

ПОЧУ «Псковский кооперативный техникум»

Сетевой профессиональный полигон по
специальности «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров»

Презентация команды – «Дилеры»
6 день. «Проектирование отдела по реализации
хлебобулочных изделий розничном торговом
предприятии»

Псков 2017

ПРОЕКТ ОТДЕЛА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Это магазин **«Хлебный домик»**

- Формат магазина – бутик
- Специализация – узкоспециализированный (хлебобулочные изделия)
- Форма продажи – комбинированная: традиционная - через прилавок и самообслуживание
- Ассортиментный профиль - хлебобулочные изделия

НОВЫЙ ДИЗАЙН ДЛЯ ХЛЕБНОГО МАГАЗИНА

Хлеб — простой продукт, который обычно выставляют и продают. Однако он служит не только для ежедневного потребления, но дарит нам УЮТ, свой неповторимый вкус и аромат и связывает нас с вековыми традициями хлебопечения.

Концепция интерьера пекарни-магазина проста: свежее испеченный хлеб выставляют открытым, чтобы дать остыть и его можно было быстро упаковать при продаже.

КОНЦЕПЦИЯ ИНТЕРЬЕРА

Интерьер выполнен **в едином стиле модерна.**

Все элементы подчинены НАШЕМУ интерьеру: цвет и вид стен, потолка и пола – **природного материала.**

Освещение носит **оригинальный характер.**

Подбор и размещение оборудования – всю красоту свежих хлебобулочных изделий подчеркнет **современный хлебный стеллаж.** Так как сегодня в моде эффектное оборудование, изготовленное из природных материалов – **из лозы и дерева.**



Интерьер выполнен в едином стиле модерна.

Все элементы подчинены НАШЕМУ интерьеру: цвет и вид стен, потолка и пола – **природного материала.**

Освещение носит оригинальный характер.

Подбор и размещение оборудования – всю красоту свежих хлебобулочных изделий подчеркнет **современный хлебный стеллаж.** Так как сегодня в моде эффектное оборудование, изготовленное из природных материалов – **из лозы и дерева.**

-
- **Бутик** представлен одним цельным стеллажом. Затейливые волнообразные конструкции выполнены из фанеры.
 - **Различная глубина полок** и высота выступов тщательно продуманы, чтобы разместить длинные багеты, большой круглый каравай, батоны и прочие сдобные творения.
 - **Стену** можно в любой момент переформировать и обновить **витрину** в зависимости от настроения или сезона.



ПЛАНИРОВКА МАГАЗИНА



ОПИСАНИЕ ПРОЕКТА

Торговая площадь – 60 кв.м

Тип планировки: **КОМБИНИРОВАННАЯ**

В процессе планировки торгового зала особое внимание уделяется **формированию зоны**, наиболее часто посещаемой покупателями - **«золотого треугольника»**. Это обусловлено физиологическими особенностями покупателей (формированием «петли» движения **против часовой стрелки**) и местом расположения точек, наиболее значимых с позиций посетителей. **Планировка бутика способствует увеличению количества импульсивных покупок.**

ПРИНЦИПЫ МЕРЧЕНДАЙЗИНГА

- размещение торгового оборудования,
- виды торгового оборудования,
- подъемы уровня пола,
- оригинальный рисунок пола,
- наклонные переходы,
- информационные дисплеи,
- витражи,
- освещение,
- запахи,
- звуковой фон.

-
- **Равновесие** между комфортом при движении покупателей и эффективным использованием пространства торгового зала;
 - **Зонирование** торгового зала (выделить зоны);
 - **Пути перемещения** - создать удобные маршруты для покупателей в торговом зале.

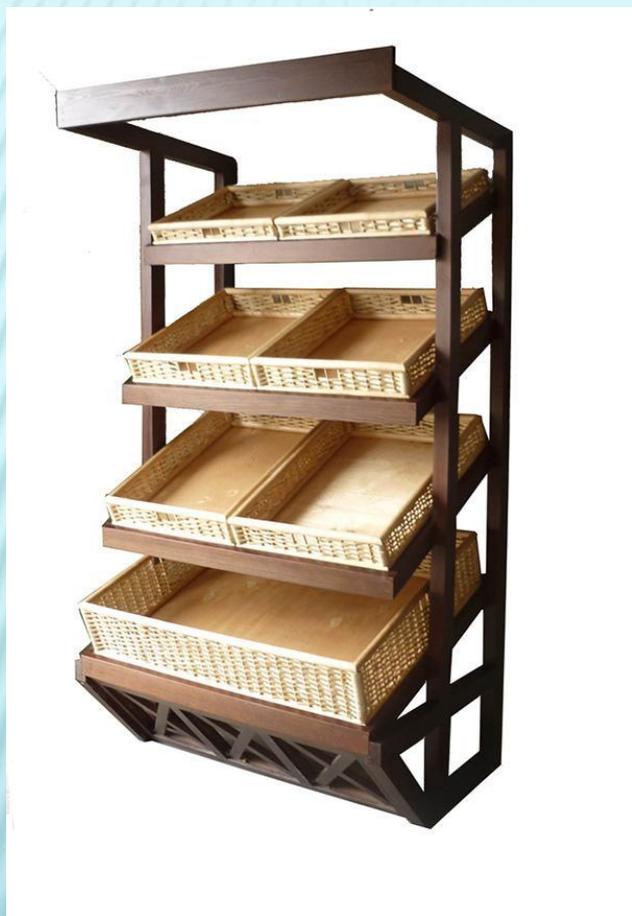
ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Сегодня на пике популярности плетеные стойки и стеллажи из дерева в комплекте с плетеными коробами и плетеные корзины
- Это оборудование **отличается красотой и практичностью**, а также отвечает всем стандартам экологической безопасности.
- Кроме того, **плетеные изделия** были популярны во все времена у всех народов и в сознании людей они ассоциируются с домом и семейным уютом.

ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- Прилавки для хлебобулочных изделий;
- Стеллажи для выпечки горячего хлеба;
- Стойки для выпечки и хлеба;
- Лотки для хлеба;
- Стеллаж для перевозки хлеба;
- Стеклянные витрины для выпечки;
- Стеллажи для пекарни;
- Хлебные пристенные стеллажи;
- А так же всевозможные хлебные витрины для выпечки самых разнообразных видов:
- Пристенные, с задней загрузкой и другие.

СТЕЛАЖЖИ ДЛЯ ВЫКЛАДКИ ХЛЕБА



КОРЗИНЫ ДЛЯ СТЕЛЛАЖЕЙ

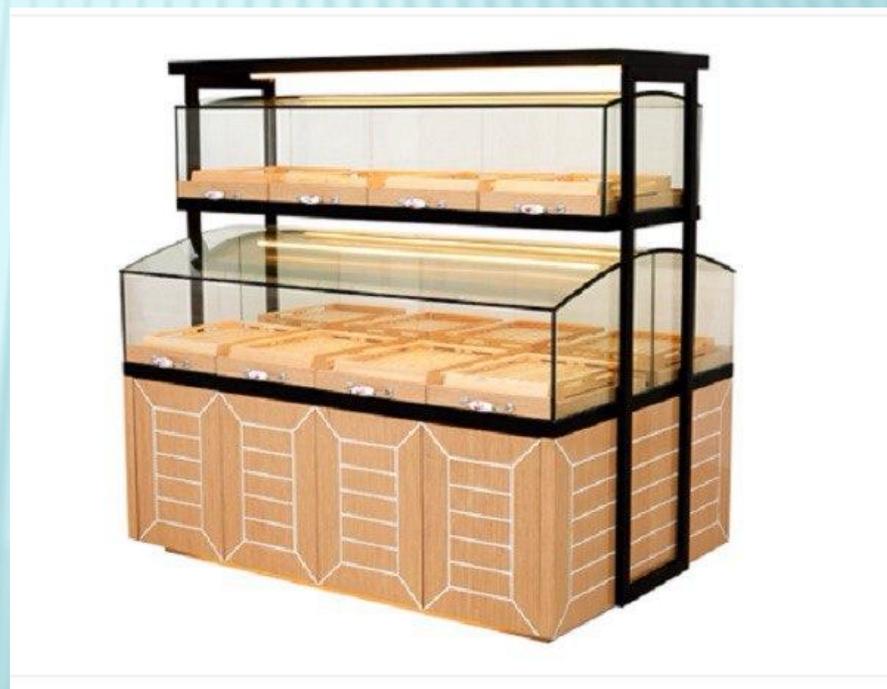
ХЛЕБ И ПИРОЖКИ, УЛОЖЕННЫЕ В ПЛЕТЕННЫЕ КОРЗИНКИ, ВЫГЛЯДЯТ ПО-ДОМАШНЕМУ ВКУСНЫМИ И АППЕТИТНЫМИ



ВИТРИНЫ



**На полках важно
создать изобилие и
красоту**



ВЫКЛАДКА ТОВАРОВ НА ОБОРУДОВАНИИ

- В торговом оборудовании для представления хлебобулочных изделий:
точность, технологичность, конструктивность и дизайн.
- Хлебные стеллажи и прилавки должны быть **удобны и для покупателя, и для продавца.**
- Их предназначение - **привлечь внимание и в то же время выгодно**

ФАКТОРЫ ПЛАНИРОВАНИЯ

- **удобство работы** для торгового персонала;
- **рентабельность**;
- возможность предотвращения **хищений**;
- **удобство для покупателей** в процессе перемещения их по торговому залу и при просмотре товаров;
- **специфические свойства товара** и степень привлекательности его внешнего вида;
- **сложившиеся традиции**

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- Предложенный проект отличается **модерном** и **креативностью** дизайна.
- Создание **особой энергетики** с помощью деревянных стеллажей с элементами ручной работы, несомненно, способствует увеличению продаж, так как покупатель приходит в магазин не только за продуктами, но и за настроением!!!

Спасибо за внимание!