Советы для тех, кто планирует открыть свою пекарню

**Если вы решили открыть пекарню, то начальная проблема для вас заключается первым делом в том, чтобы найти подходящее помещение для нее. Идею о том, чтобы спроектировать и построить собственное помещения для пекарни, не будем даже рассматривать. На это потребуется много денег и времени.**

Зато в каком-то действующем магазине, столовой или ресторане можно использовать свободную площадь. Договор о совместной деятельности обычно является определенным стимулом для этого Можно также арендовать помещение и оперативно установить в нем оборудование для пекарни.

Чтобы расположить минимальный комплект оборудования, вам понадобится 60-120 квадратных метров. Возникает вопрос: «В каком месте?» Ведь вокруг может быть много пекарен. Так что установите, есть ли конкуренты в районе, который вы подобрали для бизнеса.

Чтобы провести маркетинговое исследование, лучше обратиться к профессионалам. Не жалейте на это денег, ибо в случае неправильного выбора рынка вы заплатите намного больше.

Помните и о том, что к пекарням предъявляются немалые требования со стороны Роспотребнадзора. Скажем, вам не разрешат поместить пекарню в подвальных и полуподвальных помещениях. Полы в помещении должны быть водонепроницаемые. Потолки и стены нужно побелить, а стены облицовать плиткой или покрасить светлой краской до высоты 1,75 м. Помещение должно быть обеспечено горячей и холодной водой, канализацией.

Основного рабочего зала мало. Также необходимы подсобные и бытовые помещения. Речь идет про склады для муки, подсобного сырья. Также необходимо предусмотреть гардероб для персонала, душевую, туалет, мойку. У помещения должна быть не только естественная, но и искусственная вентиляция.

Теперь немного про оборудование. Импортные печи, особенно немецкие хлебопекарные печи, обычно довольно дорогие. Зато они служат долго и работают качественно. Перечислим самые известные торговые марки зарубежных производителей. Это Bongard из Франции, Giere, Garbin, Polin из Италии, Miwe, Winkler, Werner Pfleiderer из Германии, Metos из Финляндии, Macadams из ЮАР. Необходимо купить основное оборудование. Это тестораскаточные машины, тестомесы, мукопросеиватели, расстойные шкафы, ротационные и конвенционные печи.

Необходимо и сопутствующее оборудование. Такое, как стеллажи, чтобы хранить сырье; упаковочные машины, формы для готовой продукции, мойки под инвентарь, рукомойники, ножи, технологические весы. Кстати, делители-округлители используют, если объемы производства большие. В мини-пекарнях обычно используют ручной труд.

**Примечание:**

Источник: <http://www.znakkachestva.ru/Advice/good-luck/sovety-dlya-teh-kto-planiruet-otkryt-svoyu-pekarnyu.html>

 Лукьянова Е. С.- библиограф

 МБУК ЦБС Боготольского района