

УДК 334
ББК 36
М38

М38 **Машков, Денис.**
Как открыть хлебопекарный и кондитерский
бизнес / Д. Машков. — Москва : Издательство АСТ,
2020. — 224 с. — (Русский бизнес).

ISBN 978-5-17-120867-7.

Эта книга в первую очередь для тех, кто планирует или только мечтает заняться хлебопекарным или кондитерским бизнесом. Денис Машков, автор более 125 проектов в сфере кондитерского и хлебопекарного дела, на основе своего опыта дает четкую поэтапную инструкцию построения бизнеса с нуля в данной сфере.

УДК 334
ББК 36

ISBN 978-5-17-120867-7 © Машков Д., текст
© ООО «Издательство АСТ», 2020

*Посвящается моей бабушке
Поповой Валентине Степановне.
Спасибо за то, что научила меня
печь хлеб...*

От автора

Здравствуйте, дорогие читатели. Меня зовут Машков Денис. В профессии 11 лет, шесть из них занимаюсь открытием хлебопекарного и кондитерского бизнеса по всей территории России и стран СНГ. В среднем за календарный месяц под моим руководством открывается более трех предприятий. На данный момент реализовано свыше 125 проектов разных форматов и размеров — от самых маленьких, с инвестициями в 1 млн руб. до крупных проектов, с инвестициями более 60 млн руб. Успешно разрабатываю новые изделия для разных хлебопекарных и кондитерских производств, в том числе и тех, которые представлены сейчас в сетевой рознице.

Я родился и вырос в Ставропольском крае — одном из самых плодородных районов нашей большой Родины. Ставропольский край и сейчас входит в топ-3 лидеров по посевам пшеницы в России.

С раннего возраста на кухне у моей бабушки я наблюдал за процессом производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Был период, когда я помогал моему отцу в уборке урожая пшеницы, одним летом он как раз работал на зерноуборочном комбайне. Тогда я познакомился с пшеницей как сырьем для будущего хлеба, с процессом ее уборки, транспортировки и помола в муку. Также в межсезонье я вместе с отцом участвовал в подготовке земли к посеву пшеницы и других сельскохозяйственных культур.

В 18 лет я поступил в колледж, где производство хлебобулочных и кондитерских изделий объяснялось уже профессионально. От известных шеф-кондитеров и шеф-пекарей я узнавал базовые и авторские французские и итальянские технологии производства. Обучение в МГУПП по профессии «технолог» сформировало системный подход как к разработке новых изделий, так и к открытию и проектированию новых предприятий отрасли.

В книге я подробно опишу процесс открытия своего хлебопекарного и кондитерского бизнеса. Те, кто уже уверен в том, что хочет заниматься производством хлеба или кондитерских изделий, найдут в книге всё то, что необходимо для успешного старта и работы. Те, кто сомневается, поймут, нужно ли им реализовывать проекты в этой отрасли.

Я люблю свою профессию и то, чем занимаюсь. Искренне желаю вам любить то, что вы делаете.

Приветственное видео от автора



Введение

Введение

Данная книга — это систематизированный материал, основанный на моем опыте запуска кондитерских и хлебопекарных предприятий. Я подробно расскажу, как пошагово запустить собственный кондитерский и хлебопекарный бизнес. Вы узнаете, как правильно формировать ассортиментную матрицу, составлять технологические и калькуляционные карты на изделия, как подобрать качественное оборудование и инвентарь для будущего проекта. Кроме того, отдельная большая глава посвящена работе с персоналом. Книга отталкивается от основного правила любого проекта: сначала планирование, потом действие. Планированию и моделированию процессов, которые будут проходить в уже открывшемся предприятии, уделено большое внимание. Также будут раскрыты такие темы, как финансовая модель, формат будущего проекта, разработка новых продуктов. Прочитав книгу, вы поймете, как без ошибок открыть свой бизнес и как функционирует правильное современное хлебобулочное и кондитерское производство.

Данная книга подойдет для всех, кто хочет открыть собственный кондитерский или хлебопекарный бизнес.



Кондитерский и хлебопекарный бизнес России

Введение в кондитерский и хлебопекарный бизнес России

Кондитерский и хлебопекарный бизнес многогранен и включает в себя множество форматов и моделей. На территории РФ, по моему мнению, самым популярным форматом является производственный бизнес, который осуществляет оптовые и мелкооптовые поставки готовых изделий и полуфабрикатов как сторонним контрагентам, так и в собственную розницу. К сожалению, в данной нише в основном крупные предприятия. Это обусловлено тем, что инвестиции в подобные проекты достаточно большие. Мелким производственным предприятиям редко удастся дорасти до крупных.

На втором месте по популярности — «пекарни полного цикла» разных форматов и разных ценовых сегментов. Такие пекарни производят и продают изделия в одном месте. На этом рынке уже есть явные лидеры; их немного, примерно пять-шесть разных брендов федерального

формата. Тренд на открытие пекарен полного цикла, который к 2019 г. еще не достиг пика, был начат в 2013 г. До 2013 г. на территории РФ были пекарни, но крупных сетей федерального масштаба не было. Данный формат привлекает опытных и неопытных инвесторов кажущейся легкостью открытия и управления, но это не так. Как ни странно, многие форматы из данного сегмента имеют крайне низкую производственную культуру, что существенно сокращает рентабельность данных объектов, и они достаточно сложны в управлении в условиях отсутствия не только подходящих систем для автоматизации, но также из-за недостатка квалифицированного персонала на всей территории РФ. Современная пекарня в данном сегменте должна быть максимально стандартизирована и автоматизирована — именно эти аспекты гарантируют ее успех, уменьшают требования к персоналу и сокращают риски для инвестора.

Все остальные форматы на территории России распространены гораздо меньше. Подробнее о форматах поговорим в следующей главе.

Не могу не сказать про так называемых домашних кондитеров и хлебопеков, которых великое множество на всей необъятной территории. К сожалению, подавляющее большинство из них вынуждены работать при отсутствии регулирования их деятельности какими-либо документами, нормами. Многим из них достаточно сложно перейти из домашнего производства к профессиональному из-за недостатка информации и понимания производства, ведь домашнее производство — это не то же самое, что профессиональное. Моя книга им в этом поможет.

В целом кондитерский и хлебопекарный рынок РФ достаточно развит. На нашем рынке присутствуют и современные технологии,

и правильный подход к продукту (под продуктом понимаю готовое изделие), к его производству, продаже, позиционированию. Как я и сказал выше, наблюдается недостаток квалифицированного персонала, но эту проблему можно легко решить путем введения внутренних стандартов предприятия и качественного управления. Об этом мы поговорим в соответствующей главе.

На кондитерском и хлебопекарном рынке России в некоторых форматах практически полностью отсутствует конкуренция, а в некоторых она минимальна. Нам есть куда расти, и это хорошие новости — значит, вы успеете занять успешное вакантное место.

Форматы кондитерского и хлебопекарного бизнеса

О форматах кондитерского и хлебопекарного бизнеса в России стоит поговорить очень подробно. Все форматы кондитерского и хлебопекарного бизнеса различаются по следующим принципам: по типу производства; по объему производства готовой продукции; по технологии производства; по каналам продаж готовой продукции.

Ниже приведу список форматов с характеристиками хлебопекарных производств.

Хлебопекарные и кондитерские предприятия различаются по следующим признакам: уровень механизации и автоматизации; объемы выпуска готовой продукции; количество ассортиментных позиций, которые выпускает то или иное предприятие; сегмент рынка, для которого выпускается продукция.

По уровню автоматизации производства можно подразделять на следующие группы.

- ◇ *Полностью автоматизированные предприятия* — предприятия с высоким уровнем автоматизации производственных и бизнес-процессов. В подавляющем большинстве они выпускают не менее 20 т готовой продукции в сутки.
- ◇ *Частично автоматизированные предприятия*. Здесь труд человека присутствует на тех операциях, которые невозможно автоматизировать. Как правило, это предприятия старой формации, открыты более чем 10 лет назад, с объемом выпуска от 3 до 10 т в сутки.
- ◇ *Предприятия с преобладающим ручным трудом с частичной автоматизацией*. На подобных предприятиях автоматизация процессов применяется на отдельных участках для облегчения ручного труда.
- ◇ *Предприятия с ручным трудом*. Таких предприятий единицы. В основном они выпускают эксклюзивные продукты, такие как торты на заказ или сувенирные пряники.

По сегментам рынка можно выделить основные сегменты:

- суперпремиум;
- премиум-сегмент;
- средний+ сегмент;
- средний сегмент;
- массмаркет.

Про сегменты кондитерского и хлебопекарного рынка подробнее поговорим в разделе «Как выбрать формат кондитерского и хлебопекарного бизнеса».

Объемы производства также определяют при выборе формата и концепции будущего предприятия.

Ниже расскажу об основных форматах кондитерских и хлебопекарных производств.

Форматы хлебопекарных производств

1. *Хлебозаводы мощностью от 10 т готовой продукции в сутки.* Как правило, ассортимент у подобных предприятий не такой широкий, как у более мелких производств. В основной своей массе у предприятий данного формата присутствуют три-пять основных позиций хлеба, которые они производят в большом объеме; остальные ассортиментные позиции идут как вспомогательные. На данный момент подобные предприятия в условиях конкуренции постепенно расширяют свой ассортимент, чтобы легче конкурировать с более мелкими и гибкими предприятиями.

1.1. *Хлебопекарные производства с широким ассортиментом замороженных хлебобулочных изделий и хлеба разной степени готовности: 100%; 90%; 50%; расстойно-замороженных изделий; изделий, замороженных после формовки.* Данные производства в основном распространяют свою продукцию в сегменте HoReCa (отели, рестораны, кафе), а также оптовым и мелкооптовым клиентам.

1.2. *Хлебопекарные производства от 10 т готовой продукции в сутки с узким ассортиментом.* В описанном формате могут быть представлены разные технологии производства и различные схемы реализации готовой продукции. Суть оста-