit 2, 3 oder 4 Frittierbecken. Außerdem investiere man eine gute kleinere Schälmaschine und eine geeignete Schneidemaschine (motorisch oder mit Hand betrieben).

Die Friteuse setzt man in den Verkaufsraum. Die Schäl- und Schneidemaschine und eventuell weitere Geräte in einen hinteren Raum.

In der ruhigen Zeit frittiert man die Pommes frites vor und lagert diese auf einer oberhalb der Friteuse vorhandenen Ablagefläche oder auf einem dafür vorgesehenen Tisch.

Kommt Kundschaft in den Verkaufsraum, kann man schnell die vorfrittierten Pommes frites nachfrittieren und diese z.B. in Tüten verkaufen.

Man kann jedoch auch vorfrittierte Pommes frites z.B. in Kartons abpacken und diese an Restaurants und an andere Imbissstuben verkaufen...

Durch die vorgeschlagene Investition kann man also zweierlei erreichen: 1. den Direktverkauf an "Laufkundschaft" und 2. den Verkauf an "Großabnehmer".

Lässt sich das Geschäft gut an, kann man zu späterer Zeit eine mehr industrielle Pommes-frites-Herstellungsanlage an anderer Stelle errichten.

Erfolg wird man mit einiger Sicherheit haben, wenn man geeignete Kartoffeln und geeignete Fette oder Öle verwendet.

Wir empfehlen hier die Anschaffung von 2 Laborgeräten, die man beim Kartoffeleinkauf, z.B. auf der Fahrt zu Kartoffelhändlern oder –erzeugern, im Auto mitnehmen kann:

1. Ein Gerät zur Feststellung des Wassergehaltes in den Kartoffeln (Art.-Nr. 1161) und
2. eine Test-Friteuse (Art.-Nr. 1163).

Weitere für Interessenten wertvolle Artikel finden Sie im Internet (www.dornow.de) in der Rubrik "Pommes-frites-Herstellung".

Fordern Sie unser Angebot für die oben beschriebene Anlage an.

Eine Auflistung weiterer interessanter Artikel und Aufsätze zu den Themen der Knollen- und Gemüsebe- und –verarbeitung und angrenzenden Fachgebieten finden Sie in unserem Internet-Eintrag unter www.dornow.de / Abhandlungen.

Diese Abhandlung/Schrift enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

Weitere Informationen: www.dornow.de