

ROY, Винтертур (Швейцария)

Магазин и кулинария с горячей выпечкой в спальном районе в магазине Лефтера Иванова клиент чувствует себя, как король. В хлебопекарной печи MIWE gusto snack выпекается свежая выпечка специально для покупателей.

Рынок хлебобулочных изделий кажется до предела насыщенным. Очень трудно найти новые каналы сбыта. Лефтер Иванов из швейцарского города Винтертура делает то, чему учат во всех школах маркетинга – идет навстречу клиенту. Он снял помещение под магазин в центре нового жилого района Винтертура. «Я хочу стать новым типом «сельского» универсама», – объясняет господин Иванов. Его концепция является уникальной в этом регионе, а потенциал клиентов достаточно широк: только жилой блок, в котором находится его магазин, объединяет 228 квартир, а вокруг продолжают строиться новые квартиры. «Мне

кажется, что это неплохой шанс», – оценивает Лефтер Иванов свои перспективы на будущее. Вывеска магазина гласит «ROY – Kiosk Beck & Take Away». Название ROY выбрал для этого жилого комплекса сам застройщик – крупный швейцарский банк. Господин Иванов получил разрешение бесплатно использовать это название для своего магазина в таком же написании и дизайне.

Помещение магазина выглядит престижно и совсем не напоминает запыленный киоск. Бетонные стены, различные предметы искусства и украшения в сочетании с функциональной мебелью полностью соответствуют амбициям владельца заведения. Господин Иванов хочет стать поставщиком товаров высокого качества местного масштаба: в магазине предлагается от 600 до 700 наименований товаров, и ассортимент дополняется высококачественным кофе. Кроме того, он стремится, чтобы его магазин стал местом встречи жителей района, поэтому частью концепции является большое количество посадочных мест внутри и на улице. →



Лефтер Иванов новичок в отрасли, но имеет ясную стратегию: ««Сельский» универсам нового типа».



Технически эффективная и визуально стильная хлебопекарная печь MIWE gusto snack с системой управления MIWE go! сигнализирует клиентам, что здесь предлагается качественная выпечка.

Концепция также подразумевает широкий выбор свежей выпечки, хлеба и закусок. «Большую часть выпечки мы в готовом виде получаем из булочной Bertschi», – объясняет начинающий предприниматель свою стратегию. «Но и после обеда, и вечером мы хотим иметь возможность предлагать нашим клиентам свежую выпечку». Поэтому он также приобретает у своего поставщика Bertschi продукцию, которую может испечь самостоятельно.

Эта стратегия дополнительно позволяет эффективно реагировать на колебание объемов продаж. Так как магазин открыт ежедневно с 7:00 и до 23:00, Лефтер Иванов замечает: «Оборот товаров очень различается, поэтому всегда существует риск иметь в наличии слишком много или недостаточно хлебобулочных изделий». Поэтому он решил приобрести магазинную печь.

После посещения различных отраслевых выставок и поиска в Интернете выбор пал на MIWE gusto snack. «Имеются и более дешевые магазинные хлебопекарные печи, но я хотел купить печь, которая будет хорошей инвестицией в долгосрочной перспективе», – так объясняет господин Иванов свое решение. Поломку печи он не может себе позволить, так как печь у него только одна и поломка полностью исключит свежую выпечку. Несмотря на свою компактность, MIWE gusto snack является исключительно



Свежий хлеб выпекается здесь до самого вечера, что высоко ценят покупатели.

надежной, продуманной и долговечной печью.

Эта магазинная хлебопекарная печь подключается в стандартный разъем питания 230 Вольт. Это дополнительное преимущество, так как во многих торговых помещениях не имеется более мощных подводов электроэнергии. Кроме того, компактный размер делает MIWE gusto snack настоящей магазинной печью. В магазине ROY она стоит на хорошо видном месте в центре позади витрины. Благодаря своему современному внешнему виду и системе управления Touch Control она прекрасно вписывается в концепцию магазина, который хочет соответствовать своему времени.

«При этом я совсем не умею печь», – признается Лефтер Иванов, глядя на печь. Раньше он работал совсем в другой отрасли, а вот его жена имеет немалый опыт в сфере гастрономии. Тем не менее, они оба очень быстро привыкли к MIWE gusto snack. Новая система управления MIWE go! значительно упрощает управление. «Последовательность процессов абсолютно логична. Требуется только выбрать изделие и запустить программу. Если необходимо увеличить время выпечки, нужно просто нажать одну кнопку», – так описывает господин Иванов принцип управления.

После выбора нужной программы выпечки система управления сообщает, через сколько минут печь будет готова к работе. Благодаря этому

пользователь точно знает, сколько у него есть времени для подготовки подлежащих выпечке изделий. В своей печи MIWE gusto snack Лефтер Иванов выпекает хлеб с различными зёрнами, спельтовый хлеб и багеты. Тестовые заготовки поставляются из пекарни в полуготовом и замороженном виде. Сначала их необходимо разморозить в течение нескольких минут, а потом можно сразу выпекать.

«Для нас это важно после обеда и вечером, потому что таким образом мы имеем возможность всегда предлагать свежеспекоенный хлеб», – поясняет господин Иванов. Утром обычно сначала продается тот хлеб, который готовым поставляет партнерская булочная. Ассортимент дополняют булочки и круассаны, которые выпекаются в на месте течение всего дня. Они уже предварительно расстоены, их требуется немного разморозить и сразу же выпекать.

MIWE gusto snack вмещает до трех противней размером 44,5 x 35 см. Благодаря поперечной загрузке в сочетании с большой стеклянной дверцей сотрудники и, что немаловажно, клиенты могут следить за процессом выпечки. «Это определенно побуждает некоторых клиентов к спонтанной покупке», – делится господин Иванов своим опытом.

Он чаще всего выпекает на двух противнях, на которых помещается по 8 - 10 круассанов. «Лучше чаще повторять выпечку, чтобы



Магазин демонстрирует современный интерьер и идеальный порядок. Здесь клиенты охотно закупаются и задерживаются, чтобы выпить чашечку кофе с пирожным.

товары были свежими, чем выпечка слишком большое количество, которое потом останется нераспроданным», – поясняет он. Все программы выпечки были предоставлены булочной-поставщиком и просто загружены в систему управления MIWE go! при помощи USB-накопителя. Для таких случаев с фронтальной стороны печи предусмотрен разъем USB.

Одновременно активный предприниматель уже строит планы на будущее, так как MIWE gusto предлагает оптимальные возможности именно для стремительно развивающейся отрасли питания вне дома. «Пицца – это наше первое подобное изделие, но мы планируем расширять ассортимент», – рассказывает господин Иванов о→



Высококачественная выпечка и высококачественный кофе – два столпа данной модели магазина.



Стильность и качество заметны уже с улицы. В такой дизайн отлично вписывается хлебопекарная печь MIWE.

своих планах. Для таких задач MIWE gusto snack предлагает сразу несколько технических решений.

Функция верхнего нагрева идеально подходит для запекания закусок. Для этого также можно вставить сохраняющую жар пластину, которая обеспечивает подачу тепла снизу. Другая возможность – функция приготовления на пару и комбинированная функция, которые позволяют готовить и разогревать мясо, рыбу и овощи. Господин Иванов видит в этом немалый потенциал, особенно вечером, когда жители жилого комплекса возвращаются домой и не хотят готовить еду самостоятельно.

При этом ему не нужно ломать себе голову о возможном загрязнении пекарной камеры. Закругленные углы и гладкие поверхности значительно упрощают процесс очистки внутреннего пространства печи. В этом также помогает система управления. Она позволяет активировать систему очистки MIWE cleaning control, которая полностью автоматически очищает пекарную камеру.

«Мы убеждены, что сделанные инвестиции полностью оправдали себя», – единодушно заявляют господин Иванов и его супруга. MIWE gusto snack объединяет надежные технологии,

разнообразные возможности использования и простой принцип управления. В магазине ROY эта магазинная печь дает возможность предлагать покупателям свежую выпечку и закуски в любое время дня. Здесь клиент и в самом деле может почувствовать себя королем.

Цифры и факты:

ROY - Kiosk Beck & Take Away
Владелец: Лефтер Иванов
Sulzerallee 61
CH – 8404 Winterthur (Швейцария)

Ассортимент: 600 – 700 наименований товаров: еда, напитки, лакомства, журналы и выпечка.