

Первое, на что обращает внимание покупатель так это ассортимент. Что же здесь предлагают?

Хлеба, причем несколько сортов и в разной ценовой категории, пироги и пирожки, сладкая выпечка, пицца, кондитерские изделия, гастрономические продукты.

Это, так сказать, верхушка этого вкусного айсберга. А теперь давайте рассмотрим подробнее.

Итак, ассортимент хлеба более чем обширен. Судите сами:

- подовые хлеба (карельский, купеческий, бородинский, сельский);

- формовые хлеба (ржаной, пшеничный, богатырский);

- диетические хлеба (такие как фитнес багет: содержит комбинацию семян тыквы, льна, подсолнечника, отрубей пшеницы и хлопья овсяного зерна; продукт с низким гликемическим индексом, способствует медленному повышению уровня сахара в крови, продукт с высоким содержанием пищевых волокон).

Привлекателен ассортимент и национальных хлебобулочных изделий: французский багет, лаваш, хачапури, самса (с мясной начинкой, с куриной начинкой).

Выпечка тоже заслуживает отдельного внимания. Чего здесь только нет!

Сладкая сдоба (булочка с изюмом, с маком, ватрушка), пирожки и пироги (пироги с классическими начинками: картошка, капуста, лук и яйцо, мясная начинка, куриная начинка, печеночная начинка; пироги со сладкими начинками: яблоко и корица, персик, ананас; круглые сладкие пироги: чизкейк, сметанник и королевская ватрушка, пирог из масляного бисквита «Престиж»). Изделия из слоёного теста (круассан

с шоколадной начинкой, слойка с лимоном, слойка со шпинатом), пиццы (в том числе «закрытая» пицца Кальцоне), маффины (творожный с йогуртовой начинкой, шоколадный с вишнёвой).

Кондитерские изделия в будни и торжество к вашему столу: торты-пирожные (эклеры, трайфлы – пирожные в стаканах, капкейки, корзиночки со сгущённым молоком)

Вкуснота в розницу и на заказ

Совсем немного времени прошло с момента открытия мини-пекарни ЗАО «Арзамасский хлеб», как ее продукция сразу понравилась покупателям. В чем же секрет успеха изделий, из чего складывается это притяжение вкусом?

Сейчас много пишут и говорят об опасности разного рода красителей и добавок, которые используются в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Отчасти это так.

Во всем производственном цикле ЗАО «Арзамасский хлеб» использует только качественные, натуральные и безопасные ингредиенты, современные технологии, проверенные рецепты.

Благодаря постоянному финансированию производственной структуры на предприятии функционирует современное оборудование импортного производства. Предприятие сотрудничает с ведущими европейскими производителями оборудования для хлебопечения, заключая перспективные долгосрочные контракты. Поэтому качество продукции ЗАО «Арзамасский хлеб» как хлебобулочной, так и кондитерской отвечает тре-

бованиям европейского уровня.

Кстати, формат магазина-пекарни + мини-кафе (можно выпить кофе с выпечкой в торговом зале, есть стол и стулья), готов предложить красивую и вкусную выпечку на заказ. Здесь мы и встретились с Олегом Сергеевичем Малышевым, начальником отдела продаж, и за чашкой кофе задали ему несколько вопросов, ответы на которые помогут

также сладкие пирожки с ананасом, персиком, яблоком и корицей. В ряду наиболее успешных позиций – слойка с лимоном, круассан с шоколадом и слойка со шпинатом (изделие из слоёного теста с начинкой из сыра, шпината). Замечу также, что в рейтинге наиболее продаваемых позиций – самса, хачапури, слойка с сыром и булочка с чесноком и зеленью. Кстати. Кондитерские изделия



покупателям сориентироваться в многообразии продукции мини-пекарни.

-Олег Сергеевич, что из ассортимента мини-пекарни сразу пришлось по вкусу покупателям?

-На данном этапе в ассортименте нашей пекарни более 50 наименований разнообразных хлебобулочных и кондитерских изделий. Наибольшим спросом пользуются пироги с гастрономическими начинками - с курицей, мясом, печенью, с луком и яйцом, картофелем, капустой, а

также полюбились нашим покупателям – это и корзиночки со сгущенкой, и маффины, и чизкейки, и королевские ватрушки.

-У вас очень вкусная и красивая выпечка на заказ. Расскажите читателям, что подразумевается под понятием «заказ»? Каковы минимальные партии таких заказов? Кто может быть заказчиком -организация, частное лицо? Как это происходит практически: звонок, личный визит в пекарню? Возможна ли доставка до



клиента? Или только самовывоз?

-Для любого мероприятия, уютного ужина в кругу семьи, юбилея, корпоратива и др., в магазине-пекарне можно заказать свежую выпечку. Это могут быть пирожки или булочки, большие, красиво оформленные пироги с различными гастрономическими или сладкими начинками. Для оформления заказа нужно обратиться к сотрудникам магазина-пекарни минимум за один день до даты проведения мероприятия, заполнить форму и оплатить. Получить продукцию можно в указанное в бланке время в магазине-пекарне. Минимальное количество мелкостучных изделий, доступных к заказу - 10 шт., больших пирогов -1 шт.

-Есть что-то такое над чем работает коллектив мини-пекарни, чем готовы порадовать покупателей в ближайшее время?

-Уже после открытия пекарни мы добавили ряд уникальных полезных многофункциональных хлебов.

Багет «Фитнес» - хрустящий многозерновой хлеб. Уникальное сочетание вкуса и целебных свойств. Хлеб «Богатырский» - многозерновой хлеб с низким гликемическим индексом. Хлеб «Купеческий» - заварной пшенично – ржаной хлеб с непередаваемым вкусом и ароматом. В состав хлеба входят патока, солод, кориандр и изюм. Эта линейка обладает огромным потенциалом и будет очень востребована у покупателей, которым катастрофически не хватает таких продуктов. В ближайшем будущем планируем запустить в рамках этой пекарни, либо, возможно, на одной из новых площадок, такие позиции, как настоящий бездрожжевой хлеб, осетинские пироги, слойки с ягодными начинками, донатсы и пончики.

Ждем ежедневно с 7.00 до 20.00, без обеда
г.Арзамас, ул.Калинина, 48
(бывший магазин «Горячий хлеб»),
тел.7-13-66

Подготовил Арсений ХОЛМСКИЙ.

