

FIȘĂ DE PREZENTARE

1. PREZENTARE GENERALĂ

Microfabrica de bere artizanală este situată în Parcul Industrial SEPSIIPAR din Sfântu Gheorghe, într-o clădire de **357 m²**, amenajată special pentru activități din industria alimentară, pe un teren de **1.819 m²**.

Spațiul dispune de utilitățile industriale necesare desfășurării activității: alimentare cu apă, canalizare, energie electrică trifazică, pardoseală industrială și infrastructura tehnică aferentă. În imediata apropiere a clădirii există suprafețe libere care oferă posibilitatea unei eventuale extinderi.

Clădirea a fost renovată și autorizată pentru activități din industria alimentară în urmă cu aproximativ 6 ani, iar instalațiile existente au fost integrate într-un flux tehnologic complet.

În prezent, fabrica nu produce, însă sistemul de producție și echipamentele sunt funcționale. Infrastructura și dotările existente permit reluarea producției într-un timp scurt, după efectuarea pregătirilor necesare, fără a necesita investiții majore în infrastructura existentă.

Clădirea prezintă o uzură normală în urma utilizării, însă spațiile au rămas funcționale și adecvate pentru **producția și îmbutelierea berii, cidrului, apei minerale și băuturilor răcoritoare (sucurilor)**, precum și pentru alte activități din industria alimentară.

2. TERENUL ȘI CLĂDIREA

Terenul este concesionat de la Municipiul Sfântu Gheorghe, în condițiile aplicabile terenurilor din Parcul Industrial, iar clădirea renovată este utilizată în baza unui contract de închiriere.

Atât concesiunea terenului, cât și închirierea clădirii sunt încheiate pentru o perioadă de 49 de ani, cu posibilitatea de cumpărare după primii 5 ani.

Condițiile de concesionare și de închiriere sunt avantajoase în raport cu costurile de achiziție și cu nivelul pieței imobiliare.

Această structură permite preluarea și operarea unității de producție fără a fi necesară achiziționarea imediată a terenului și a clădirii.

Astfel, investiția inițială poate fi concentrată în principal asupra preluării unității de producție și a echipamentelor, terenul și clădirea putând fi utilizate în continuare, prin concesiune și închiriere, **în condiții financiare favorabile**.

3. AMENAJAREA CLĂDIRII ȘI CIRCUITUL TEHNOLOGIC

Clădirea a fost supusă unui proces complet de renovare și reamenajare, realizat în conformitate cu cerințele aplicabile sistemului **HACCP**.

Finisajele interioare - pardoseli industriale, pereți și tavane - au fost realizate din materiale conforme cu cerințele sanitar-veterinare și de igienă specifice industriei alimentare. Suprafețele sunt lavabile și permit curățarea și dezinfectarea corespunzătoare.

Fiecare zonă de lucru este prevăzută cu dotările necesare pentru curățenie și igienizare, în conformitate cu cerințele privind prevenirea contaminării.

Circuitul tehnologic existent include:

- fluxul personalului prin filtre sanitar-veterinare;
- delimitarea spațiilor de producție și depozitare, astfel încât fluxurile să nu se intersecteze;
- separarea fluxului materiilor prime de cel al produselor finite, conform cerințelor privind siguranța alimentară.

4. APĂ TEHNOLOGICĂ ȘI UTILITĂȚI

Apa utilizată în procesul de producție este tratată printr-o **stație de osmoză inversă cu o capacitate de 500 l/h**, prevăzută cu un **rezervor de stocare de 2.000 l**.

Procesul de filtrare asigură tratarea apei utilizate în producție, permițând ajustarea caracteristicilor acesteia în funcție de cerințele procesului tehnologic și implicit, producerea unei game variate de stiluri de bere. Apa tehnologică este transportată către zona de producție printr-un sistem separat de conducte. Clădirea este racordată la rețeaua de apă și canalizare a Parcului Industrial.

Alimentarea cu energie electrică trifazică este asigurată de postul de transformare amplasat în imediata apropiere a terenului. Costul energiei electrice este achitat direct către Parcul Industrial, în condiții avantajoase față de nivelul pieței.