

Централизация производства

пекарня (заморозка)

2019

Проект АЛТУФЬЕВО (пекарня)

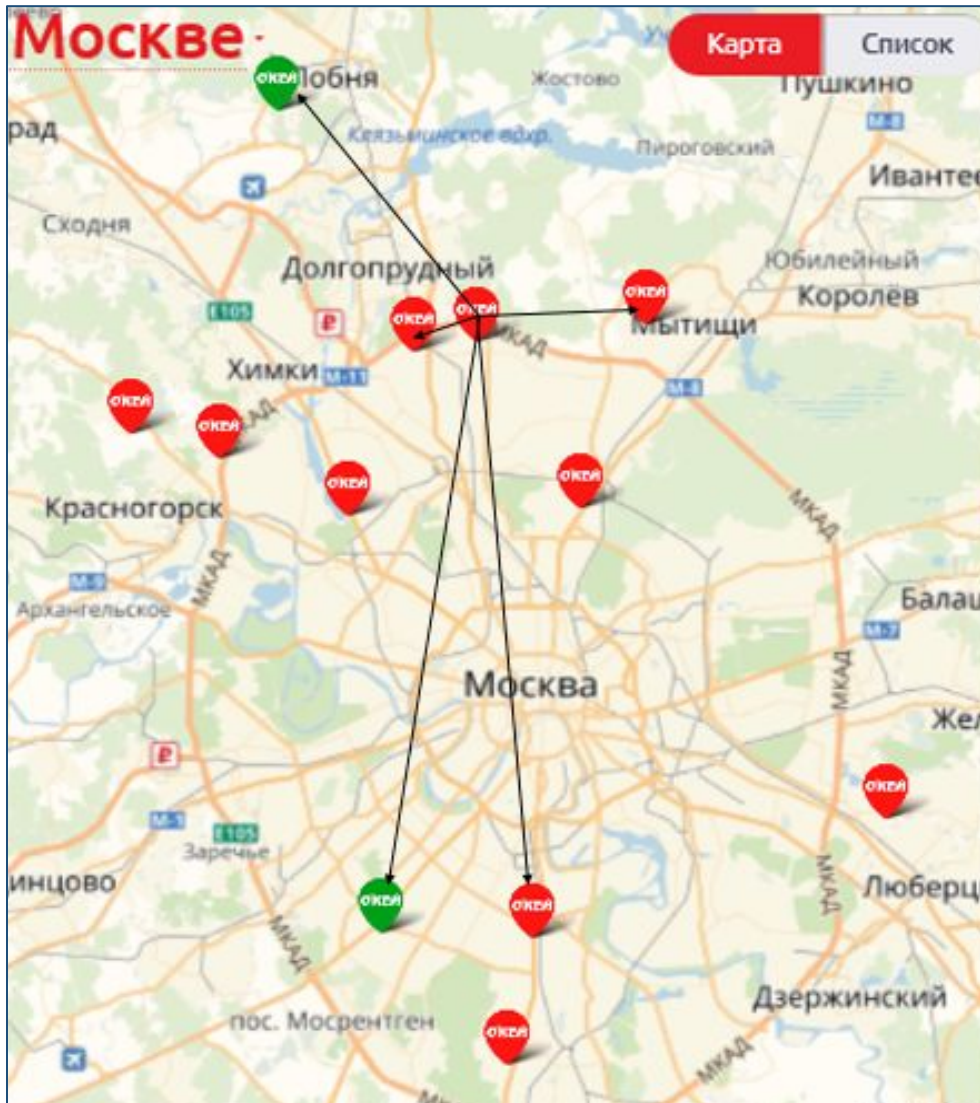
Цель проекта:

На базе ГМ Алтуфьево организовать централизованное производство замороженного хлеба и х/б изделий. Снабжение замороженными п/ф 3-х магазинов (ГМ Рио, ГМ Мытищи, ГМ Гудзон).

Преимущества:

- Увеличение ТО за счет постоянного наличия товара на полке (цикл производства хлеба из замороженного п/ф в 2 раза короче, чем полный цикл производства (от замеса теста до выпечки))
- Возможность иметь в наличии продукцию 1-й корзины (продукция от поставщиков только 2-й и 3-й корзины)
- Возможность сохранения маржинальности продукции
- Оптимизация персонала в магазинах «спутниках» до 50%
- В магазинах «спутниках» не нужны ночные смены
- Возможность поддерживать широкий ассортимент продукции, используя минимум персонала
- Возможность иметь ассортимент, отличный от конкурентов
- Возможность контроля качества изделий (стабильное качество)
- Возможность обеспечивать супермаркеты (Ленинский, Лобня) продукцией собственного производства

Проект АЛТУФЬЕВО (пекарня)



Магазины	Средние продажи руб./месяц
ГМ Москва Ногинск Борилово	4 900 095
ГМ Москва Святоозерская	4 695 540
ГМ Москва Кировоградская	4 543 002
ГМ Москва Ростокино	4 047 945
ГМ Москва Головинское	3 245 360
ГМ Москва Путилково	2 844 816
ГМ Москва Мытищи	2 473 295
ГМ Москва Пятницкое 7 км	2 194 811
ГМ Москва Алтуфьевское	2 181 453
ГМ Москва Каширское (Гудзон)	2 122 936
СМ Москва Ленинский	1 795 243
ГМ Москва Дмитровское (РИО)	1 492 514
СМ Москва Лобня	456 298

Проект АЛТУФЬЕВО (пекарня)

Ассортимент пекарни (результат проекта)

1. Хлеб, багеты СП будут выпускаться в ГМ Алтуфьево в дневную смену в виде замороженных п/ф, а в магазинах-«спутниках» будут только допекаться. Доставка замороженных п/ф в эти магазины будет 3 раза в неделю специализированным транспортом (рефрижератор).
2. Возможна экономия на доставке (2, а не 3 раза/неделю) при условии расширения низкотемпературных камер для хранения заморозки в магазинах «спутниках»
3. Пироги, выпечка СП будут производиться в ГМ Алтуфьево в ночную смену и ежедневно отправляться в магазины (совместно с печеньем и суши)
4. Печенье СП уже производится централизованно в ГМ Алтуфьево и ежедневно доставляется во все магазины Москвы и Ногинск
5. Хлеб, багеты от поставщика: останется небольшая часть (трудоемкие или уникальные позиции)
6. Выпечка от поставщика (останется практически весь ассортимент)

Проект АЛТУФЬЕВО (пекарня)

Ассортимент пекарни

Наименование	Доля в ТО 240 категории, руб. (сейчас)	Маржа, %	Доля в ТО 240 категории, руб. (проект)	Маржа, %
Хлеб, багеты (поставщик)	16%	32%		32%
Пироги, сдоба (поставщик)	15%	34%		34%
Хлеб, багеты СП	27%	59%		59%
Печенье СП	8%	52%		52%
Пироги, сдоба СП	30%	53%		53%
Торты, пирожные СП	4%	53%		53%

Структура ассортимента:

Наименование	Количество SKU (сейчас)	Количество SKU (проект)
Хлеб, багеты (поставщик)		
Пироги, сдоба (поставщик)		
Хлеб, багеты СП		
Печенье СП		
Пироги, сдоба СП		
Торты, пирожные СП		

Проект АЛТУФЬЕВО (пекарня)

В рамках проекта необходимо:

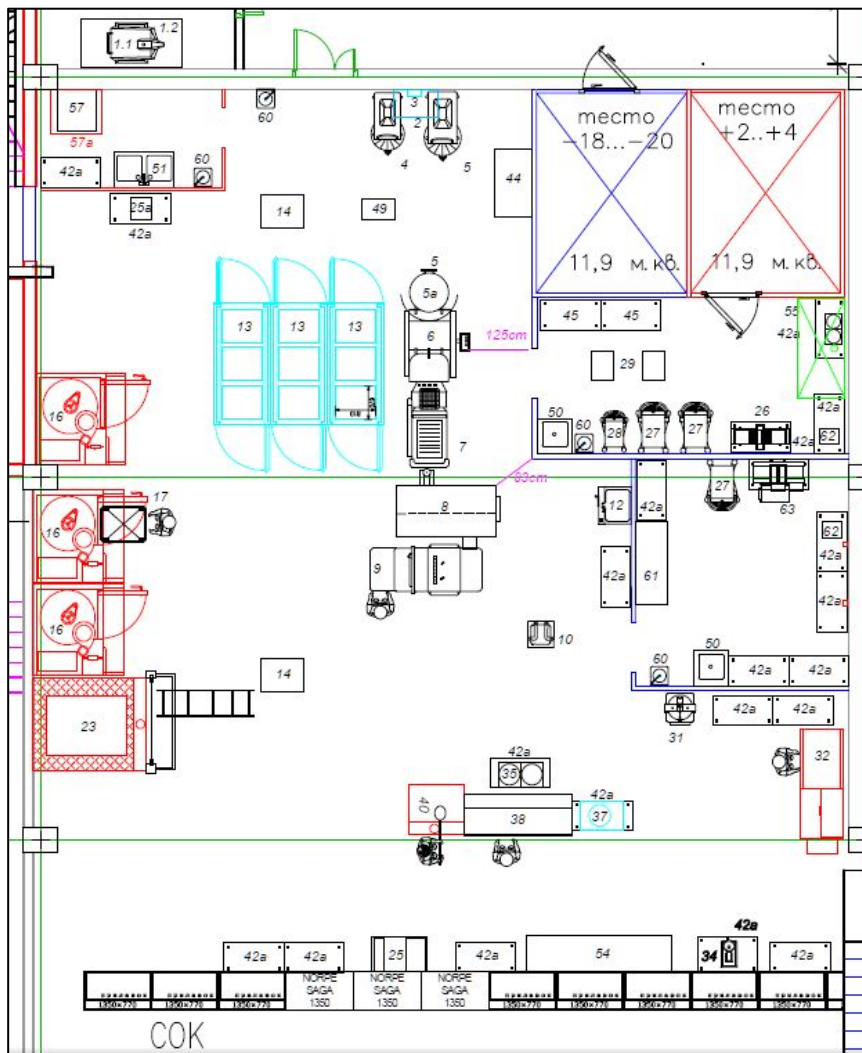
1. Провести реконструкцию ГМ Алтуфьево
 - Камера шоковой заморозки на 3-4 тележки
 - Камера для хранения заморозки -18 градусов
 - Камера для хранения пирогов +2...+6 градусов
 - Камера среднетемпературная (для сырья) +2...+6 градусов
 - Упаковочное отделение
 - Начиночная
2. Организация кондитерского цеха (на базе другого магазина)
 - Отдельное помещение
 - Оборудование
 - Персонал
3. Изменение штатного расписания
 - Организация ночных и дневных смен
 - Оптимизация персонала в магазинах «спутниках»
4. Транспорт
 - Доставка пирогов и сдобы будет осуществляться в том же автомобиле, что печенье и суши
 - Для заморозки потребуется автомобиль (рефрижератор) -18 градусов.
 - Стоимость рефрижератора в месяц ~88 000 рублей (доставка продукции в магазины 2 раза в неделю)
5. Расходные материалы (упаковка, гофротара)

Проект АЛТУФЬЕВО (пекарня)

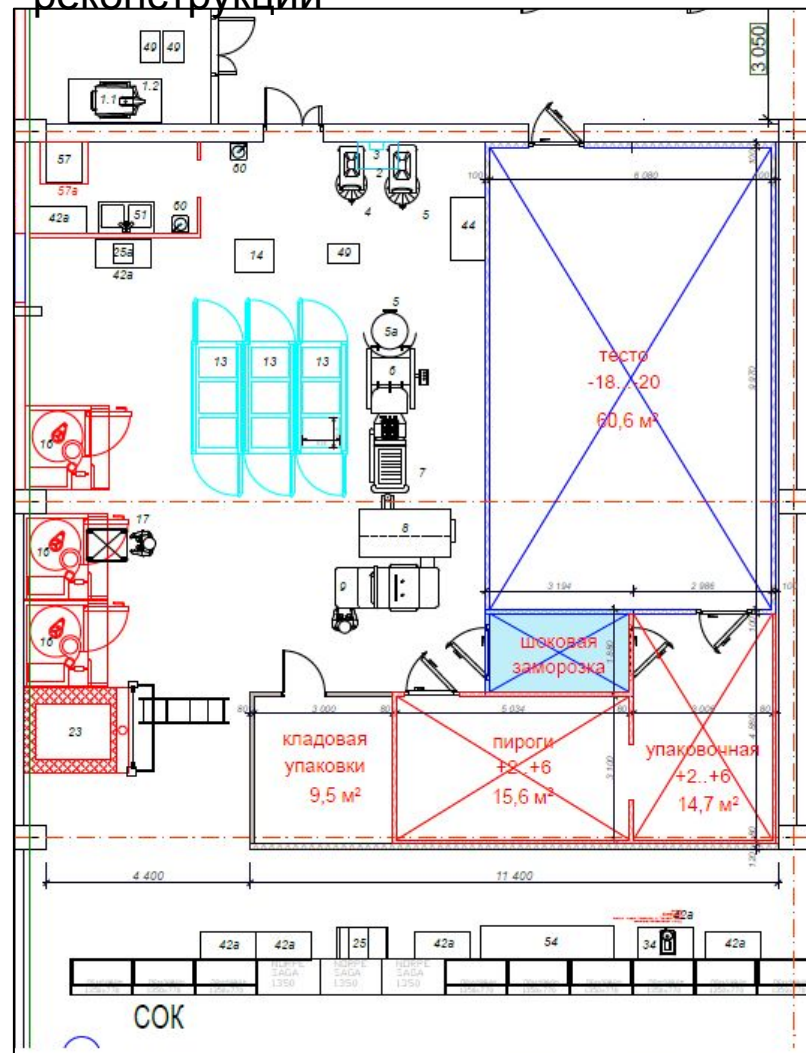
	Магазин	Отдел	Должность	План согласно ШР	З/п, руб	Сейчас	Проект (ШР)	З/п, руб	Проект (з/п)
Производство	ГМ Москва Алтуфьевское	Производство	Пекарь-кондитер	10	40056	400 560	8	40056	320 448
	ГМ Москва Алтуфьевское	Производство	Пекарь-кондитер (проект ПЕЧЕНЬЕ - ночь)	6	46108	276 648	12	46108	553 296
	ГМ Москва Алтуфьевское	Производство	Технолог хлебопекарного производства	2	63368	126 736	2	63368	126 736
	ГМ Москва Алтуфьевское	Производство	Фасовщик	3	29385	88 155	10	29385	293 850
	ГМ Москва Алтуфьевское	Производство Итого		21		892 099	32		1 294 330
Магазины	ГМ Москва Алтуфьевское	Производство	Пекарь-кондитер	0	40 056	0	4	40 056	160 224
	ГМ Москва Алтуфьевское	Производство	Технолог хлебопекарного производства	0	63 368	0		63 368	
	ГМ Москва Алтуфьевское	Производство	Фасовщик	0	29385	0	2	29385	58 770
	ГМ Москва Алтуфьевское	Производство Итого		0		0	6		218 994
	ГМ Москва Мытищи (Июнь)	Производство	Пекарь-кондитер	10	40 056	400 560	4	40 056	160 224
	ГМ Москва Мытищи (Июнь)	Производство	Технолог хлебопекарного производства	2	63 368	126 736		63 368	
	ГМ Москва Мытищи (Июнь)	Производство	Фасовщик	0	29385	0	2	29385	58 770
	ГМ Москва Мытищи (Июнь)	Производство Итого		12		527 296	6		218 994
	ГМ Москва Каширское (Гудзон)	Производство	Пекарь-кондитер	9	40 056	360 504	4	40 056	160 224
	ГМ Москва Каширское (Гудзон)	Производство	Технолог хлебопекарного производства	1	63 368	63 368		63 368	
	ГМ Москва Каширское (Гудзон)	Производство	Фасовщик	3	29 385	88 155	2	29 385	58 770
	ГМ Москва Каширское (Гудзон)	Производство Итого		13		512 027			218 994
	ГМ Москва Дмитровское (РИО)	Производство	Пекарь-кондитер	8	40 056	320 448	4	40 056	160 224
	ГМ Москва Дмитровское (РИО)	Производство	Технолог хлебопекарного производства	1	63 368	63 368		63 368	
	ГМ Москва Дмитровское (РИО)	Производство	Фасовщик	2	29 385	58 770	2	29 385	58 770
	ГМ Москва Дмитровское (РИО)	Производство Итого		11		442 586			218 994
			Итого	57		2 374 008	44		2 170 306
			Разница				-13		203 702

Проект АЛТУФЬЕВО (пекарня)

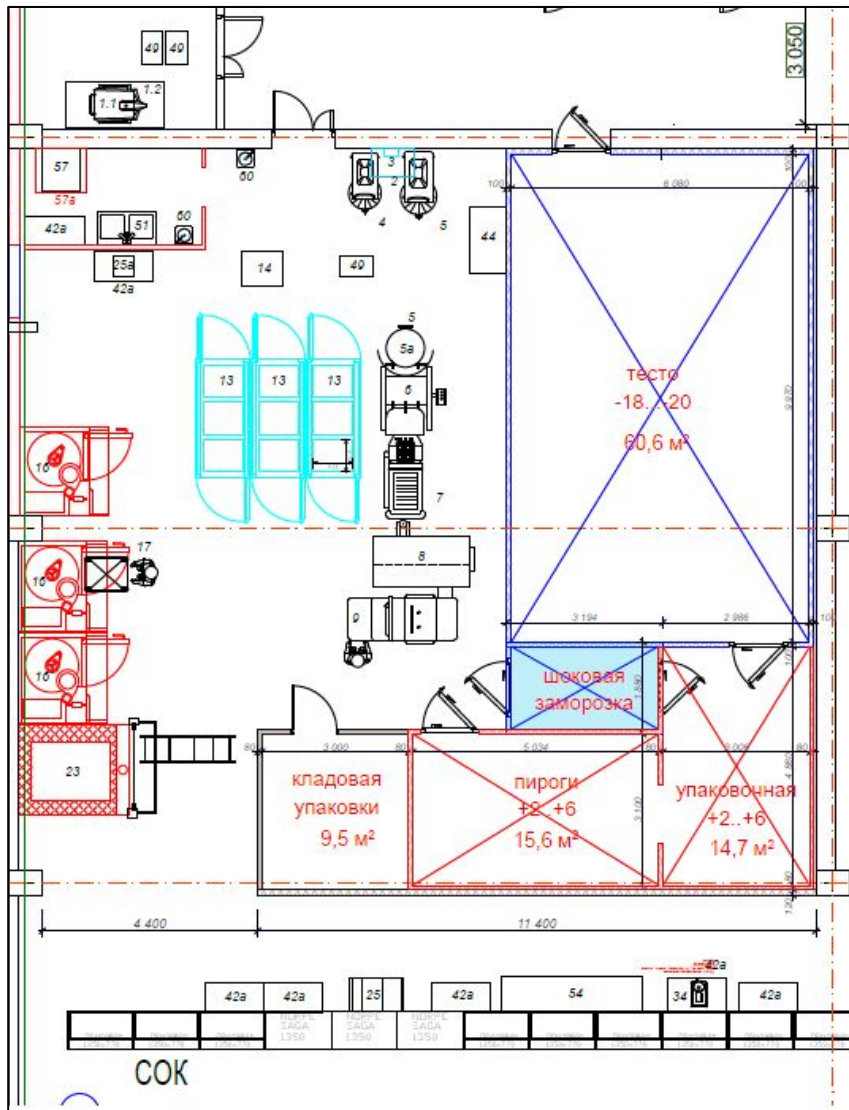
До реконструкции



После реконструкции



Проект АЛТУФЬЕВО (пекарня)



После реконструкции (ГМ Алтуфьево):

1. Низкотемпературная камера ($t=-18^{\circ}\text{C}$) = 60,6 м²
2. Помещение для упаковки замороженной продукции ($t=+2\dots+6^{\circ}\text{C}$) = 14,7 м²
3. Помещение для хранения пирогов ($t=+2\dots+6^{\circ}\text{C}$) = 15,6 м²
4. Кладовая для упаковочных и расходных материалов ($t=+18\dots+23^{\circ}\text{C}$) = 9,5 м²
5. Добавить еще одну ротационную печь
6. Кондитерский цех организовать на базе ГМ Путилково (снабжение кондитерскими изделиями всех ГМ

После реконструкции (Магазин Москва) «спутники»:

Часть оборудования (неиспользуемого) будет перемещено в ГМ Алтуфьево или другие магазины региона

Проект АЛТУФЬЕВО (пекарня)

Торты и пирожные собственного производства

В настоящее время есть большой потенциал для роста ТО во всех магазинах Москвы. Возможна организация кондитерского цеха* в ГМ Алтуфьево и централизованная доставка продукции (ежедневно или несколько раз в неделю). Маржа данной подгруппы ~ 55...60%

Магазины	Доля тортов и пирожных СП в ТО 240 категории
ГМ Москва Ногинск Борилово	13,19%
ГМ Москва Ростокино	6,61%
ГМ Москва Кировоградская (Колумбус)	6,41%
ГМ Москва Головинское (Водный)	6,36%
ГМ Москва Мытищи	4,80%
ГМ Москва Алтуфьевское	4,62%
ГМ Москва Путилково	4,01%
ГМ Москва Святоозерская	3,76%
ГМ Москва Каширское (Гудзон)	3,69%
ГМ Москва Дмитровское (РИО)	3,55%
ГМ Москва Пятницкое 7 км	3,29%

*этот кейс необходимо считать отдельно