

ПРОГРАММА И ВИДЫ экскурсий на Белгородский хладокомбинат:

Стоимость	Дни проведения	Количество экскурсантов в группе	Продолжительность /место проведения	Содержание
Экскурсия 550 руб/чел	ВТ-ЧТ	От 10 до 25 чел	1 час 15 мин	<p>Показ всех этапов производства мороженого:</p> <p>1 этаж фабрики - пастеризационно-заготовительное отделение (подготовка смеси, пастеризация, гомогенизация, созревание смесей в танках)</p> <p>2 этаж – фризери-фасовочное отделение (фризирование смесей, фасовка, формование, различные виды упаковки мороженого: пластиковые стаканчики, вафельные стаканчики, эскимо)</p> <p>3 этаж – вафельное отделение (выпечка вафельных стаканчиков и листовой вафли), глазурное отделение (плавление шоколада и глазурей).</p> <p>Лаборатории (физико-химическая и микробиологическая) – ознакомление с оборудованием, порядком проведения контроля продукции на всех этапах производства).</p> <p>Угощение мягким мороженым в дегустационном зале фабрики</p>

Все вопросы по организации экскурсий следует адресовать +7 (4722) 21-16-61

Алиева Оксана Константиновна.