



Ритейлеры особое внимание обращают на кулинарию – и такую тенденцию легко объяснить. На отечественном рынке, особенно в городах-миллионниках, отмечается стабильный рост спроса на готовую еду из магазинов – ведь современному человеку регулярно не хватает свободного времени на самостоятельную готовку. По последним данным, на долю салатов и кулинарии в среднем супермаркете приходится около 15-20% всех продаж. Для сравнения – на алкоголь приходится 20-25%. Поэтому данное направление можно считать одной из самых востребованных и перспективных категорий ассортимента. В магазинах Москвы средняя розничная наценка на кулинарию своего производства составляет 100-300%. Для сравнения – по остальным позициям розничной продажи этот показатель равен лишь 20-35%.

Чтобы организовать полноценный **кулинарный цех для супермаркета** необходимо соответствующее оборудование – в виде холодильного шкафа, конвекционной печи, пароконвектомата, овощерезки, производственных столов. А также крайне важны для работы электрическая либо газовая плита, мясорубка, жарочно-пекарская печь.

Прежде всего, нужно определиться – требуется ли кулинария в конкретном магазине. Ключевым фактором в этом вопросе становится площадь магазина, ведь для этого должно быть достаточно пространства. По принятым сегодня стандартам – на такие отделы приходится 10-20 квадратных метров в Москве и 10-50 кв. метров в регионах. Также нужно заранее определить месторасположение данного отдела. В некоторых магазинах он размещен возле гастрономического отдела. Для расположения будет оптимально размещать отдел в дальнем углу от входа в магазин. Грамотно организованный отдел становится привлекательным магнитом для покупателей. Проходя к нему через весь магазин, посетитель может что-то попутно купить и в других отделах.

«Правила отдела кулинарии»

1. Должен размещаться в магазине возле отдела хлебобулочных изделий либо рядом с гастрономическим отделом, оптимальный вариант – в дальнем от входа углу.
2. Необходимы 2-6 сотрудников.
3. Площадь отдела может составлять 10-100 квадратных метров.

В Партнерторг.ру Вы найдете все необходимое технологическое и механическое оборудование для кулинарного цеха и отдела продаж - холодильные витрины и холодильные шкафы Капри разных типов, размеров, габаритов и температурных режимов работы.

20 апреля 2016 г.