

РУК



Российский университет
кооперации

Калининградский филиал



«Сравнительный анализ потребительских предпочтений хлеба и хлебобулочных изделий»



План выполнения задания:

- 1) Анализ теоретических знаний
- 1) Анализ производителей хлебобулочных изделий в Калининградской области
- 1) Анализ ассортимента хлебобулочных изделий в магазинах «Семья», «Кооператор», «Вестер».
- 1) Проведение анкетирования посетителей магазинов «Семья», «Кооператор», «Вестер».
- 1) Подведение итогов анкетирования



1. Анализ теоретических знаний

Хлебобулочные изделия являются **основным продуктом питания**, потребляемым ежедневно. За всю жизнь человек съедает в общей сложности 15 тонн хлебобулочных изделий. Хлебом человек удовлетворяет примерно треть суточной потребности в питательных веществах. Его белки содержат все незаменимые аминокислоты, без которых немислима жизнь. С хлебом организм человека получает калий, фосфор, кальций, железо и различные микроэлементы (медь, цинк, йод и другие).

Хлебопекарная промышленность нашей страны выпекает огромное количество наименований хлебных, булочных, бараночных, сухарных, диетических и национальных хлебных изделий.

Хлебные изделия в зависимости от вида муки могут быть ржаными, ржано-пшеничными, пшенично-ржаными и пшеничными.

По рецептуре теста они выпекаются простыми, улучшенными и сдобными (только пшеничные).

По способу выпечки хлеб бывает подовым и формовым. Пшеничные изделия чаще выпекаются подовыми, ржанные и ржано-пшеничные - в формах.

По способу реализации хлеб выпекают штучным и развесным. В настоящее время основное количество хлеба изготавливается штучным. Но в то же время в сетевых магазинах сейчас активно набирают обороты продажи развесного хлеба такого как: чабатта

Процесс приготовления хлеба



ЕЖЕДНЕВНО КОЛОСЬЯ ПИТАЮТСЯ ЭНЕРГИЕЙ СОЛНЦА И ДОЖДЕВОЙ ВОДОЙ.



КОМБАЙНЫ СОБИРАЮТ НАЛИТЫЕ СОЛНЦЕМ, ЗРЕЛЫЕ ЗЕРНА.



ЗЕРНА ПЕРЕМАЛЫВАЮТ В ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННУЮ МУКУ.

ЗАТЕМ

МУКА ХРАНИТСЯ В СПЕЦИАЛЬНЫХ БУНКЕРАХ.



БУНКЕРА

ЗАМЕС ТЕСТА ПРОИСХОДИТ В ДЕЖЕ (ЕМКОСТИ) ТЕСТОМЕСИЛЬНОЙ МАШИНЫ.



ДЕЖА

ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛЬ ПЕРЕМЕЩАЕТ ТЕСТО В ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ.



ДЕЖЕОПРОКИДЫВАТЕЛЬ И ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ

ТРАНСПОРТЕР ПОДАЕТ ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В ОКРУГЛИТЕЛЬ.



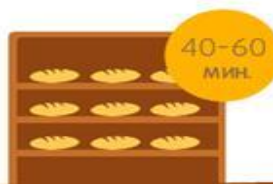
ТРАНСПОРТЕР

ОКРУГЛИТЕЛЬ ПРИДАЕТ ТЕСТОВЫМ ЗАГОТОВКАМ ОКРУГЛУЮ ФОРМУ, ЧТО УЛУЧШАЕТ СТРУКТУРУ БУДУЩЕГО ХЛЕБА



ОКРУГЛИТЕЛЬ

РАССТОЙКА ТЕСТА ПРОИСХОДИТ ПРИ Т 33-35°C И ВЛАЖНОСТИ 75%. ПРИ ЭТОМ ТЕСТО ПОЛУЧАЕТ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ОБЪЕМ.



ШКАФ ДЛЯ РАССТОЙКИ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК

В ПЕЧИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 200-280°C ТЕСТО ПРЕВРАЩАЕТСЯ В ХЛЕБ. ХЛЕБ ПОЛНОСТЬЮ ВЫПЕЧЕН, ЕСЛИ Т В ЦЕНТРЕ МЯКИША СОСТАВЛЯЕТ 95-97°C.



ПЕЧЬ

ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБУ ДАЮТ ОСТЫТЬ В ТЕЧЕНИЕ 2-3 ЧАСОВ.



ПРОЦЕСС ОХЛАЖДЕНИЯ ХЛЕБА

ХЛЕБ НАРЕЗАЕТСЯ И ПОМЕЩАЕТСЯ В УПАКОВКУ, СОХРАНЯЮЩУЮ ЕГО СВЕЖЕСТЬ



НАРЕЗКА И УПАКОВКА

2. Анализ производителей хлебобулочных изделий в Калининградской области

Крупные производители:

- ЗАО «Русский хлеб»
г. Калининград ул. Вагоностроительная 49
- ОАО «Первый хлебозавод»
г. Калининград ул. Генерала Галицкого, 16
- Хлебозавод «Балтийский хлеб»
г. Балтийск ул. Ушакова, 21а



Мелкие производители:

- Koniasbaker пекарня

ЗАО «Русский хлеб»

Является одним из признанных лидеров рынка хлебопекарной отрасли Калининградской области.

Компания занимается производством и реализацией хлебобулочных и кондитерских изделий, ассортимент выпускаемых изделий насчитывает более 200 наименований.

Заметное место в ассортименте выпускаемых изделий принадлежит заварным сортам ржаного хлеба. Отличительная особенность их приготовления заключается в достаточно долгом процессе тестоведения, использовании ржаной заварки и ароматических добавок, таких как тмин, кориандр, анис.

В ассортименте также есть и уникальные авторские разработки. Так, предприятие является единственным в области, которое производит продукцию из пророщенного зерна.



ОАО «Первый хлебозавод»

Хлебопекарное предприятие Калининградской области, выпускающее широкий ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий, начало свою деятельность с 1946 г. На предприятии выпускаются сорта хлеба, вырабатываемые по старинной технологии на основе заквасок и заварок, без заменителей и улучшителей.

Зеленоградский, Троицкий батоны, без дрожжевые хлеба: Старославянский, Пикантный Бородинский, Дачный, Никольский, Отрубной, Тирольский - давно пользуются высоким спросом у калининградцев, а хлеб «Галицкий» является единственным в области хлебом, имеющим патент на изобретение.

Процесс выпуска хлеба очень сложный и длится около 18 часов, а заварных хлебов - сутки. Только промышленное предприятие может себе это позволить.

Производственная база состоит из трех основных цехов: хлебного, кондитерского и пряничного. Модернизация предприятия идет непрерывно. Регулярно осваиваются новые технологии.



Хлебозавод «Балтийский хлеб»

Был построен на территории города Балтийска в советское время для обеспечения военнослужащих и жителей хлебом. И уже 40 лет предприятие успешно развивается.

Хлеб выпекается на основе старинных рецептов, кроме того, в соответствии с ГОСТами.

Изначально на предприятии существовал лишь один хлебобулочный цех. В настоящее время насчитывается более 200 наименований выпускаемой продукции. Разные виды хлеба, хлебобулочных изделий, тортов, пирожных, печенья, пряников, теста и даже мороженого, получили заслуженную любовь покупателей.

Хлебозавод работает круглосуточно, чтобы каждое утро радовать покупателей свежим хлебом.



3. Анализ ассортимента хлебобулочных изделий в магазинах «Семья», «Кооператор», «Вестер».

Мы посетили и провели анализ магазинов: «Семья», «Кооператор», «Вестер».

«Семья»:

- Хлеб - шесть наименований
- Батоны и багеты – девять наименований
- Слоёные изделия – пять наименований
- Сдобные изделия - семь наименований
- Пшеничные изделия – три наименования
- Кексы – четыре наименования
- Восточные сладости, пряники – три наименования
- Баранки, сушки – два наименования
- Печенье – десять наименований
- Сухари – два наименования



«Кооператор»:

- Хлеб - восемь наименований
- Батоны и багеты – восемь наименований
- Слоёные изделия – десять наименований
- Сдобные изделия - девять наименований
- Пшеничные изделия – семь наименований
- Кексы – пять наименований
- Восточные сладости, пряники – десять наименований
- Баранки, сушки – шесть наименований
- Печенье – двенадцать наименований
- Сухари – четыре наименования



«Вестер»:

- Хлеб – четыре наименования
- Батоны и багеты – два наименования
- Слоёные изделия – четыре наименования
- Сдобные изделия – пять наименований
- Пшеничные изделия – два наименования
- Кексы – три наименования
- Восточные сладости, пряники – четыре наименования
- Баранки, сушки – два наименования
- Печенье – пять наименований
- Сухари – одно наименование



4. Проведение анкетирования посетителей магазинов «Семья», «Кооператор», «Вестер».

1. Ваш возраст?

- 1) До 17
- 2) От 18 до 25
- 3) От 26 до 40
- 4) От 40

2. Оцените широту ассортимента хлебобулочных изделий

- 1) Широкий
- 2) Ограниченный
- 3) Узкий

3. Как часто вы покупаете хлебобулочные изделия?

- 1) Каждый день
- 2) Через день
- 3) Два раза в неделю
- 4) Не покупаю



4. В каком количестве вы покупаете хлеб?

- 1) 1
- 2) 2

Продолжение анкеты

7.Какие хлебобулочные и кондитерские изделия Вы предпочитаете?

- 1) Белый хлеб
- 2) Черный хлеб
- 3) Батон
- 4) Тостовый

8. Ваши предпочтения по производителям хлебобулочных изделий?

- 1) «Русский хлеб»
- 2) «Первый хлеб-завод»
- 3) «Балтийский хлеб»



9. Какая форма выпуска хлебобулочных изделий Вам кажется наиболее

5. Подведение итогов анкетирования

«Кооператор» :

1. Возврат опрашиваемых :

- до 17 лет - 13 %
- От 18 до 25 – 25 %
- От 26 до 40 – 35 %
- От 40 лет – 27 %

2. Широта ассортимента хлебобулочных изделий

- Широкий - 55 %
- Ограниченный – 30 %
- Узкий – 15 %

3. Как часто вы покупаете хлебобулочные изделия?

- Каждый день – 45 %
- Через день - 30 %
- Два раза в неделю - 20 %
- Не покупаю - 5 %

4. В каком количестве вы покупаете хлеб?

- 1 – 40 %
- 2 – 35 %
- 3 – 20 %
- 4 – 5 %

5. Интересуетесь ли Вы составом покупаемой продукции?

- Да - 50 %
- Нет - 40 %
- Не имеет значения – 10 %



«Вестер»:

1. Возврат опрашиваемых :

- до 17 лет - 15 %
- От 18 до 25 – 35 %
- От 26 до 40 – 20 %
- От 40 лет – 30 %

2. Широта ассортимента хлебобулочных изделий

- Широкий – 45 %
- Ограниченный – 25 %
- Узкий – 30 %

3. Как часто вы покупаете хлебобулочные изделия?

- Каждый день – 35 %
- Через день - 25 %
- Два раза в неделю - 35 %
- Не покупаю - 5 %

4. В каком количестве вы покупаете хлеб?

- 1 – 30 %
- 2 – 20 %
- 3 – 15 %
- 4 – 35 %

5. Интересуетесь ли Вы составом покупаемой продукции?

- Да - 55 %
- Нет - 35 %
- Не имеет значения – 10 %

6. По какому критерию Вы определяете место покупки хлебобулочной продукции и кондитерских изделий?

- Близко к дому/работе/учебе – 20 %



«Семья»:

1. Возврат опрошиваемых :

- до 17 лет - 10%
- От 18 до 25 – 30 %
- От 26 до 40 – 50 %
- От 40 лет – 10 %

2. Широта ассортимента хлебобулочных изделий

- Широкий – 55 %
- Ограниченный – 30 %
- Узкий – 15 %

3. Как часто вы покупаете хлебобулочные изделия?

- Каждый день – 80 %
- Через день - 10 %
- Два раза в неделю - 5 %
- Не покупаю - 0 %

4. В каком количестве вы покупаете хлеб?

- 1 – 40 %
- 2 – 35 %
- 3 – 15 %
- 4 – 10 %

5. Интересуетесь ли Вы составом покупаемой продукции?

- Да - 50 %
- Нет - 40 %
- Не имеет значения – 10 %

6. По какому критерию Вы определяете место покупки хлебобулочной продукции и кондитерских изделий?

- Близко к дому/работе/учебе – 50 %
- Свежесть и ассортимент продукции – 40 %
- Уровень цен – 10 %

7. Какие хлебобулочные и кондитерские изделия Вы предпочитаете?

- Белый хлеб – 20 %



Выводы и предложения:

1. Ассортимент предоставляемых изделий полностью соответствует требованиям покупателей.
2. Возможно внедрение скидок на продукцию с истекающим сроком годности.
3. Провести работу с персоналом с целью повышения уровня обслуживания покупателей.
4. Расширить ассортимент изделий из твердых сортов пшеницы.
5. Возможно привлечение мелко-оптовых изготовителей.
6. Обновление торгового оборудования для выкладки хлебобулочных изделий.