

Очевидное преимущество

Многие исследования тенденций в ритейле подтверждают, что успешные магазины будущего – это сочетание супермаркетов и предприятий общепита в той или иной форме. Jumbo Foodmarkt, Wegmans, Whole Foods Market, Trader Joe's и многие другие передовые сети в разных странах активно готовят еду в своих стенах, ведь современные потребители хотят все меньше времени проводить у плиты. Приготовление блюд на открытых кухнях в залах магазинов повышает лояльность покупателей и позволяет заработать за счет хорошей маржи.

АВТОР: Юлия Мацкивская



Jumbo Foodmarkt

Первые открытые кухни представляли собой кондитерские и кулинарные цеха, отделенные от торгового зала стеклянной перегородкой. Приготовленные изделия в горячем виде подавались в зал в соответствующий отдел. Клиенты могли не только купить теплые и свежие изделия, но и понаблюдать за процессом их приготовления.

Затем открытые кухни «вышли» в торговый зал в виде кулинарных островов. Они могут быть отделены от покупателей лишь невысоким прозрачным бортиком, защищающим от брызг. Таким образом, граница между посетителем магазина и поваром практически стирается. Покупатель участвует в выборе ингредиентов, может наблюдать за процессом приготовления, беседовать с поваром. Ассортимент открытой кухни широк: здесь готовятся блюда на гриле и пицца, всевозможные мясные, хлебобулочные и кондитерские изделия, салаты, блины с начинками и без, сэндвичи, пицца. Возможна ротация меню или тематические дни.

ДЛЯ ЧЕГО ЭТО НУЖНО

Одна из основных целей – это, конечно, привлечение посетителей. Процесс приготовления пищи в таком супермаркете превращается в настоящее шоу, и место его проведения оформляется соответственно. Более того, высокие требования предъявляются к повару. Он должен обладать артистизмом и харизмой, не теряя при этом профессионализма, спокойствия и контроля над ситуацией. Шеф-повар на открытой кухне выполняет свои основные обязанности и вместе с тем развлекает публику, дарит ей положительные эмоции, делает время ожидания заказа нескучным.

Наличие такой кухни дает покупателю возможность получить полную гамму удовольствия от посещения

магазина. Для многих торговых предприятий именно кухня становится мощнейшим элементом, притягивающим большое число покупателей. С ее помощью можно проводить кулинарные мастер-классы как для детей, так и для взрослых. В отведенное время посетители принимают участие в приготовлении блюд, выступая в роли помощника повара. Это могут быть как разовые акции, так и настоящие тематические кулинарные курсы – для домохозяйек, детей, подростков, пар и т.п.

Еще одно преимущество открытой кухни – она создает у покупателей впечатление, что они контролируют качество продукции. Наблюдая за шефом, они могут убедиться в свежести продуктов, качестве и гигиене их приготовления, мастерстве повара.

Таким образом, открытая кухня помогает привлечь покупателей, убедить их в том, что блюда качественные, получить дополнительный доход и подчеркнуть индивидуальность торгового предприятия.

С ЧЕГО НАЧАТЬ

Конечно, с проекта. Прежде всего необходимо найти подходящее помещение. Минимальная площадь торгового зала, которая необходима для супермаркета с открытой кухней, – около 500 кв. м. При этом потолки должны составлять

не менее трех метров, иначе нельзя будет установить вытяжные зонты промышленного назначения. Само собой, необходимо наличие водопровода, а также большой и стабильной электрической мощности.

Один из самых сложных и затратных этапов – оформление всех необходимых документов. Любые изменения (архитектурные, по коммуникациям, канализации и пр.) придется согласовывать с соответствующими организациями – Госпожнадзором Главного управления МЧС РФ, Архитектурным управлением, Госэкспертизой, Роспотребнадзором.

Немало средств и времени уйдет на перепланировку помещения и его ремонт. И без помощи специалистов в этом вопросе не обойтись. Профессионал поможет правильно разделить пространство торгового зала на несколько зон, что особенно важно для супермаркета с открытой кухней. Рабочее место повара, вынесенное в зал, должно гармонично вписываться в общий интерьер магазина. Потребуется оборудовать его хорошей системой приточно-вытяжной вентиляции (вытяжные зонты и фильтры расположены по всему потолку кухонной зоны и особенно активно работают на границе с торговым залом). В случае если предполагается работа с открытым пламенем, в вентиляции



устанавливаются системы искропоглощения (несколько специальных решеток, рассекатели и пр.).

Также нужно грамотно разместить заготовочный цех в помещениях, которые будут не видны посетителям. Эту тенденцию магазины с открытой кухней позаимствовали у ресторанов free flow, для которых характерны максимальная зрелищность и свобода выбора. Такие заведения общественного питания даже называют «ресторанными супермаркетами с доверительной торговлей». Одно дело, когда на глазах у клиентов повар печет блины, мастерски подкидывая их на сковородке, и совсем другое, когда он чистит овощи или разделяет мясо и рыбу.

Безусловно, следует позаботиться о том, как будет реализовываться готовая продукция открытой кухни. Если покупатель захочет забрать ее с собой, то дополнительного места не потребуется. Но если предполагается, что он сможет сразу попробовать готовый продукт, то необходимо предусмотреть столики, причем они должны быть изолированы от торгового зала.

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Масштабы открытой кухни и ценовая категория оборудования могут быть разными – в зависимости от цели, которую преследует ритейлер, имеющихся в его распоряжении мощностей и ресурсов. Оборудование должно быть максимально функциональным и презентабельным – ведь его будет видеть покупатель. Кроме того, оно должно быть удобным и компактным: пространство открытой кухни строго ограничено, при этом поварам приходится выполнять множество кулинарных операций и функций на малой площади.

Стандартный набор оборудования зависит не только от вида, но и от объема производства. Технологическое оборудование должно вписываться в дизайнерское и планировочное решения магазина. На открытой кухне должно быть установлено современное высокоэффективное технологическое оборудование – тепловое, холодильное, нейтральное. Часть

оборудования может выполнять демонстрационные функции, то есть служить витриной.

На открытых кухнях часто применяются индукционные плиты, позволяющие быстро приготовить блюдо и обслужить посетителя, при этом минимально воздействуя на температурную среду. Грили, воки – также отличная демонстрационная техника. Большим успехом пользуются пароконвектоматы и конвекционные печи со стеклянными дверцами. Тепловая линия открытой кухни также может комплектоваться электрическими плитами, жарочными поверхностями, фритюрницами, мармитами.

Новое интересное решение – многофункциональная сковорода, дно которой состоит из композита. Благодаря этой особенности повар может резать продукт в сковороде, не опасаясь поцарапать поверхность. После окончания приготовления он вынимает пробку и сливает продукт в специальную гастроемкость. Важная конструктивная особенность заключается в том, что под одной столешницей объединяется несколько видов



оборудования: отсутствие каких-либо зазоров делает тепловой модуль максимально гигиеничным.

Еще одно неперемное условие, которое следует соблюдать на открытой кухне, – это закрытые полки. Все полки, стеллажи, на которых хранится инвентарь и посуда, не должны бросаться в глаза. Это делает облик кухни более эстетичным в глазах покупателей и позволяет им сосредоточиться только на поваре и продуктах. Для усиления этого эффекта на открытой кухне используется специальное акцентное освещение. Светильники должны быть безопасными, герметичными, не слепящими, а главное – скрытыми. Есть также лампы с различными специальными спектрами. Их используют для того, чтобы подчеркнуть те или иные продукты. Общее освещение кухни должно быть равномерным, а рабочие места поваров могут быть подсвечены дополнительно. Для освещения используют различные типы ламп: светодиоды, лампы накаливания, энергосберегающие лампы.

Естественно, открытая кухня – это лишь видимая в торговом зале часть «кулинарного айсберга». Основная подготовка продукции происходит в закрытом помещении, к которому предъявляются те же требования, что и к производству кулинарного отдела. Рабочая площадь разделяется на горячий и холодные цеха. Каждая из зон должна иметь выход в моечную зону, продукты и готовые блюда не должны соприкасаться с отходами. Для оснащения кухни потребуется стандартное оборудование: плиты, вытяжки, фритюрницы, холодильные камеры, производственные столы, посуда, инвентарь и т.п.

ОСНОВНЫЕ ОШИБКИ

При выборе оборудования ритейлеры, естественно, стремятся сократить издержки, и, как следствие, выбирают дешевое оборудование. Оно имеет тенденцию быстро ломаться, это приводит к простоям в производстве, а значит, и к финансовым потерям. К сожалению, возможен и обратный вариант, когда от недостаточной информированности ритейлеры выбирают очень дорогое оборудование повышенной производительности, не подходящее под конкретные производственные задачи, которое впоследствии становится нерентабельным.

После выбора оборудования следует нанимать квалифицированный персонал, который будет работать на производстве. Сотрудников, прежде чем они приступят к работе, необходимо обучить. Но часто бывает, что персонал не успевают обучить или не задумываются об этом, что приводит к поломке оборудования от неправильного его использования.

Кроме этого, следует обратить внимание на постановку системы учета и организацию системы защиты от краж персонала.

НОВИНКИ

Для современной кухни большинство ритейлеров стали брать на вооружение идею использования пароконвектоматов. Ожидать революционных новинок в этой сфере сегодня, скорее всего, не приходится, но небольшие усовершенствованные модели и расширение модельных рядов заслуживают внимания.

Одна из наиболее заметных новинок прошлого сезона – модель Self-CookingCenter от Rational в мобильном исполнении. Устойчивые ходовые колеса позволяют перемещать конвектомат по кухне. Компанией Rational также разработана специальная транспортировочная палета с выездной рамой, позволяющая загружать и выгружать печь, что позволяет использовать данное оборудование во время проведения выездных мероприятий.

Существуют также мобильные системы Libero от Electrolux и Varithek от Rieber. Они состоят из классических агрегатов – плит, воков, блинниц, фритюрниц, гриля, которые устанавливаются на специальные прилавки, оснащенные системой вентиляции и фильтрации. Мобильные прилавки малогабаритны (около одного метра в длину, ширину и высоту) и оснащены колесами. Одна из основных проблем, с которой пришлось столкнуться разработчикам мобильных прилавков, – это очистка воздуха. Поэтому поверхность, куда смонтировано тепловое оборудование, оснащена целым набором фильтров, обеспечивающих многоступенчатую очистку воздуха, что крайне важно для открытых кухонь. ♦

Редакция журнала «Мое дело. Магазин» благодарит компании «ЙЕТИ ГРУПП», «Горячий цех» и «Велс» за помощь в написании статьи.