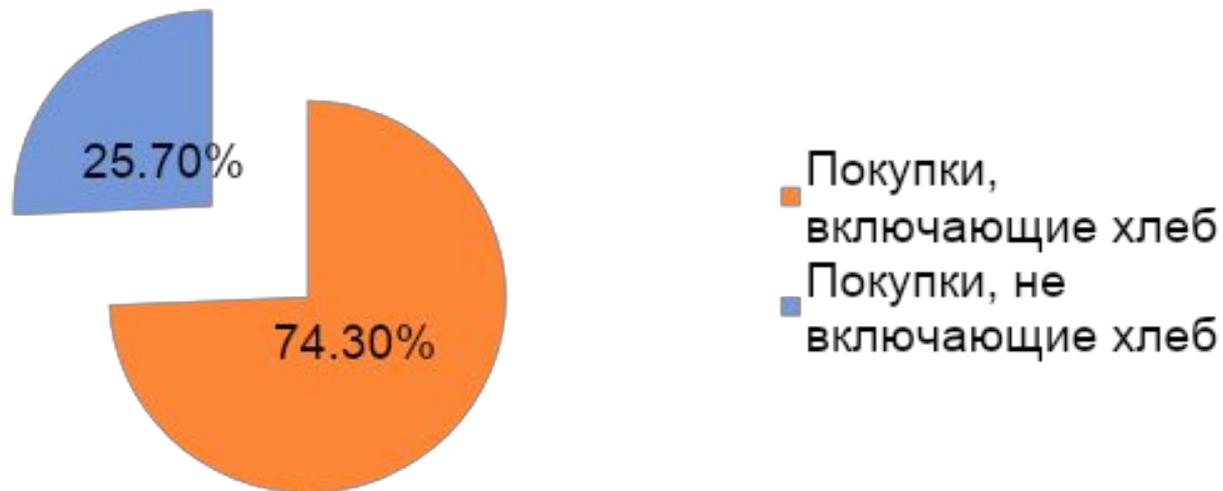




**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОВЫШЕНИЮ
КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**
Команда ККИ «Оптимист-1»

ИТОГИ ПРОВЕДЕННЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

- Хлеб и хлебобулочные изделия являются наиболее часто покупаемыми продуктами в ассортименте продовольственных магазинов. Более 70% всех покупок в продовольственных магазинах включают хлеб и хлебобулочные изделия.



ИТОГИ ПРОВЕДЕННЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

- Качество хлебобулочной продукции зачастую оставляет желать лучшего и по некоторым показателям не соответствует ГОСТ.
- Выкладка и ассортимент товаров в хлебобулочных отделах значительно влияют на объемы продаж.
- Хлебобулочные отделы могут не только приносить прибыль магазину от собственных продаж, но и повышать объемы продаж всего магазина при грамотной их планировке.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УЛУЧШЕНИЮ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

- Наиболее важный показатель качества хлеба — используемое сырье. Для повышения качества хлебобулочной продукции необходимо более тщательно отслеживать качество используемой муки и дрожжей.
- Продовольственные магазины должны следить за свежестью реализуемой продукции, соблюдать условия хранения хлеба.
- Помещения для хранения хлеба должны быть сухими, чистыми, вентилируемыми, с равномерными температурой и относительной влажностью воздуха.
- Каждую партию хлебобулочных изделий отправляют в торговую сеть в сопровождении документа, в котором указывают дату и время выхода из печи.



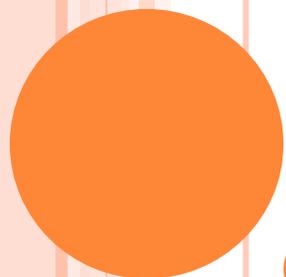
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОВЫШЕНИЮ КАЧЕСТВА ОБСЛУЖИВАНИЯ В ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ОТДЕЛАХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ МАГАЗИНОВ



Выкладка хлебобулочных изделий должна быть привлекательной на вид и удобной для совершения выбора. Хлебобулочные отделы можно оформлять в различных интерьерных стилях, что создаст дополнительную привлекательность отдела.

Следует следить и за ассортиментом хлебобулочной продукции, предлагать покупателю востребованные новинки и высококачественную выпечку собственного производства.





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!