

# МОДЕЛИРОВАНИЕ И ПРОЕКТИРОВАНИЕ ОТДЕЛА ПО ПРОДАЖЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ



# ХЛЕБНЫЕ СТЕЛЛАЖИ – ВОПРОСЫ ВЫБОРА

В последнее время в российских магазинах значительно расширился ассортимент хлебной продукции, и этот факт является отражением покупательского спроса. Популярностью пользуется и горячая выпечка, производство которой многие магазины наладили самостоятельно. Одним из важнейших условий эффективной продажи является презентация товара, его правильная выкладка, а обязательное условие такой выкладки для хлебобулочных и кондитерских изделий – **правильный выбор хлебных**





# МАТЕРИАЛ СТЕЛЛАЖЕЙ

Еще недавно существовали жесткие требования для хлебных полок: они могли быть изготовлены только из натуральных материалов, например, из дерева. Сейчас, когда практически вся хлебобулочная продукция реализуется в индивидуальной упаковке, допускается использовать стеллажи из других материалов: ДСП, металла, пластика или сетки. Однако, как и прежде, наилучшим выбором для хлебного отдела являются

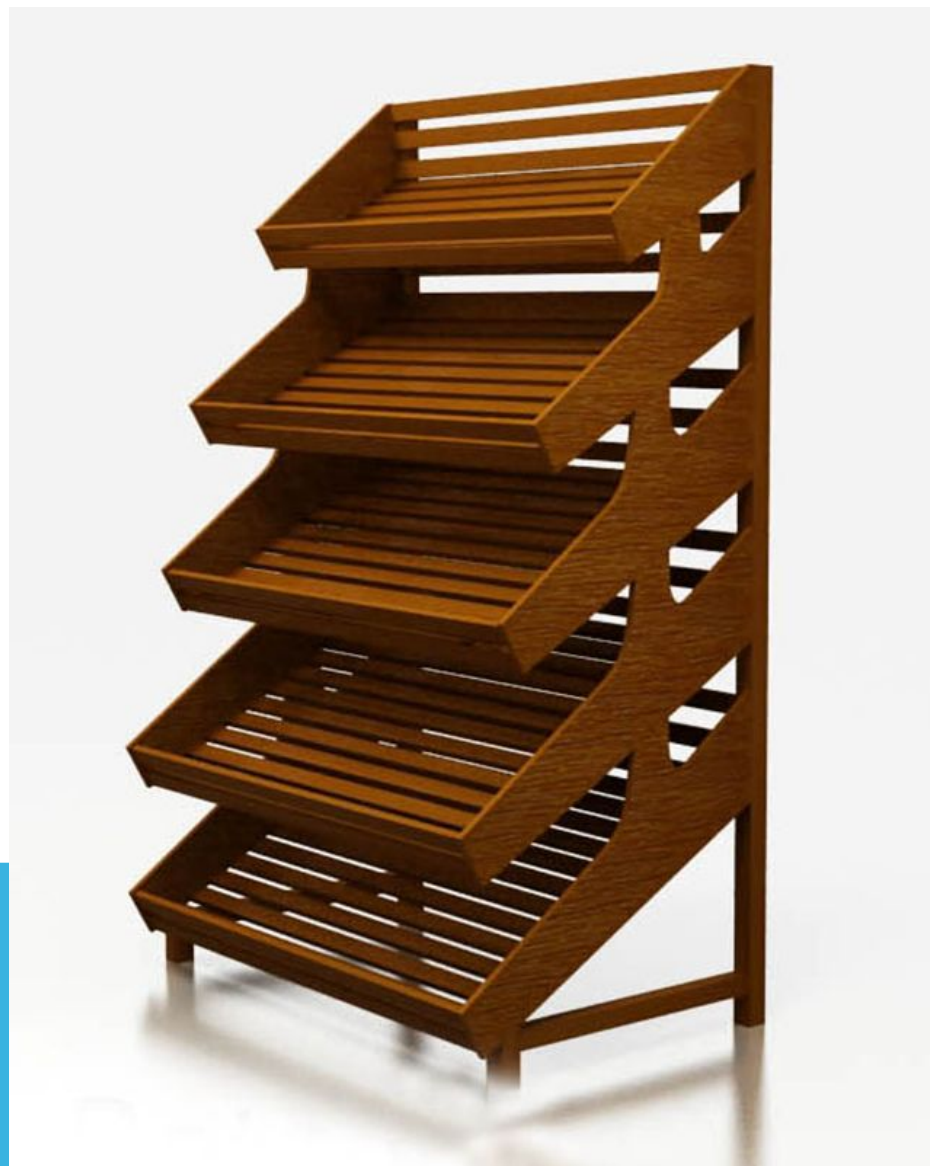


# САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Стеллажи покрывают лаком, который не содержит опасных для человека примесей, чтобы эти вещества не попали в продукты, с которыми дерево будет контактировать.

Стеллажи без соответствующей обработки не смогут прослужить долго: ведь они должны постоянно проходить обработку (мойку).

Стеллажи часто выполняются открытыми или сквозными: в любом случае, задняя поверхность стеллажа должна обеспечивать движение воздуха, чтобы хлебобулочные изделия не испортились.



# СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ФОРМАТОВ

Выбор оборудования для хлебобулочных изделий зависит от формата магазина. В мини-маркетах и магазинах «у дома», имеющих небольшую площадь, можно установить стандартные универсальные металлические стеллажи с навесными полками.





# СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ФОРМАТОВ

В супермаркетах и универсамах большое значение уделяется дизайну торгового помещения, важно обеспечить собственный фирменный стиль, поэтому дизайн оборудования часто разрабатывается индивидуально. Даже на основе стандартных универсальных стеллажей можно сделать уникальные хлебные стеллажи, используя декоративную отделку, различные варианты фриз (в том числе с подсветкой), множество вариантов



# СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ФОРМАТОВ

Для крупных магазинов формата гипермаркетов и магазинов cash&carry удобно использовать специальные стеллажи без задней стенки для осуществления оперативной подачи продукции. При наличии собственной пекарни на такие стеллажи можно выгружать хлеб прямо с тележек. Эти стеллажи также изготавливают из массива дерева либо на основе металлических стеллажей с навесными полками.



# Форма хлебных сте

Классический  
стеллаж высотой  
около двух  
метров, с 3-4  
наклонными  
полками, разными  
по величине,  
причем нижняя  
обычно бывает  
самого большого  
размера – выбор,  
оптимальный для  
большинства  
магазинов.

Нижнюю полку,  
при желании, для  
большей  
вместимости можн





# Форма хлебных

Существуют хлебные стеллажи в виде островной конструкции, которые устанавливают в крупных магазинах самообслуживания – в них может быть до 24 весьма объемных коробов. Для средних по размеру магазинов можно совместить



# Форма хлебных стел.

Чаще всего хлебобулочные отделы оформляются в стиле «village» со всевозможными элементами загородного стиля, чтобы создать атмосферу гостеприимства, домашнего уюта и теплоты. Предпочтение отдается хлебным стеллажам в теплой цветовой гамме – пшеничный оттенок. Хлебные развалы могут быть размещены в магазине наилучшим образом, используя все пространство торгового зала. Так, например, можно разработать оборудование, используя пространство вокруг колонны



# Форма хлебных стеллажей

Существует и большое количество отдельных элементов, позволяющих менять как функционал, так и дизайн стеллажей. Например, можно добавить козырек для защиты от пыли, причем варианты его оформления разнообразны и позволяют внести оживление в интерьер. Полочные делители помогут расширить ассортимент выкладки. А деревянные стеллажи с зеркальной подсветкой создадут интересный эффект, зрительно увеличив количество продукции.





# Хлебный отдел как элемент рекламы

Выездная торговля с автолавки, несмотря на высокую конкуренцию, вполне выгодное направление. Низкие стартовые вложения в совокупности с высокими показателями рентабельности и окупаемости затрат делают данный бизнес очень привлекательным для многих начинающих бизнесменов. Тряска при переездах требует от автолавки дополнительной прочности, повышенная проходимость требует высокой производительности, теснота диктует компактность. Так как «внутренности» автолавки



# Хлебный отдел как элемент

## рекламы

Как правило, люди в селе не могут себе позволить приобрести дорогой коньяк, а тратиться на дорогие вещи не считают нужным.

Достаточно, чтобы в сельском магазине были следующие наименования:

- Хлебобулочные изделия;
- Молочная продукция;
- Мясные товары;
- Рыба (соленая, копченая);
- Несколько видов кондитерских товаров;
- Бакалея;
- Алкоголь и сигареты.

Горячий хлеб может спровоцировать ряд других покупок, по соседству с ним можно расположить молочный, сырный и винный отделы.



# Хлебный отдел как элемент

Супермаркет (англ. supermarket «сверхрынок») —

**рекламы**

крупный универсам, преимущественно по форме самообслуживания.

Существует два подхода к размещению хлебных стеллажей: их выгодно размещать либо в центре магазина, либо (особенно это касается свежей выпечки) подальше от входа, чтобы посетитель супермаркета шел на запах через весь торговый зал.





# Хлебный отдел как элемент

рекламы  
Супермаркеты стали  
самыми массовыми

продуктовыми магазинами в  
России. А если хлебный  
отдел работает на базе  
собственного производства,  
наблюдение за процессом  
приготовления (например,  
через стеклянную  
перегородку) стимулирует  
покупку. Более того: отдельные  
свежей выпечки могут  
включать элементы  
кафетерия.



В торговом оборудовании для представления хлебобулочных изделий важно все: точность, технологичность, конструктивность и дизайн.

Хлебные стеллажи и прилавки должны быть удобны и для покупателя, и для продавца. Их предназначение - привлечь внимание и в то же время выгодно презентовать товар.

Выкладка хлеба в большинстве российских магазинов производится на непрактичные хлебные стеллажи, которые выглядят дешево и невкусно. Постоянный хаос в хлебных дисплеях - это результат применения неэффективных коробов, которые невозможно зонировать. В качестве альтернативы можно взять простые стеллажи (вплоть до сетчатых), нарезать делителями

# Хлебный отдел как театральная

Выкладка хлеба **оцени** должна быть в чем-то театральна





# ПРИОРИТЕТНЫЙ ХЛЕБНЫЙ ОТДЕЛ

## ПРИОРИТЕТНЫЕ ФАКТОРЫ:

- ГИГИЕНИЧНОСТЬ ;
  - РАЗДЕЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТА;
  - ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОСВЕЩЕНИЯ;
- ВОЗМОЖНОСТЬ ВЫБОРА ЦВЕТА;
- ХОРОШИЙ ОБЗОР ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ;
- УДОБНОЕ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПРОДАВЦА;
- МОБИЛЬНОСТЬ КОНСТРУКЦИИ.





БЛАГОДАРИМ  
ЗА ВНИМАНИЕ!!!

