

СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ПЕКАРЕН СРЕДНЕЙ МОЩНОСТИ

*Завгородняя А.А., Мацакова Н.В., канд. техн. наук,
Бахмет М.П., канд. техн. наук*

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»,
Российская Федерация, г. Краснодар

Аннотация: Проведен анализ современного состояния и перспектив развития малых пекарен, на примере одного из предприятий малых пекарен средней мощности Краснодарского края.

Ключевые слова. Пекарня, ассортимент, продукция, промышленность, производство.

CURRENT STATE AND PROSPECTS OF DEVELOPMENT OF BAKERIES AVERAGE POWER

*Zavgorodnyaya A.A., Matsakova N.V., Cand. Sc. (Tech.),
Bakmet M.P. Cand. Sc. (Tech.)*

FSBEI HE «Kuban State Technological University»,
Russian Federation, Krasnodar

Annotation: The analysis of the current state and prospects of development of small bakeries, for example, one of the enterprises of small bakeries of average capacity of the Krasnodar Territory.

Keywords. Bakery, assortment, products, industry, production.

Вопросы современного состояния и перспективы развития мукомольно-крупяной и хлебопекарной отраслей регулярно поднимаются среди промышленников и научных сообществ [1].

Анализ пекарен средней мощности в настоящее время интересен тем, что каждая из них имеет собственный путь развития и соответственно, сформировавшийся вследствие этого, ассортимент. Для того чтобы пекарня стала рентабельным бизнесом, необходимы строгие расчеты, учет рисков и перспектив, анализ рынка, налаживание сбыта [2].

Современные предприятия в связи со спецификой своей работы выпускают хлеб и хлебобулочные, мучные, некоторые из них сахаристые кондитерские изделия и рационально производят замороженные полуфабрикаты.

Исследования проведены на примере одной из пекарен средней мощности Краснодарского края.

Предприятие образовано в 1997 году. Работа начиналась с трёх небольших павильонов по продаже пищевой продукции, в настоящее время это сеть магазинов. В 1999 году открылся первый собственный цех, где начали выпус-

кать хлеб и кондитерские изделия для реализации в своих павильонах. В течение 1999 года цех расширяется не только объемом выпускаемой продукции, но и работниками. Нестабильное положение по ценам на хлеб, привело к прекращению выпуска хлеба. В конце 1999 года фирма расширяет ассортимент кондитерских изделий (песочное печенье, кексы). В начале 2000 года фирма налаживает производство тортов. В 2009 года на предприятии вновь начинается производство хлебобулочных изделий.

На данный момент фирма «Дуэт» выпускает около 20 наименований хлебобулочных изделий и широчайший ассортимент мучных кондитерских изделий: 10 видов рулетов и кексов, более 20 видов пряников и более 55 видов печенья, более 100 видов тортов и пирожных. Квалифицированный коллектив рабочих и специалистов, а это более 100 человек, позволяет обеспечивать четкий, отлаженный технологический процесс. Каждый сотрудник отвечает за свое направление, в котором достиг наибольшего мастерства. Производственный процесс в значительной степени основан на ручном труде, что позволяет сохранять домашний вкус, «душевность» продукции.

Мастера-кондитеры регулярно повышают свою квалификацию, участвуя в отраслевых выставках и профессиональных конкурсах, посещая семинары и мастер-классы.

Успех любого торгового предприятия, его финансовое благополучие во многом зависят от правильного выбора товарной массы, то есть от грамотного формирования ассортимента. Данное предприятие обладает широким ассортиментом (различные виды печенья, пряники, торты, пирожные, рулеты, хлебобулочные изделия, а так же замороженные полуфабрикаты). Особым сегментом диверсификации предприятия на сегодняшний день является широкий ассортимент различных видов печенья наименование которых: «Аврора», «Колосок», «Кубанские посиделки», «Кукусики», «Медовые тучки» и многие другие. Основным сырьем является слоеное тесто, песочное, заварное, а так же различные виды начинок: джемы, шоколад, арахис, сгущенное молоко и много другое.

Производство выпускает свыше 100 видов пирожных и тортов. Пирожные – вкуснейшее лакомство сладкоежек. Без них невозможны праздники, а благодаря искусству кулинаров-кондитеров любое событие становится волшебным. Пирожные производятся в ассортименте: «Ажурное со сметаной», «Айс бомба», «Анжелика» и многие другие. Пирожные изготовлены в соответствии с действующими ГОСТами Российской Федерации. Торты производятся в ассортименте: «Ажурный шоколадный», «Тирамиссу» и многие другие. Для изготовления тортов выделен кулинарный цех, который предназначен для выпуска широкого ассортимента готовых к употреблению кулинарных изделий.

Одним из этапов развития пекарни явилось создание цеха по производству замороженных полуфабрикатов. В ассортименте замороженных полуфабрикатов: «Лодочка с ветчиной и сыром», «Пирожки в ассортименте», «Вареники с творогом несладкие», «Пельмени по-домашнему» и другое.

На предприятии изготовлением пищевой продукции в настоящее время занимаются 3 цеха: кондитерский цех, хлебный цех и кулинарный цех. Все три

цеха расположены в одном здании, это способствует сокращению коммуникаций и транспортных расходов.

На предприятии ООО «Дуэт» все технологические линии оснащены оборудованием различных марок.

Машина Flamic SF500B-1000 предназначена для раскатки бездрожжевого и дрожжевого слоеного теста, а также теста для приготовления пельменей, лапши и др. на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях и кондитерских. На предприятии 4 печи РОТОР-АГРО. Две печи в кондитерском цеху и две в хлебном. Отсадочная машина TAURAS FENIX предназначена для дозированного формования на противень заготовок различных форм и размеров из различных видов теста с начинкой или без неё. Машина тестомесильная МТВК-150 предназначена для замеса крутого теста, которое используется в производстве приготовления баранок, сахарного печенья, пряников и т.д. Оборудование La Monferrina – автоматическая машина предназначена для приготовления блинов круглой формы из муки любого сорта. Взбивальная машина МВ-60 предназначена для использования на малых и средних предприятиях в хлебопекарной и кондитерской промышленности, предприятиях общественного питания и др. Взбивалка МВ-60 может быть использована для замешивания разнообразных видов смесей, теста, белково-взбивных масс, муссов, масляных кремов. Машина шоколадно-глазирочная МШГ-1 применяется для глазирования печенья, пряников, конфет, зефира, рулетов, пирожных, тортов, эклеров и т.д. [3].

На сегодняшний день пекарня средней мощности вследствие динамического развития представляет собой предприятие по производству широкого ассортимента пищевой продукции, которая и не всегда относится к сфере деятельности пекарен. Во многом, это конечно зависит от пути развития, квалификации кадрового состава, участвующего в процессе формирования основных видов деятельности и их желания развиваться. При возникновении экономических трудностей данные предприятия имеют разработанные пути диверсификации, более реально способны переходить на востребованные виды продукции.

Литература

1. Шаззо А.Ю., Кучерук С.Р., Мацакова Н.В., Чеботарев О.Н., Гриценко О.Г., Зиятдинова В.А. Современное состояние и перспективы развития мукомольно-крупяной и хлебопекарной промышленности России // Научные труды Кубанского государственного технологического университета. 2016. № 14. С. 377-382.
2. Пекарня «Хлебное дело»: история успеха участников бизнес-премии Золотой мост. URL: <https://primamedia.ru/news/amp/576818/> (дата обращения 13.03.2019 г.).
3. Кондитерская фабрика Дуэт. URL: <https://yashef.com/o-nas> (дата обращения 13.03.2019 г.).