

## СОЗДАНИЕ ОТКРЫТОЙ КУХНИ В СУПЕРМАРКЕТЕ. В чем "соль" и "сахар" такого проекта?

Создание собственного производства и открытой кухни в супермаркете для кого то дополнительный способ заработка, а для кого то – объективная необходимость. Одни ритейлеры контролирует таким образом качество продуктов на полках, другие привлекают покупателя и его лояльность.

Вынесение кухни на всеобщее обозрение является сейчас заметной тенденцией работы многих торговых предприятий. Наличие такой кухни дает покупателю возможность получить полную гамму удовольствия от посещения магазина, начиная от зрительных и заканчивая вкусовыми ощущениями. Для многих торговых предприятий именно кухня становится мощнейшим элементом, притягивающим большое число покупателей.

### 1. Цель создания открытой кухни в супермаркетах?

Важным аспектом открытой кухни является то, что клиенты могут не только купить теплые и свежие изделия, но и понаблюдать за процессом их приготовления. Приготовленные изделия сразу в горячем виде подаются на продажу в торговый зал в соответствующий кондитерский и кулинарный отдел. Покупателей привлекает возможность приобретения свежей продукции по принципу «здесь и сейчас».

Например, если говорить о пекарном отделе, то здесь покупателей привлекает аромат свежеспеченного хлеба и хрустящая корочка хлеба, который рождается прямо на глазах покупателей. Торговая точка, таким образом предлагает, в первую очередь, эксклюзивность – особенный продукт, сложно воспроизводимый, сложно копируемый конкурентами, т.е. имеет, например, уникальную рецептуру или способ производства и купить который можно только в конкретном месте.

### 2. Какую продукцию можно производить на открытой кухне магазина?

На открытой кухне готовятся гриль и пицца, всевозможные хлебобулочные изделия, мясные заготовки, кондитерские изделия, производят копчение рыбы.

### 3. Какое оборудование необходимо для такого производства и как выбрать подходящее?

Масштабы открытой кухни и ценовая категория оборудования могут быть разными – в зависимости, от цели, которую преследует ритейлер, от имеющихся в его распоряжении мощностей и ресурсов. Она должна быть удобна для работы, и, кроме того, она должна отвечать определенным эстетическим требованиям.

Возможность открыть кухню взору посетителя предусматривается на стадии проектирования магазина, когда решаются задачи планировки и оснащения магазина, создания технологически удобного процесса для персонала и покупателей. При этом сразу определяется то, насколько магазин будет посвящать клиента в процесс приготовления еды.

Стандартный набор оборудования зависит не только от вида, но и от объема производства.

Особое внимание приходится уделять вытяжке и системе вентиляции. Плита и другое тепловое оборудование, находящееся в зале, не должны влиять на температурный режим помещения. Чтобы неприятные запахи из кухни не доносились до покупателей, нужно установить достаточно мощную приточно вытяжную вентиляцию (вытяжные зонты и фильтры расположены по всему потолку кухонной зоны и особенно активно работают на границе с торговым залом).

Если организовать производство за стеклянной перегородкой, вытяжка уже не будет иметь такого значения, так как прозрачная стена разделит воздух производственной и торговой зон.

Также придется продумать размещение заготовочного цеха в помещениях, которые должны быть не видны посетителям. Ведь им не очень интересно смотреть, как чистится картофель или рыба.

Не менее важный вопрос возникает с подбором технологического оборудования, так как оно должно вписываться в дизайнерское и планировочное решение магазина.

На открытой кухне должно быть уставлено современное высокоэффективное технологическое оборудование – тепловое, холодильное, нейтральное. Часть оборудования может выполнять демонстрационные функции, то есть служить витриной.

На открытых кухнях часто применяются электрические плиты, позволяющие быстро приготовить блюдо и обслужить посетителя. Грили, китайский вок – также отличная демонстрационная техника. При этом также используются холодильники, пароконвектоматы и печи со стеклянными дверцами. С использованием современного телевизионного оборудования можно организовать шоу кухня в торговом зале магазина.

Еще одно условие, которое следует соблюдать на открытой кухне, это закрытые полки. Все полки, стеллажи, поверхности, на которых хранится инвентарь и посуда, не должны бросаться в глаза. Для этого они должны быть закрытыми. Это делает облик кухни более эстетичным в глазах покупателей.

Тепловая линия открытой кухни может комплектоваться из электрических плит, жарочных поверхностей, фритюрниц, мармитов, макаронварок. 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 несколько видов оборудования объединяются под одной столешницей: отсутствие каких либо зазоров делает тепловой модуль максимально гигиеничным.

#### **4. Какие ошибки допускают ритейлеры при создании открытых кухонь, выборе и эксплуатации оборудования?**

При выборе оборудования ритейлеры естественно стремятся сократить издержки, и как следствие выбирают дешевое оборудование. Дешевое же оборудование быстро ломается, это приводит к простоям в производстве, а значит и к финансовым потерям. А от недостаточной информированности могут выбирать очень дорогое оборудование, не подходящее под конкретное производство, и вследствие 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 сотрудники нужны очень срочно, персонал нанимают, но обучить не успевают 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.

#### **5. Новинки на рынке оборудования для открытых кухонь.**

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

Одна из наиболее заметных новинок прошлого сезона модель SelfCooking Center от RATIONAL в мобильном исполнении. Устойчивые ходовые колеса позволяют перемещать конвектомат на кухне. Компанией RATIONAL также разработана специальная транспортировочная паллета с выездной рамой, позволяющая загружать и выгружать печь, тем самым данное оборудование можно использовать, например, во время проведения выездных мероприятий.