



**Презентація на  
тему: “Особливості  
виробництва  
хлібобулочних  
виробів Франції”  
Студента 2 курсу, 6  
групи (1 підгрупи)  
Будзановського  
Валентина**

# ПРЕЗЕНТАЦИЯ ГОУ "BOULANGERIE FRANCAISE"



## • ОПИСАНИЕ

### • Boulangerie Francaise

- ТОО "Boulangerie Française", является современным торгово-производственным
- комплексом, выпускающим широкий ассортимент хлебобулочных и кондитерских
- изделий по французской технологии. Вся хлебопродукция производится на
- современном оборудовании фирмы "Machines Caplain" (печи, холодильники, миксера
- производства Франции).
- "Boulangerie Française" - это традиции французского хлебопечения и
- современные инновационные технологии; - это профессиональные хлебопеки и
- кондитера, выпускающие широкий ассортимент хлебобулочных и кондитерских
- изделий по знаменитым в мире французским рецептам. Проектом руководит
- высококвалифицированный (наследственный пекарь), специалист из Франции.
- Только за первый месяц работы мы получили вполне конкурентоспособные и
- отличные результаты.



## • ОФИС И ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

- "Boulangerie Française" расположена в здании учебно-производственного
- комплекса класса «В. Комплекс имеет развитую инфраструктуру виде подъездных
- дорог и коммуникаций, что также дает возможность с легкостью развозить готовую
- продукции во все точки города. Общая квадратура арендуемой площади "Boulangerie"
- составляет **233,18 кв.м.**, (цех – 155 кв.м, офис – 27,18 кв.м, класс для проведения
- обучающих программ - 51 кв.м). Компания постоянно проводит мероприятия
- направленные на соблюдение санитарных норм и выполняет требования к рабочим
- местам согласно европейских стандартов.
- **Фрагменты цеха**



**Фрагменты цеха и офиса**

## • ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ .

- Главные составляющие нашего успеха – качество и вкус (в ассортименте представлены
- кондитерские изделия, изготовленные только из натуральных продуктов, не
- содержащие искусственных и синтетических ароматизаторов и добавок).  
Однако у
- продукции нашей кондитерской есть и другие преимущества перед конкурентами – это
- широчайший ассортимент и низкокалорийность, что особенно востребовано
- розничными покупателями.
- Ниже перечислены основные наименования выпускаемой хлебобродукии,
- кондитерских изделий и выпечек предлагаемых к продаже. Следует отметить, что вся
- хлебобродукии была тестирована по множеству раз на вкусовые качества,
- органолептические показатели (аромат, цвет, совместимость ингредиентов и др.) и на
- сегодняшний день достигнут наивысший результат по всем параметрам



## Хлебная продукция

- ✓ □ Парижский багет
- ✓ □ Деревенский хлеб
- ✓ □ Специальный хлеб
- ✓ □ Зерновой хлеб
- ✓ □ Особый хлеб, и т.

### Венская выпечка:

- ✓ □ Круассаны (с шоколадом, творогом, сыром и др.)
- ✓ □ булочки (с шоколадом, изюмом и др.)
- ✓ □ рулетики
- ✓ □ оранэ
- ✓ □ слойки
- ✓ □ бриоши (французские, молочные) и т.д.





## Кондитерская выпечка:

- ✓ Шоссон
- ✓ кофейные пирожные
- ✓ тарталетки (грушевая, ягодная и др.)
- ✓ флан
- ✓ Эклеры
- ✓ шарлотки
- ✓ заварные пирожные, и т.д.



# КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

В качестве конкурентных преимуществ нашу продукцию отличает:

- ✓ выпечка всей хлебобродукии по оригинальному французскому рецепту (с применением высококачественного местного сырья);
- ✓ продажа всей выпечки по концепту: *видимость изготовления (путем закупа специальных пекарных витрин) + свежесть + аромат + хрустящая слойка + превосходные вкусовые качества + специальная упаковка;*
- ✓ высококвалифицированный персонал, прошедший курсы от управленцев и пекарей из Франции.
- ✓ применение только полезных и малокалорийных ингредиентов для всей продукции;
- ✓ единственная в своем роде французская технология выпечки и оборудования в Казахстане.

## Кондитерская выпечка:

- ✓ Шоссон
- ✓ кофейные пирожные
- ✓ тарталетки (грушевая, ягодная и др.)
- ✓ флан
- ✓ Эклеры
- ✓ шарлотки
- ✓ заварные пирожные, и т.д

## • КЛИЕНТЫ

- Наши клиенты в это крупные организации, посольства, международные компании и
- учебные заведения, гостиницы, сеть супермаркетов, кофейни и обычные потребители.



## • ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ.

- В качестве перспектив рассматривается:
- **Увеличение выходной мощности до максимальной**, посредством охвата рынка
- сбыта на всех основных крупных и средних торговых точках по г. Алматы и в
- близлежащих районах.
- **Расширение сети точек продаж и «кофейн-булочных» по г. Алматы.**
- Рассматривается открытие ряда точек продаж в стиле «корнер» (в супермаркетах,
- остановках, аэропортах и др.) где с установленных конструкции будет
- реализоваться горячий хлеб, напитки и др. кондитерские изделия.
- **Открытие филиала по дистрибуции** пекарного оборудования фирмы "Machines
- Carlain" в Казахстане и в средней Азии.
- **Открытие школы профессиональной подготовки** в выпечке хлебобулочных
- изделий и в сфере обслуживания клиентов совместно с Национальным Институтом
- булочно-кондитерского производства (INBP, Франция). Целью является
- профессиональная подготовка взрослого населения в сфере булочно-кондитерского
- производства, охватывающая как персонал торговых точек компании «Boulangerie
- Française», так и прочих кандидатов, желающих овладеть новой профессией или
- совершенствовать имеющиеся знания и навыки.

## • **РАСПРОСТРАНЕНИЕ ПРОДУКЦИИ**

- Дистрибьюция продукции будет осуществляться следующими способами:
- v□  Посредством собственных точек продаж.
- v□  Посредством существующей сети магазинов.
- v□  Посредством заключения договоров с отелями и ресторанами и др. организациями.
- **Сети магазинов.** В качестве распространения продукции предполагается использовать
  - сеть магазинов и супермаркетов. В настоящее время заключен ряд договоров на
  - поставку продукции и ближайшее время начнется осуществление поставки.
- **Отели, рестораны и различные организации.** В настоящее время заключен ряд
  - договоров на поставку продукции и в ближайшее время планируется осуществление

## • ЦЕЛИ

- Нашей целью является - постоянное расширение рынка сбыта и реализации
- свежей и качественной хлебопродукции, \*внедрение «культуры» по потреблению
- хлебопродукции привлечение новых партнеров и заказчиков.
- \* внедрение «культуры» по потреблению хлебопродукции – это приобщение местного
- потребителя к мировым стандартам правильного потребления хлеба. А в частности, для
- наслаждения свежестью и отменных вкусовых качеств нашей продукции употреблять
- хлеб в течении 24 часов, правильное хранение (хранение в бумажных пакетах и
- обертках), здоровая пища (потребления полезных для организма ингредиентов).  
А
- также, употребление хлебопродукции по назначению, то есть для каждого случая свой

## • ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- Французская кондитерская школа традиционно считается лучшей в мире. Разработки рецептуры изделий, принесших успех у потребителей, а также обучение кондитеров проводились ведущими французскими специалистами, в числе которых и руководитель проекта "Boulangerie Française", наследственный потомок семьи пекарей Жан-Марк Буланже.
- Нежный, мягкий, или даже «воздушный» вкус, а главное – секрет низкой калорийности и богатства минерального состава пирожных, что делает их полезными, - вот те слагаемые всемирного успеха французских кондитеров, которые позволяют и сегодня называть их школу лучшей в мире.
- Говорить о французской кондитерской школе можно очень много, но у Алматинцев и у всех гостей города есть прекрасная возможность не просто прочитать, но и