



Підручник: Ремесло пекаря

Автор: Siegfried Kraus,, 20.08.2023, Version: 1.0

Зміст:

1. Вступ до торгівлі хлібобулочними виробами

- 1.1 Значення торгівлі хлібобулочними виробами в суспільстві
- 1.2 Історичний розвиток хлібобулочного бізнесу
- 1.3 Сучасна хлібопекарська торгівля: виклики та можливості

2. Основи хлібопекарського виробництва

2.1 Сировина в хлібобулочній торгівлі

- 2.1.1 Види зернових культур та їх використання
- 2.1.2 Дріжджі, закваски та хлібопекарські закваски
- 2.1.3 Види борошна і їх властивості

2.2 Teigzubereitung

- 2.2.1 Заміс, відпочинок і бродіння
- 2.2.2 Управління закваскою і дріжджовим тістом
- 2.2.3 Важливість якості води

2.3 Додатки та їх використання

- 2.3.1 Хлібопекарські речовини: ферменти, емульгатори, поліпшувачі
- 2.3.2 Горіхи, сухофрукти, насіння і спеції

3. Варіації хліба і печиво

3.1 Традиційні види хліба

- 3.1.1 Житній хліб, білий хліб, цільнозерновий хліб
- 3.1.2 Сільські хліби з різних регіонів

3.2 Спеціальний хліб та поінформованість про здоров'я

- 3.2.1 Безглютеновий хліб
- 3.2.2 Хліб, багатий клітковиною і білком

3.3 Дрібна випічка і тістечка

- 3.3.1 Рулони: виробництво і сорт
- 3.3.2 Датська випічка та солодка випічка



4. Кондитерські та кондитерські вироби в хлібобулочній торгівлі

4.1 Пироги і тістечка

4.1.1 Класичні начинки та прикраси для тортів

4.1.2 Сучасні дизайни та тенденції тортів

4.2 Вишукані хлібобулочні вироби

4.2.1 Листкове тісто: виготовлення основного тіста

4.2.2 Шоколадні цукерки та кондитерські вироби

4.3 Робота кафе та управління кондитерськими виробами

4.3.1 Планування асортименту та презентація

4.3.2 Стратегії утримання клієнтів та маркетингу

5. Забезпечення якості та гігієна в торгівлі хлібобулочними виробами

5.1 Гігієна та безпека харчових продуктів

5.1.1 Концепція HACCP в хлібобулочній торгівлі

5.1.2 Зберігання сировини і готової продукції

5.2 Гігієна та безпека на робочому місці

5.2.1 Чистота в пекарні

5.2.2 Ергономіка на робочому місці

5.3 Контроль якості та управління

5.3.1 Сенсорне тестування хлібобулочних виробів

5.3.2 Документування та оптимізація виробничих процесів

6. Операційне управління в хлібобулочній торгівлі

6.1 Створення та фінансування хлібозаводу

6.1.1 Бізнес-план і вибір ділянки

6.1.2 Інвестиційні та операційні витрати

6.2 Управління людськими ресурсами

6.2.1 Підбір та навчання співробітників

6.2.2 Моделі робочого часу та мотивація

6.3 Сталий розвиток та майбутні тенденції

6.3.1 Ресурсоефективність у хлібопекарському виробництві



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

6.3.2 Органічні та регіональні продукти в торгівлі хлібобулочними виробами

7. **Торгівля хлібобулочними виробами в цифрову епоху**

7.1 Діджиталізація в хлібопекарні

7.1.1 Автоматизовані системи подачі тіста

7.1.2 Моніторинг та оптимізація процесу випічки

7.2 Присутність в Інтернеті та маркетинг

7.2.1 Електронна комерція хлібобулочних виробів

7.2.2 Маркетинг у соціальних мережах для пекарень

8. **Погляд у світ міжнародної торгівлі хлібобулочними виробами**

8.1 Хлібні культури в усьому світі

8.1.1 Французька, італійська, азіатська хлібна культура

8.1.2 Хліб як культурний символ

8.2 Міжнародні зворотні тенденції

8.2.1 Вулична їжа: Internationale Snackvariationen

8.2.2 Термоядерні хлібобулочні вироби: культурні впливи в хлібобулочному виробництві

9. **Лексикон торгових термінів хлібобулочних виробів**

9.1 Технічні умови виробництва хлібобулочних виробів

9.2 Умови здійснення кондитерських і кафе-операцій

9.3 Економічні умови управління бізнесом

Додаток:

- Umrechnungstabellen
- Бібліографія
- Де купити інгредієнти та інструменти для випічки



Підручник: Ремесло пекаря

1. Вступ до торгівлі хлібобулочними виробами

1.1 Значення торгівлі хлібобулочними виробами в суспільстві

Торгівля хлібобулочними виробами має давні традиції і відіграє важливу роль у суспільстві. Це набагато більше, ніж просто виробництво хліба та випічки – це уособлює культуру, майстерність та продовольчу безпеку. Важливість торгівлі хлібобулочними виробами поширюється на різні виміри:

1. **Продовольча безпека та основні продукти харчування:** хліб та хлібобулочні вироби є основними продуктами харчування, які є важливою частиною раціону людини. Щодня пекарі доставляють свіжі та якісні продукти, які є надійним джерелом вуглеводів, клітковини та енергії.
2. **Ремісничі традиції та культура:** торгівля хлібобулочними виробами має глибоке історичне коріння і часто тісно пов'язана з культурою регіону. З покоління в покоління передаються особливі рецепти, техніки та звичаї, які формують різноманітність хліба та випічки.
3. **Робочі місця та економічні фактори:** пекарні є важливими економічними факторами у багатьох громадах. Вони створюють робочі місця для пекарів, кондитерів, торгового персоналу тощо. Крім того, хлібопекарська промисловість підтримує ланцюжок поставок від фермерів до бакалійників.
4. **Обізнаність про здоров'я:** Оскільки обізнаність про здоров'я зростає, споживачі шукають високоякісні хлібобулочні вироби, виготовлені з поживних інгредієнтів. Пекарі, які звертають увагу на якісні та корисні інгредієнти, сприяють збалансованому харчуванню.
5. **Соціальна взаємодія та спільнота:** пекарні часто є місцями зустрічей у громадах, де люди зустрічаються за чашкою кави або свіжою булочкою. Вони сприяють соціальній взаємодії і сприяють зміцненню почуття спільності.
6. **Інновації та різноманітність:** Торгівля хлібобулочними виробами розвивалася з часом і тепер пропонує широкий асортимент продуктів, починаючи від традиційного хліба і закінчуючи сучасними, креативними варіаціями кондитерських виробів. Це сприяє інноваціям та творчості у кваліфікованих професіях.
7. **Стійкість:** Багато пекарень цінують стійкі практики, будь то використання місцевих інгредієнтів, зменшення харчових відходів або використання екологічно чистої упаковки. Роблячи це, вони сприяють просуванню більш сталого виробництва продуктів харчування.

Таким чином, торгівля хлібобулочними виробами відіграє центральну роль у суспільстві, що виходить за рамки простого виробництва хліба. Він впливає на харчування, культуру, економіку та соціальну взаємодію, формуючи таким чином повсякденне життя багатьох людей.

1.2 Історичний розвиток хлібобулочного бізнесу

Історія хлібобулочної торгівлі сягає глибокої давнини і протягом століть зазнавала захоплюючу еволюцію. Від простих хлібів із зернового борошна та води до різноманітних хлібобулочних виробів, які ми знаємо сьогодні, еволюція хлібобулочних виробів відображає не тільки технологічний прогрес, але й культурні впливи.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

1. Античність і раннє середньовіччя:	<ul style="list-style-type: none">• Початок хлібобулочної торгівлі сягає часів ранніх цивілізацій, таких як єгиптяни, греки та римляни.• Перші буханці хліба робили з меленого зерна і води і випікали на відкритому вогні.• Спочатку випічка була простим заняттям, яке відбувалося в домашніх господарствах.
2. Середньовіччя та епоха Відродження:	<ul style="list-style-type: none">• В середні віки розвивалися гільдії пекарів, що забезпечують якість хлібобулочних виробів.• Впровадження вітряків та водяних млинів для переробки зерна покращило якість та ефективність борошна.• З відкриттям нових спецій та інгредієнтів хрестовими походами з'явилися більш різноманітні варіації хліба.
3. 16-18 століття:	<ul style="list-style-type: none">• Пекарні розвивалися від невеликих ремісничих підприємств до більших, спеціалізованих установ.• З поширенням кави почалася поява кондитерських, які пропонували випічку і пироги.• Технологія печі на дровах була вдосконалена, в результаті чого випікається більш рівномірно.
4. Промислова революція і сучасність:	<ul style="list-style-type: none">• Промислова революція принесла прогрес у технології випічки, такі як парові печі та механічні тістомісильні машини.• Фабричні хлібозаводи почали масове виробництво хліба, що призвело до більшої доступності хліба.• Тоді ж виник інтерес до традиційних, кустарним хлібобулочних виробів, що призвело до ренесансу ремесла.
5. 20 століття до наших днів:	<ul style="list-style-type: none">• Досягнення в області технологій, таких як електричні печі і системи автоматизованого виробництва, поліпшили ефективність і якість хлібобулочних виробів.• Мистецтво випічки, крім хліба, розширилося, включивши різноманітні кондитерські вироби, такі як пироги, тістечка та шоколад.• Обізнаність про здоров'я призвела до збільшення попиту на цільні зерна та хлібобулочні вироби, що сприяють здоров'ю.
6. Повернення до традицій та різноманітності:	<ul style="list-style-type: none">• В останні десятиліття спостерігається повернення до традиційних методів випічки і місцевих інгредієнтів.• Хлібопекарська промисловість продовжує диверсифікуватися, щоб задовольнити різноманітні смакові переваги клієнтів.• Сталий розвиток та екологічна відповідальність набували важливого значення, а це означало, що органічні та регіональні продукти стають все більш затребуваними.

Історичний розвиток хлібобулочної торгівлі відображає не тільки технологічні досягнення, а й соціальні зміни, культурні впливи та споживчі переваги. В даний час торгівля хлібобулочними виробами переживає ренесанс, оскільки споживачі все частіше шукають високоякісну кустарну випічку.

1.3 Сучасна хлібопекарська торгівля: виклики та можливості



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Сучасна торгівля хлібобулочними виробами стикається з безліччю викликів і можливостей, починаючи від технологічного прогресу і закінчуючи зміною споживчих переваг. Ці фактори впливають на те, як працюють пекарі, виробляють свою продукцію та здійснюють свою діяльність.

Проблеми:

1. **Технологічні інновації:** Хоча технологічний прогрес може підвищити ефективність, пекарі також стикаються з проблемою йти в ногу з новітніми технологіями випічки, зберігаючи при цьому кустарну якість.
2. **Зміна споживчих переваг:** Обізнаність про здоров'я та індивідуальні дієтичні потреби призводять до попиту на хлібобулочні вироби без глютену, з високим вмістом клітковини або з високим вмістом білка. Пекарі повинні реагувати на ці зміни.
3. **Харчова алергія та непереносимість:** Зростаюча кількість людей з харчовою алергією вимагає особливої обережності в уникненні алергенів та маркування продуктів.
4. **Сталий розвиток та екологічна свідомість:** споживачі приділяють все більше уваги впливу продуктів харчування на навколишнє середовище. Пекарі повинні враховувати екологічні практики, від пошуку інгредієнтів до упаковки.
5. **Конкуренція з боку** супермаркетів і мереж: великі супермаркети часто пропонують широкий вибір хлібобулочних виробів за нижчими цінами. Це створює проблему для невеликих пекарень.

Шанси:

1. **Якісна майстерність:** У той час, коли цінується кустарне виробництво та високоякісні інгредієнти, традиційні пекарні можуть забити високоякісною продукцією.
2. **Інновації та диверсифікація:** Творчість у виробництві хлібобулочних виробів дозволяє пекарням розробляти нові продукти та виділятися з натовпу.
3. **Присутність в Інтернеті та маркетинг:** Цифровізація дозволяє пекарням демонструвати свою продукцію в Інтернеті та охоплювати ширше коло клієнтів.
4. **Обізнаність про здоров'я:** Попит на здорову випічку дає можливість розробляти інноваційні продукти, які відповідають потребам людей, які піклуються про своє здоров'я.
5. **Регіональність та автентичність:** пекарні, які використовують місцеві інгредієнти та підкреслюють свій зв'язок з регіоном, можуть створити базу лояльних клієнтів.
6. **Сталий розвиток як точка продажу:** пекарні, які звертають увагу на екологічні практики, можуть сподобатися клієнтам, які цінують екологічні продукти.

Загалом, сучасна хлібопекарська торгівля пропонує масу можливостей для подальшого розвитку та адаптації до сучасних тенденцій. Здатність поєднувати традиції з інноваціями та реагувати на потреби споживачів матиме вирішальне значення для досягнення успіху на цьому мінливому ринку.



2. Основи хлібопекарського виробництва

2.1 Сировина в хлібобулочній торгівлі

2.1.1 Види зернових культур та їх використання

У хлібобулочній торгівлі різні види зерна грають центральну роль у виробництві хлібобулочних виробів. Кожен вид зерна має свої особливості і смакові профілі, які впливають на тісто і кінцевий продукт. Ось деякі з часто використовуваних зерен і їх використання в хлібобулочній торгівлі:

1. Вейзен (*Triticum aestivum*):

- Пшениця є найбільш часто використовуваним зерном в хлібобулочній торгівлі.
- Він містить глютен - білок, який надає тісту еластичність і покращує структуру хліба.
- Різні види пшениці, такі як тверда пшениця і м'яка пшениця, використовуються для різних видів хлібобулочних виробів.
- М'яка пшениця часто використовується для хліба, булочок, тортів і печива, в той час як тверда пшениця використовується для виготовлення макаронних виробів і манних виробів з твердих сортів пшениці.

2. Рогген (*Secale cereale*):

- Жито відоме своїм сильним ароматом і темним кольором.
- Він містить менше клейковини, ніж пшеничний, і вимагає більш тривалого часу бродіння, що корисно для кислого тіста, такого як хліб на заквасці.
- Житнє борошно використовується для виробництва житнього хліба, гарбузового нікелю і хліба на заквасці.

3. Дінкель (*Triticum spelta*):

- Спельта - це більш старий вид пшениці, який набирає популярність.
- Він містить менше глютену, ніж звичайна пшениця, що робить його придатним для людей з легкою непереносимістю глютену.
- Борошно спельти використовується для різних хлібобулочних виробів, таких як хліб, булочки та випічка.

4. Хаффер (*Avena sativa*):

- Овес особливо відомий своїм багатим клітковиною складом.
- Вівсянка і вівсянка використовуються в кашах, вівсяному печиві і спеціальних варіаціях хліба.

5. Ячмінь (*Hordeum vulgare*):

- Ячмінь часто використовується в солодовій формі для підсолодження і ароматизації хліба і випічки.
- Ячмінна мука використовується в деяких регіонах для особливих видів хліба.

6. Mais (*Zea mays*):

- Кукурудза часто використовується у вигляді кукурудзяної муки або манки для пікантних хлібобулочних виробів, таких як кукурудзяний хліб, коржі та продукти на основі поленти.

7. Рейс (*Oryza sativa*):

- Рисове борошно використовується в безглютенових хлібобулочних виробках для створення м'якої текстури.
- Його часто використовують для рисових коржів, тістечок і солодкої випічки.

8. Гречка (*Fagopyrum esculentum*):



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

- Гречка, незважаючи на свою назву, не крупа, а псевдозлакова.
- Його часто використовують в безглютенових сумішах для хліба, млинців і тістечок.

Вибір зерна впливає на смак, текстуру і поживність хлібобулочних виробів. Пекарі часто комбінують різні зерна для досягнення бажаних результатів і пропонують широкий асортимент хлібобулочних виробів.

2.1.2 Дріжджі, закваски та хлібопекарські закваски

Правильний підбір і використання дріжджів, заквасок і хлібопекарської закваски має вирішальне значення для розвитку тіста і якості хлібобулочних виробів в хлібобулочній торгівлі. Ці мікроорганізми відіграють істотну роль в бродінні тіста, впливаючи на смак, текстуру і термін зберігання кінцевих продуктів.

1. Дріжджі (*Saccharomyces cerevisiae*):

- Дріжджі - це одноклітинний грибок, який перетворює вуглеводи в тесті в спирт і вуглекислий газ, що призводить до бродіння.
- Вона відповідає за підйом тіста і формування повітряної крихти в хлібобулочних виробках.
- Свіжі дріжджі часто розчиняють у воді і додають безпосередньо в тісто, в той час як сухі дріжджі перед використанням гідратують у воді.

2. Sauerteigstarter:

- Закваска - це суміш борошна і води, яка ферментується протягом більш тривалого періоду часу.
- Молочнокислі бактерії ростуть в заквасочних культурах, які виробляють тісто кислоти і роблять тісто кислим.
- Закваска надає хлібу характерний аромат, пружну м'якуш і більш тривалий термін зберігання.

3. Vorteig (Пуліш, Біра):

- Попереднє тісто - це суміш борошна, води та дріжджів, яка ферментується перед власне приготуванням тіста.
- Він покращує смак і структуру хліба, так як більш тривале бродіння сприяє розвитку ароматів і клейковини.

4. Backferment (Levain, закваска):

- Хлібопекарська закваска - це природна дріжджова культура, яка зберігається і використовується протягом тривалого періоду часу.
- Він розвиває складні смаки і надає хлібу відкрити, пористу крихту.
- Випічка закваски потребує регулярного догляду для підтримки своєї активності.

5. Закваски для спеціальних хлібобулочних виробів:

- У деяких хлібобулочних виробках, таких як хліб на заквасці, багети або чібатта, для досягнення бажаного смаку і текстури використовуються специфічні закваски.

Використання дріжджів, заквасок і хлібобулочних заквасок вимагає розуміння правильних кількостей, температури і часу бродіння. Ці мікроорганізми істотно впливають на смак і якість хлібобулочних виробів в хлібобулочній торгівлі і надають виробам характерний характер.

2.1.3 Види борошна і їх властивості



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Правильний вибір видів борошна - відповідальний етап у виробництві хлібобулочних виробів в хлібобулочній торгівлі. Різні види борошна мають різні властивості завдяки вмісту в них білків, крохмалю та інших корисних речовин. Ось деякі часто використовувані види борошна і їх характерні властивості:

1.	Борошно пшеничне типу 405:	<ul style="list-style-type: none">• Стандартне борошно для тонкої випічки, наприклад, торти і печиво.• Він має низький вміст білка і створює ніжні, легкі текстури.
2.	Борошно пшеничне тип 550:	<ul style="list-style-type: none">• Борошно універсальне для широкого асортименту хлібобулочних виробів, від рулетів до тортів.• Він має середній вміст білка і добре працює для тіста, яке вимагає як еластичності, так і в'язкості.
3.	Борошно пшеничне типу 1050:	<ul style="list-style-type: none">• Підходить для хліба, булочок та іншої пікантної випічки.• При більш високому вмісті білка він виробляє більш міцну кірку і більш тверду крихту.
4.	Борошно пшеничне типу 1600 (цільнозернове борошно):	<ul style="list-style-type: none">• Містить повне ядро пшениці і багатий клітковиною і поживними речовинами.• Виробляє хлібобулочні вироби з сільською текстурою і горіховим присмаком.
5.	Борошно житнє тип 815:	<ul style="list-style-type: none">• Використовується для житнього хліба і випічки.• Він містить більше глютену, ніж цільнозернове борошно, і виробляє більш щільний, ароматний хліб.
6.	Dinkelmehl:	<ul style="list-style-type: none">• Буває різних видів, схожих на пшеничне борошно.• Борошно спельти має м'який смак і може замінити пшеничне борошно в багатьох рецептах.
7.	Gerstenmehl:	<ul style="list-style-type: none">• Часто використовується для солодових екстрактів і як інгредієнт для спеціальних видів хліба.• Надає хлібу і випічці солодкий, солодовий смак.
8.	Кукурудзяна мука:	<ul style="list-style-type: none">• Використовується для кукурудзяного хліба, коржів та інших південних страв.• Кукурудзяне борошно має насичений жовтий колір і надає виробам характерний аромат.
9.	Хафермель:	<ul style="list-style-type: none">• Часто використовується для каш, вівсяного печива та хліба з високим вмістом поживних речовин.• Вівсянка надає випічці м'яку, соковиту консистенцію.

Вибір правильних видів борошна залежить від типу хлібобулочних виробів, які ви хочете виготовити. Комбінування різних видів борошна може призвести до різноманітних і унікальних результатів, впливаючи на смак, текстуру і харчову цінність.

2.2 Teigzubereitung



2.2.1 Заміс, відпочинок і бродіння

Приготування тіста - відповідальний етап в торгівлі хлібобулочними виробами, що впливає на розвиток структури тесту, формування ароматизаторів і, в кінцевому підсумку, на якість хлібобулочних виробів. Заміс, відпочинок і бродіння - важливі процеси, які вимагають уважного ставлення:

1. Замісити:

- Заміс - це процес замішування і розтягування тесту з метою вироблення клейковини, яка відповідає за еластичність і структуру кінцевого продукту.
- Заміс також рівномірно розподіляє інгредієнти і робить тісто однорідним.
- Зробити це можна вручну або тістомісильними машинами, хоча час замісу може варіюватися в залежності від рецепта.

2. Відпочинок (автоліз):

- Відпочинок відноситься до фази, в якій борошно і вода змішуються, а потім мають період спокою перед додаванням інших інгредієнтів.
- У цей період спокою борошно зможе краще вбирати воду і почнеться утворення клейковини, що полегшить подальше заміс.

3. Бродіння:

- Бродіння - це процес, за допомогою якого дріжджова або закваска змушує тісто підніматися.
- Під час бродіння дріжджі перетворюють вуглеводи в тесті в спирт і вуглекислий газ. Виділяється вуглекислий газ створює бульбашки в тесті і змушує його підніматися.
- Час бродіння варіюється в залежності від типу тіста і використання дріжджів або закваски.

4. Форма:

- Після бродіння тісто ретельно формують, щоб надати йому потрібну кінцеву форму. Особливо це важливо для булочок, хліба та іншої фасонної випічки.

5. Вторинне бродіння:

- Після формування тісту знову дають відпочити, щоб дозволити остаточний рух вгору перед випіканням.
- Вторинне бродіння можна проводити на деку або в спеціальних лотках для бродіння.

Точна тривалість замісу, відпочинку та бродіння залежить від різних факторів, таких як тип тіста, температура навколишнього середовища та використовувані дріжджі або закваска. Ретельно контрольований процес забезпечує розвиток потрібної текстури, смаків і структури в хлібобулочних виробках.

2.2.2 Управління закваскою і дріжджовим тістом

Управління закваскою і дріжджовим тістом вимагає різних підходів і прийомів. Обидва способи впливають на смак, консистенцію і термін зберігання хлібобулочних виробів. Ось основні аспекти управління закваскою і дріжджовим тістом:

Sauerteigführung:

1. Виробництво закваски:



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

- Закваска складається з суміші борошна і води, яка бродить протягом декількох днів.
- Молочнокислі бактерії розмножуються в заквасці, що призводить до закислення тесту.

2. Бродіння і бродіння:

- Закваску змішують з борошном і водою для формування закваски.
- При бродінні утворюються молочнокислі бактерії, які закисляють тісто і розвивають характерний аромат.

3. Годування закваскою:

- Активну закваску необхідно регулярно підгодовувати свіжою борошном і водою для підтримки життєдіяльності мікроорганізмів.

4. Приготування тіста на заквасці:

- Закваска перетворюється на тісто з іншими інгредієнтами, такими як борошно, вода та сіль.
- Тісто має більш тривалий час бродіння, тому що мікроорганізмам в заквасці потрібен час, щоб розщепити крохмаль в борошні.

Hefeteigführung:

1. Активація дріжджів:

- Дріжджі гідратують водою, а іноді і цукром, щоб стимулювати їх активність.
- Цей крок часто називають «прикріпленням».

2. Приготування тіста з дріжджами:

- Активовані дріжджі змішують з борошном, водою, сіллю та іншими інгредієнтами для приготування тіста.
- Тісто має менший час бродіння в порівнянні з закваскою, оскільки дріжджі швидше виробляють вуглекислий газ.

3. Перше бродіння:

- Дріжджове тісто бродить і подвоюється в об'ємі, в той час як дріжджі виробляють вуглекислий газ.

4. Формування, вторинне бродіння та випічка:

- Утворене дріжджове тісто знову залишають бродити і потім випікають.

Обидва методи управління вимагають терпіння і досвіду, щоб визначити оптимальний час для бродіння. Закваски часто дають складні смаки і мають більш тривалий термін зберігання, в той час як дріжджове тісто може підніматися швидше і мати більш м'яку текстуру. Вибір між закваскою і дріжджовим тістом залежить від бажаного типу кінцевого продукту і смакового профілю.

2.2.3 Важливість якості води

Якість води, що використовується при приготуванні тіста в хлібобулочній торгівлі, має значний вплив на кінцеві продукти. Вода є не тільки основним компонентом тесту, але і розчинником, який витягує з борошна мінеральні компоненти. Ось яке значення має якість води в хлібобулочній торгівлі:

1. **Консистенція і розвиток тіста:** Кількість і якість води впливає на консистенцію тіста. Більш жорстка вода з більш високим вмістом мінералів може зробити тісто жорсткішим, тоді як більш м'яка вода може призвести до більш м'якого тіста. Правильна консистенція тіста має вирішальне значення для правильного розвитку клейковини і текстури хлібобулочних виробів.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

2. **Вплив на смак:** Вода є носієм ароматизатора і може впливати на аромати хлібобулочних виробів. Мінерали у воді можуть додавати або впливати на смакові нюанси, особливо в таких продуктах, як хліб на заквасці.
3. **Бродіння та бродіння:** Склад води може впливати на активність дріжджів та закваски. Хлор або хлорамін у воді можуть пригнічувати активність дріжджів і мікроорганізмів, що може привести до більш поганого бродіння.
4. **Колір і кірка:** Тип води може впливати на колір кори. Мінеральні речовини, що знаходяться у воді, можуть привести до різного ступеня побуріння.
5. **Термін придатності та текстура:** Правильна кількість води та якість важливі для забезпечення терміну придатності хлібобулочних виробів. Занадто високе співвідношення води може призвести до швидкого псування, тоді як занадто низьке співвідношення води може призвести до сухих або жорстких кінцевих продуктів.
6. **Вплив на час бродіння:** Деякі мінерали у воді можуть впливати на час бродіння, змінюючи активність мікроорганізмів.
7. **Загальна консистенція і оброблюваність:** Загальна якість води впливає на оброблюваність тіста і консистенцію кінцевих продуктів.

Важливо провести аналіз води, щоб знати мінеральний склад і будь-які домішки. У деяких випадках може знадобитися використання фільтрованої або демінералізованої води для досягнення оптимальних результатів випічки.



2.3 Додавки та їх використання

2.3.1 Хлібопекарські речовини: ферменти, емульгатори, поліпшувачі

Хлібопекарські речовини - це добавки, які використовуються в хлібопекарській торгівлі для поліпшення структури тесту, продовження терміну зберігання і оптимізації технологічних властивостей тесту. Ось різні типи хлібобулочних речовин та їх функції:

1. Ферменти:

- Ферменти - це природні білки, які каталізують біохімічні реакції в тесті.
- Амілази розщеплюють крохмаль на цукру і підтримують бродіння.
- Протеази допомагають розпушити тісто, розщеплюючи клейковину.
- Ксиланази покращують структуру тіста, особливо в цільних зернах.

2. Емульгатори:

- Емульгатори - це молекули, які поєднують воду і жир для поліпшення стійкості тіста і кремів.
- Вони сприяють поліпшенню консистенції тесту, сприяють розпушуванню і підвищенню свіжості.

3. Verbesserungsmittel:

- Поліпшувачі - це суміші різних інгредієнтів, які впливають на консистенцію тіста, термін зберігання і результати випічки.
- Можна збільшити обсяг тесту, зробити м'якуш ніжніше і поліпшити оброблюваність.

4. Хлібопекарські засоби для особливих потреб:

- Хлібопекарські засоби можуть бути розроблені для задоволення особливих потреб, таких як виробництво хлібобулочних виробів без глютену або з високим вмістом клітковини.

5. Натуральні проти штучних агентів для випічки:

- Існують як натуральні, так і штучні хлібопекарські засоби. Натуральні хлібобулочні речовини часто отримують з ферментів, емульгаторів і таких інгредієнтів, як вітаміни.
- Штучні пекарські речовини можуть бути синтетично отриманими сполуками, які мають схожі функції.

Застосування хлібопекарських засобів вимагає розуміння їх впливу на тісто і кінцевий продукт. Хоча хлібопекарські засоби можуть поліпшити обробку і консистенцію, багато традиційних пекарів вважають за краще використовувати натуральні інгредієнти і традиційні методи для досягнення якості своєї продукції. До вибору хлібопекарських засобів слід уважно поставитися, щоб домогтися бажаного результату випічки.

2.3.2 Горіхи, сухофрукти, насіння і спеції

Горіхи, сухофрукти, насіння та спеції є популярними інгредієнтами в хлібобулочній промисловості для поліпшення смаку, текстури та щільності поживних речовин хлібобулочних виробів. Ось використання та переваги цих інгредієнтів:

Горіхи:



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

- Горіхи, такі як волоські горіхи, мигдаль, фундук і горіх пекан, часто нарізають або подрібнюють і використовують у хлібі, тортах, печиві та крупах.
- Вони додають хрускіт, смак і поживні речовини, такі як білки, корисні жири і вітаміни.
- Горіхове масло можна використовувати як інгредієнт або топінг.

Сухофрукти:

- Родзинки, курага, журавлина і інжир - популярні сухофрукти.
- Вони додають солодкість, текстуру і природний аромат.
- Сухофрукти часто використовують в випічці для сніданку, кашах, печиві і хлібі.

Разом:

- Насіння чіа, насіння льону, насіння соняшнику та гарбуза багаті поживними речовинами, такими як клітковина, омега-3 жирні кислоти та білки.
- Їх можна додавати в тісто або поверхню хліба, булочок і круп.

Спеції:

- Такі спеції, як кориця, імбир, мускатний горіх, кардамон і ваніль, додають аромат і тепло випічці.
- Їх використовують в хлібі, тортах, печиві і пирогах для посилення смаку.
- Сіль також є важливою спецією для збалансування смаку.

Заходи:

- При додаванні сухофруктів, горіхів і насіння важливо враховувати кількість по відношенню до тесту, щоб не зіпсувати консистенцію.
- Сухофрукти можуть містити багато цукру, тому їх слід використовувати з розумом, щоб уникнути гіперглікемії.

Правильна кількість і поєднання цих інгредієнтів дозволяє значно збільшити смак і поживну щільність хлібобулочних виробів. Креативне використання горіхів, сухофруктів, насіння та спецій дозволяє створювати унікальні та смачні продукти, які звертаються до смаків клієнтів.



3. Варіації хліба та печиво

3.1 Традиційні види хліба

3.1.1 Житній хліб, білий хліб, цільнозерновий хліб

Світ випічки охоплює найрізноманітніші сорти хліба, від традиційних сортів до сучасних варіацій. Ось кілька найвідоміших видів хліба:

Житній хліб:

- Житній хліб в основному виготовляється з житнього борошна і часто має темний колір і сміливий аромат.
- Характеризується більш щільною м'якушкою і більш твердою кіркою.
- Житній хліб часто випікають на заквасці, що надає йому характерний смак.

Білий хліб:

- Білий хліб в основному виготовляється з дрібного пшеничного борошна, яке видалило зовнішні шари пшеничного зерна.
- Має ніжну крихту, м'яку консистенцію і легку кірку.
- Білий хліб добре підходить для бутербродів, тостів і простих гарнірів.

Хліб з борошна грубого помелу:

- Цільнозерновий хліб виготовляється з борошна, яке містить цільнозернове ядро, включаючи висівки та зародки.
- Має більш темний колір, горіхову нотку і міцну кірку.
- Цільнозерновий хліб багатий клітковиною, вітамінами і мінералами і вважається більш здоровим варіантом.

Мішброте:

- Змішані хліби поєднують різні види борошна, часто пшеничне та житнє, щоб досягти збалансованої текстури та смаку.
- Ці хліби можуть мати різноманітні скоринки і крихти, в залежності від видів використаної борошна.

Чабатта:

- Ciabatta - італійський хліб з повітряною крихтою і хрусткою скоринкою.
- Його часто роблять з оливковою олією і тривалим бродінням.

Паличка:

- Французький багет - це подовжений, хрусткий білий хліб з м'яким м'якушем.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

- Є класикою для бутербродів і гарнірів.

Піта-Брот:

- Лаваш - це круглий плоский хліб, який відкривається в кишеню.
- Його часто розрізають навпіл і заповнюють пломбами, такими як фалафель або гіроскопи.

Ще безліч варіантів:

- На додаток до цих основних сортів, існує незліченна кількість регіональних і спеціалізованих видів хліба, від хліба на заквасці до багатозернових і безглютенових варіантів.

Вибір виду хліба залежить від особистих переваг, дієтичних потреб і кулінарної творчості. Пекарі можуть досягти широкого спектру смаків і текстур у своєму хлібі, вибираючи борошно, тісто та інгредієнти.

3.1.2 Сільські хліби з різних регіонів

Хлібобулочна торгівля виробляла багате розмаїття сільського хліба з різних регіонів світу. Цей хліб часто відображає культуру, доступні інгредієнти та традиційні методи кожного регіону. Ось кілька помітних прикладів:

Багет (Франція):

- Французький багет є символом французької хлібної культури.
- Має тонку хрустку скоринку і м'яку, повітряну крихту.
- Багет часто подають як супровід до багатьох страв.

Біль Poilâne (Frankreich):

- Традиційний хліб на заквасці з цілнозернового борошна, відомий своєю щільною крихтою і горіховим смаком.
- Він походить з пекарні Poilâne в Парижі і має характерну тонку кірку.

Пане Пульезе (італійська):

- Італійський сільський хліб з регіону Апулія.
- Має товсту кірку і м'яку, повітряну крихту.
- Пане Пульезе часто запікається з оливковою олією і є невід'ємною частиною багатьох італійських страв.

Pumpernickel (Німеччина):

- Темний, щільний житній хліб з Німеччини.
- Він випікається при низькій температурі протягом тривалого вологого часу випікання, що надає йому характерний колір і текстуру.
- Гарбузовий нікель часто тонко нарізають і подають з пікантними начинками.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Закваска (США):

- Хліб на заквасці, який популярний у США і його часто називають «хлібом на заквасці».
- Має хрустку скоринку, кислуватий м'якуш і складний аромат.
- Закваска також є основним продуктом хлібної культури Сан-Франциско.

Наан (якщо):

- М'який, плоский індійський хліб, який часто випікають в тандирі (глиняній печі).
- Він доступний у багатьох сортах, від простого наану до фаршированих версій з часником або картоплею.
- Наан часто подають зі стравами з каррі.

Диявол (Інді):

- Тонкий прісний індійський хліб, випечений на розпеченій сковороді.
- Він має м'яку консистенцію і його часто їдять з каррі або овочевими стравами.

Це лише кілька прикладів сільського хліба з різних регіонів. Кожна культура і країна має свій унікальний сорт хліба, який часто глибоко вкорінений в традиціях і смаках. Відмінності в інгредієнтах, тісті та способах випічки надають кожному з цих хлібів особливий характер.



3.2 Спеціальний хліб та поінформованість про здоров'я

3.2.1 Безглютеновий хліб

Безглютеновий хліб є важливою категорією в торгівлі хлібобулочними виробами, оскільки він відповідає потребам людей, які страждають на целіакию або непереносимість глютену. Глютен - це білок, що міститься в пшениці, ячмені, житі та багатьох інших зернових. Ось деякі аспекти безглютенового хліба:

Безглютенове борошно:

- Безглютеновий хліб часто виготовляється з борошна, яке не містить пшениці, ячменю, жита та інших глютеносодержащих зерен.
- Поширені види борошна включають рисове борошно, гречане борошно, кукурудзяне борошно, картопляне борошно, мигдальне борошно, кокосове борошно та нутове борошно.

Сполучна речовина і структура:

- Оскільки клейковина відповідає за структуру тіста в звичайних хлібах, безглютенове тісто необхідно зв'язувати іншими методами.
- Сполучні речовини, такі як ксантанова камедь або гуарова камедь, часто використовуються для поліпшення еластичності і текстури.

Вологість і довговічність:

- Безглютеновий хліб часто має тенденцію ставати сухим. Тому важливо використовувати правильну кількість вологи.
- Яйця, йогурт, яблучне пюре і масло часто використовуються для підвищення вологості і поліпшення терміну зберігання.

Аромат і смак:

- Безглютенова борошно може мати різний смак, тому комбінування видів борошна важливо для досягнення приємного аромату.
- Спеції, трави і горіхи можуть додати аромат хлібу.

Обробка і консистенція:

- Безглютенове тісто часто має іншу консистенцію, ніж традиційне тісто, оскільки воно не таке еластичне.
- Консистенція тесту може змінюватися, в залежності від використовуваних видів борошна і в'язучих речовин.

Час випікання і температура:

- Безглютеновий хліб, як правило, швидше підрум'янюється і стає твердішим, ніж традиційний хліб. Тому важливий ретельний контроль часу випікання і температури.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Виробництво безглютенового хліба вимагає спеціальних технологій та інгредієнтів для досягнення бажаної текстури, консистенції та смаку. Оскільки люди з целіакією або непереносимістю глютену залежать від цих продуктів, дуже важливо ретельно готувати безглютеновий хліб, щоб задовольнити їхні потреби.

3.2.2 Хліб, багатий клітковиною і білком

Хліб, багатий клітковиною і білком, не тільки смачний, але і корисний для здоров'я. Вони забезпечують важливі поживні речовини, такі як клітковина і білок, які допомагають підтримувати збалансовану дієту. Ось деякі аспекти хліба, багатого клітковиною і білком:

Види борошна і насіння:

- Цільнозернове борошно, такі як цільнозернове борошно, цільне житнє борошно або вівсяне борошно, багаті клітковиною.
- Додаткової клітковини можна досягти, додавши лляне насіння, насіння чіа, насіння соняшнику або вівсянку.

Бобові та горіхи:

- Хліб можна збагатити бобовими, такими як нут або сочевичне борошно, щоб збільшити вміст білка.
- Горіхи, такі як мигдаль, волоські горіхи або кешью, також містять багато білка і можуть бути додані в тісто.

Використання лободи і амаранту:

- Лобода і амарант - псевдозлаки з високим вмістом білка і клітковини.
- Їх можна перемолоти на борошно і додати в тісто для збільшення щільності поживних речовин.

Насіння чіа та насіння льону:

- Ці насіння особливо багаті клітковиною і здоровими омега-3 жирними кислотами.
- Збагатити тісто можна не тільки волокном, але і хрустким елементом текстури.

Йогурт або сир:

- Йогурт або сир можуть бути включені в тісто для збільшення споживання білка і поліпшення гідратації.

Зразковий рецепт хліба, багатого клітковиною і білком:

- Суміш цільнозернового борошна і вівсяного борошна.
- Додавання лляного насіння, насіння соняшнику і лободи.
- Використання йогурту для додаткового білка і вологи.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Хліб, багатий клітковиною і білком, ідеально підходить для тих, хто хоче харчуватися здоровіше і включати більше поживних речовин у свою їжу. Цей хліб часто більш ситний і може допомогти зберегти рівень цукру в крові більш стабільним.



3.3 Дрібна випічка і тістечка

3.3.1 Рулони: виробництво і сорт

Рулети, також відомі як рулети, ребра або векле, є універсальним і популярним видом хлібобулочних виробів у хлібобулочній торгівлі. Вони варіюються від простих булочок для сніданку до складних фірмових страв. Ось деякі аспекти виробництва і різновиди рулонів:

Teigzubereitung:

- Тісто для булочок часто схоже на тісто для хліба, але іноді містить більше цукру, жиру або яєць для більш м'якої текстури.
- Приготування тіста може варіюватися в залежності від типу рулетів, від солодших молочних булочок до пікантних рулетів з борошна грубого помелу.

Формування та різання:

- Булочки виготовляються різних форм, включаючи круглі рулети, подовжені роли Kaiser або спеціальні форми, такі як круасани.
- Поверхня можна розрізати ножами, ножицями або спеціальними булочками для досягнення характерного зовнішнього вигляду.

Бродіння і випічка:

- Час бродіння булочок часто коротше, ніж у хліба, в результаті чого виходить більш дрібна крихта.
- Булочки зазвичай випікають при більш високих температурах, щоб створити хрустку скоринку.

Різноманітність сортів булочок:

- **Kaisersemmel:** популярний вид булочки з характерною 5-вирізаною формою зверху.
- **Молочні булочки:** рулети, які часто містять молоко, що надає їм більш м'яку текстуру.
- **Рулетики з цільної пшениці:** Вони виготовляються з цільнозернового борошна і мають високий вміст клітковини.
- **Круасан:** м'яка масляниста булочка з текстурою листового тіста, яка виникла у Франції.
- **Рулетики з цибулі:** рулетики з шматочками цибулі або цибулі на поверхні.
- **Рулети з родзинок:** солодші рулети з родзинками, які часто вживають як сніданок або закуску.
- **Рулетики з кренделя:** Булочки, які занурюють у розчин луґу, а потім запікають, щоб створити хрустку скоринку.

Творчі варіації:

- Пекарі часто експериментують з різними інгредієнтами, такими як горіхи, насіння, сухофрукти або спеції, щоб створити унікальні сорти булочок.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Завдяки своїм розмірам і універсальності роли ідеально підходять для швидких страв, закусок або в якості супроводу до різних страв. Їх багата різноманітність і креативні варіанти дизайну роблять їх популярним вибором у пекарнях по всьому світу.

3.3.2 Датська випічка та солодка випічка

Датська випічка і солодка випічка - це смачна категорія хлібобулочних виробів, які часто виготовляються з вершковим маслом або листовим тістом. Вони відомі своєю ніжною текстурою, солодкими начинками та привабливим зовнішнім виглядом. Ось деякі аспекти датської випічки та солодкої випічки:

Листкове тісто як основа:

- Листкове тісто - це універсальне тісто, яке створюється шляхом багаторазового згортання і розгортання в тісто вершкового масла.
- Цей процес призводить до шаруватой структури, яка стає хрусткою та світлою після випікання.

Виробництво датської випічки:

- Круасани – один з найвідоміших видів датської випічки.
- Вони можуть бути виконані в різних формах, наприклад, прямі, вигнуті або заповнені.
- Круасани мають м'яку, маслянисту крихту і хрустку золотисту скоринку.

Солодкі частинки:

- Симпатична випічка може бути найрізноманітніших форм, від наповнених кишень до плетених кіс.
- Їх часто наповнюють фруктами, горіхами, шоколадом або варенням.
- Начинки додають випічці додатковий вимір смаку.

Ведмежий кіготь, датський, штрудель і багато іншого:

- **Ведмежий кіготь:** солодке тісто у формі ведмежого кігтя, наповнене мигдалем або горіхами і часто покрите глазур'ю.
- **Данська:** Родом з Данії, датська - це солодка випічка з різними начинками, такими як сир, фрукти або горіхи.
- **Штрудель:** тонке листкове тісто з начинкою з яблук, вишні, сиру або інших інгредієнтів.

Готова випічка:

- Багато пекарні пропонують готову і наповнену датську випічку і солодку випічку.
- Потім їх можна просто запекти і прикрасити глазур'ю або цукровою пудрою.

Креативність у презентації:

- Пекарі можуть творчо випускати пар, використовуючи різні форми, розміри та начинки для датської випічки та солодкої випічки.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Датська випічка і солодка випічка часто є популярним вибором для сніданку, десертів або легких закусок. Поєднання ніжного листкового тіста та смачних начинок робить їх привабливими частуваннями на багато випадків.



4. Кондитерські та кондитерські вироби в хлібобулочній торгівлі

4.1 Пироги і тістечка

4.1.1 Класичні начинки та прикраси для тортів

Торти є вищою дисципліною в хлібобулочній торгівлі і пропонують широкий асортимент начинок і прикрас для поєднання смаку і естетики. Ось кілька класичних начинок і прикрас для пирогів:

Класичні начинки для тортів:

1. **Вершковий крем:** суміш вершкового масла, цукрової пудри та ароматизаторів, таких як ваніль. Вершковий крем може бути виконаний в різній консистенції, від гладкої до улесливої.
2. **Шоколадний ганаш:** розтоплений шоколад, змішаний з вершками, щоб створити насичену, блискучу начинку.
3. **Фруктові начинки:** желе, варення або фруктове пюре можна використовувати для створення соковитих шарів фруктів між шарами макухи.
4. Пудинг: Ванільний, шоколадний або фруктовий пудинг можна використовувати як начинку для створення кремової текстури.
5. **Горіхові начинки:** Мелені горіхи, такі як мигдаль або фундук, можна змішувати з цукром та ароматизаторами, щоб створити багату начинку.
6. **Проміжні шари:** Іноді пироги також шарують між шарами кремами або начинками, такими як чізкейк або тірамісу.

Класичні прикраси тортів:

1. **Помадна маса:** цукриста маса, яку розгортають і кладуть поверх торта. Він допускає складні прикраси і гладкі поверхні.
2. **Масляні розетки:** Вершковий крем наноситься розетками, квітами або іншими візерунками для прикраси торта.
3. **Марципан:** солодка мигдальна маса, яку формують і кладуть на торт. Його також можна фарбувати і формувати для створення прикрас.
4. **Свіжі фрукти: Ягоди,** ківі, апельсини або інші фрукти можна покласти поверх пирога, щоб додати свіжості та кольору.
5. **Їстівні квіти:** Їстівні квіти, такі як фіалки, пелюстки троянд або ромашки, можна використовувати як елегантні прикраси.
6. **Шоколадні прикраси:** Розтоплений шоколад можна виливати в різні форми і затвердіти, щоб додати декоративних акцентів.
7. **Розпилювальні прикраси:** За допомогою трубопровідних насадок і різних насадок на торт можна наносити візерунки, тексти або декоративні елементи.

Вибір начинки і прикраси залежить від виду торта, приводу і особистих переваг. Класичні начинки та прикраси для тортів забезпечують міцну основу, на якій пекарі можуть розкрити свої творчі ідеї.

4.1.2 Сучасні дизайни та тенденції тортів



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Дизайн торта розвивався протягом багатьох років, породивши численні сучасні тенденції, які вплинули на світ випічки. Ось деякі сучасні дизайни тортів і тенденції:

Голі торти:

- Голі торти - це нештукатурені торти, де видно шари і часто прикрашені фруктами, квітами або посипаннями.
- Вони надають сільський шарм і дозволяють якості інгредієнтів стояти на передньому плані.

Geode Cakes:

- Geode Cakes - це мінеральні дизайни, які вбудовують солодкі дорогоцінні камені та кристали в торт, щоб створити блискучий ефект.

Акварельні торти:

- Акварельні торти використовують ніжні градієнти і краплення кольору для створення акварельного ефекту на торті.

Металеві акценти:

- Золоті, срібні та мідні акценти використовуються для створення елегантного і розкішного образу.

Крапельні коржі:

- Крапельні коржі характеризуються струмуючими слідами шоколаду або карамелі, які проходять по краю торта.

Скульптурні торти:

- Ці пироги часто вирізають або формують у творчі форми, такі як тварини, предмети або символи.

Текстурований вершковий крем:

- Замість гладких поверхонь наноситься вершковий крем фактурними візерунками для створення сільської текстури.

Квіткові орнаменти:

- Квіти - вічна прикраса для тортів. Від окремих квітів до квіткових композицій, їх можна включати в дизайн самими різними способами.

Торти з ручним розписом:



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

- Торти з ручним розписом - справжні витвори мистецтва, де малюнки малюються на торті вручну.

Багатоярусна елегантність:

- Багатоярусні торти з ретельно узгодженими кольорами і прикрасами - синонім елегантності і розкоші.

Тенденції здоров'я та харчування:

- Все більше і більше людей шукають більш здорові альтернативи. Набирають популярність торти з безглютеновими, веганськими або зниженим вмістом цукру.

Світ дизайну тортів надзвичайно творчий і різноманітний. Пекарі експериментують з різними техніками, матеріалами та стилями, щоб створити унікальні та вражаючі торти, які будуть одночасно зі смаком та візуально привабливими. На тенденції може впливати сезон, привід і особистий стиль.



4.2 Вишукані хлібобулочні вироби

4.2.1 Листкове тісто: виготовлення основного тіста

Листкове тісто - це універсальне тісто, яке використовується в безлічі різних видів випічки, від круасанів до датської випічки. Його характерна ніжна і шарувата текстура створюється багаторазовим згортанням тіста і масла. Ось керівництво, як приготувати базове тісто для листкової випічки:

Інгредієнти:

- 250 г холодного вершкового масла (приблизно, точна кількість залежить від кількості тіста)
- 250 г Allzweckmehl
- 125 мл холодної води,
- 5 г солі,

Покрокова інструкція:

1. Приготувати вершкове масло:

- Холодне вершкове масло нарізати скибочками товщиною 1 см і надати форму прямокутнику.
- Акуратно розрівняйте вершкове масло між двома аркушами пергаментного паперу або харчової плівки, щоб згладити краю. Поставити в холодильник.

2. Приготувати тісто:

- Покладіть борошно, воду і сіль в миску і перемішайте, щоб утворилося грубе тісто.

3. Розкачати тісто:

- Розкачайте тісто на посипаній борошном поверхні в прямокутник, розміром приблизно в два рази більше підготовленого вершкового масла.

4. Вершкове масло включають:

- Покладіть охолоджене вершкове масло на нижню половину прямокутника тіста.
- Верхню половину тіста покладіть поверх вершкового масла так, щоб вершкове масло було повністю закрито.

5. Складки і рулети:

- Складіть тісто рівномірно розташованим в три шари, як конвертик.
- Переверніть тісто на 90 градусів і знову складіть в три шари.
- Повторіть цей процес в цілому 4-6 разів.

6. Період спокою:

- Загорніть тісто в харчову плівку і дайте йому відпочити в холодильнику не менше 30 хвилин.

7. Обробки:

- Після періоду спокою тісто можна формувати в різну листкову випічку, наприклад, круасани, датську випічку або обороти.

Листкове тісто вимагає терпіння і дбайливого поводження для збереження шаруватої структури. Багаторазовий час складання і відпочинку допомагає тісту розвинути свою характерну текстуру. За допомогою цього базового тіста можна приготувати різноманітну смачну листкову випічку.



4.2.2 Шоколадні цукерки та кондитерські вироби

Шоколадні та кондитерські вироби - це вишукані, часто ручної роботи, цукерки з шоколаду, горіхів, фруктів та інших інгредієнтів. Вони є формою мистецтва хлібобулочних виробів і часто вживаються в особливих випадках або як розкішні частування. Ось деякі аспекти шоколадних цукерок і кондитерських виробів:

Інгредієнти:

- **Шоколад:** Високоякісний шоколад є основою для праліне. Він може бути темним, молочним або білим і утворює зовнішній шар цукерок.
- **Начинки:** Начинки можуть складатися з горіхів, фруктів, карамелі, ганаша (шоколадно-кремової суміші), марципану або інших ароматизаторів.

Herstellungsschritte:

1. **Розтопити шоколад:** Шоколад обережно розтоплюють, або на водяній бані, або в мікрохвильовій печі. Важливо не перегріти їх, щоб запобігти їх пригоряння або грудкування.
2. **Підготуйте форми:** Форми вистелені розтопленим шоколадом, щоб сформувати зовнішню сторону цукерок. Потім їх охолоджують для застигання.
3. **Приготуйте начинку:** Бажана начинка готується, будь то шляхом перемішування інгредієнтів для ганаша або формування марципану або горіхів.
4. **Додайте начинку:** Форми наповнюють підготовленою начинкою, намагаючись не заповнити до країв.
5. **Запечатуння цукерок:** Решта розтопленого шоколаду заливається начинкою, щоб запечатати цукерки.
6. **Охолодження та затвердіння:** Наповнені шоколадні цукерки охолоджуються, щоб шоколад застиг і начинка стала твердою.
7. **Прикраси:** Готові шоколадні цукерки можна прикрасити декоративною шоколадною стружкою, цукровою пудрою, істівними глянцевиими спреями або іншими прикрасами.

Види шоколадних цукерок і кондитерських виробів:

- **Трюфелі:** шоколадні праліне з ніжною начинкою з ганашу. Їх можна обваляти в какао, горіхах або інших інгредієнтах.
- **Фаршировані шоколадні цукерки:** шоколадні цукерки з різними начинками, такими як горіхи, фрукти або карамель.
- **Марципан:** солодка мигдальна маса, яку можна сформувати і покрити шоколадом.
- **Шоколадний батончик:** міцна суміш шоколаду та таких інгредієнтів, як горіхи, печиво або сухофрукти.
- **Карамельні цукерки:** м'яка карамельна начинка, часто покрита шоколадом.

Виробництво шоколадних цукерок і кондитерських виробів вимагає точності і креативності. Пекарі можуть експериментувати з різними начинками, покриттям і прикрасами, щоб створити унікальні і смачні солодоші.



4.3 Робота кафе та управління кондитерськими виробами

4.3.1 Планування асортименту та презентація

Планування асортименту та презентація є найважливішими аспектами в торгівлі хлібобулочними виробами для залучення клієнтів, задоволення їх потреб та сприяння продажам. Ось кілька кроків для ефективного планування асортименту та презентації:

Sortimentsplanung:

1. **Дослідження ринку:** Зрозумійте свою цільову аудиторію, її переваги, потреби та тенденції. Це допоможе вам створити асортимент, який сподобається вашим клієнтам.
2. **Асортимент продукції:** Пропонуйте широкий асортимент продуктів на різний смак. Це може включати хліб, булочки, тістечка, пироги, торти, шоколад та інші фірмові страви.
3. **Сезонні пропозиції:** плануйте сезонні продукти, щоб зацікавити свята та особливі випадки. Подумайте про пасхальну випічку зайчика на Великдень або гарбузовий хліб на осінь.
4. **Варіанти, що піклуються про здоров'я:** Розгляньте клієнтів, які піклуються про своє здоров'я, пропонуючи варіанти без глютену, з низьким вмістом цукру, веганські варіанти або варіанти з високим вмістом клітковини.
5. **Популярна класика:** переконайтеся, що ваші основні пропозиції, такі як свіжі роли та класичні торти, завжди доступні.
6. **Індивідуальні замовлення:** Розгляньте можливість пропонувати спеціальні замовлення для особливих випадків, таких як весільні торти або тістечка для вечірок.

Sortimentspräsentation:

1. **Естетична презентація:** Зробіть свою пекарню привабливою, розмістивши свої продукти чіткими, акуратними рядами.
2. **Видимість:** Переконайтеся, що ваші товари дуже помітні, щоб зацікавити клієнтів.
3. **Кольори та контрасти :** використовуйте кольори та контрасти, щоб виділити продукти. Свіжі фрукти, барвіста глазур і натуральні ароматизатори можуть зробити ваші продукти більш яскравими.
4. **Маркування:** Надайте кожному продукту чіткі та привабливі етикетки, щоб інформувати клієнтів про інгредієнти, смак та ціни.
5. **Пробні пропозиції:** Пропонуйте час від часу безкоштовні пробні версії, щоб залучити клієнтів і дати їм можливість відкрити для себе нові продукти.
6. **Сезонне оформлення:** Адаптуйте оздоблення своєї пекарні до сезонів та свят, щоб створити святкову атмосферу.
7. **Гігієна та чистота:** переконайтеся, що ваш дисплей чистий, охайний та гігієнічний. Це сприяє довірі клієнтів.

Правильне планування асортименту та презентація можуть допомогти вашій пекарні досягти успіху, залучити клієнтів та зарекомендувати себе як популярне місце для смачної випічки.

4.3.2 Стратегії утримання клієнтів та маркетингу



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Утримання клієнтів та ефективні маркетингові стратегії мають вирішальне значення для успішного управління вашою пекарнею та створення бази лояльних клієнтів. Ось кілька підходів до лояльності клієнтів і маркетингових стратегій:

Збереження:

1. **Високоякісна продукція:** Пропонуйте високоякісну та смачну випічку, щоб завоювати довіру своїх клієнтів і змусити їх повертатися за новими.
2. **Персоналізація:** дізнайтеся імена та вподобання своїх постійних клієнтів. Це створює особистий зв'язок і показує, що ви дбаєте про їхні потреби.
3. **Програми лояльності :** впроваджуйте програми лояльності, де клієнти можуть заробляти бали за покупки та конвертувати їх у знижки або безкоштовні товари.
4. **Використовуйте відгуки:** прислухайтесь до відгуків своїх клієнтів, будь то позитивні чи конструктивні. Це показує, що їх думка цінується.
5. **Спеціальні пропозиції:** пропонуйте випадкові спеціальні пропозиції або акції, щоб залучити та винагородити клієнтів.
6. **Спілкування з клієнтами:** Залишайтеся на зв'язку зі своїми клієнтами через соціальні мережі, інформаційні бюлетені електронною поштою або навіть особисті дзвінки.

Маркетингу:

1. **Соціальні мережі:** використовуйте такі платформи, як Facebook, Instagram і Pinterest, щоб демонструвати свої продукти та спілкуватися з клієнтами.
2. **Місцева реклама:** розміщуйте оголошення в місцевих газетах, журналах або радіостанціях, щоб привернути увагу місцевої громади.
3. **Присутність в Інтернеті:** переконайтеся, що ваша пекарня помітна на Картах Google, Yelp та інших онлайн-каталогах.
4. **Блогери та впливові особи:** запросіть місцевих блогерів або впливових осіб спробувати повідомити про ваші продукти.
5. **Дегустації та заходи:** Пропонуйте дегустації вашої продукції на місцевих ринках або заходах, щоб залучити нових клієнтів.
6. **Залучення громади:** Беріть участь у благодійних заходах або місцевих ринках, щоб просувати свою пекарню серед громади.
7. **Онлайн-замовлення:** Запропонуйте можливість замовити продукти в Інтернеті та забрати або доставити їх.
8. **Візуальне представлення:** Переконайтеся, що ваша візуальна ідентичність, включаючи логотип та упаковку, приваблива та чітко передає ваше повідомлення.

Поєднання високоякісних продуктів, особистої участі та ефективних маркетингових стратегій може допомогти сформувати сильну лояльність клієнтів та поширити інформацію про вашу пекарню.

5.Забезпечення якості та гігієна в торгівлі хлібобулочними виробами

5.1 Гігієна та безпека харчових продуктів



5.1.1 Концепція HACCP в хлібобулочній торгівлі

Концепція аналізу небезпек і критичних контрольних точок (HACCP) - це системний підхід до забезпечення безпеки харчових продуктів. Вона передбачає виявлення потенційних небезпек при переробці харчових продуктів та впровадження заходів щодо контролю або усунення цих небезпек. Ось як концепція HACCP може бути застосована в торгівлі хлібобулочними виробами:

Покрокова інструкція:

1. **Gefahrenanalyse (аналіз ризиків):**
 - Визначте всі етапи процесу вашої пекарні, від отримання сировини до доставки продукції.
 - Визначте будь-які потенційні біологічні, хімічні або фізичні небезпеки, які можуть виникнути під час цих кроків.
2. **Визначте критичні контрольні точки (ККТ):**
 - Визначте етапи процесу, де небезпека повинна бути контрольована або усунена для забезпечення безпеки харчових продуктів.
 - Це можуть бути кроки, де необхідно контролювати температуру (наприклад, випічка), або де необхідно мінімізувати ризики забруднення (наприклад, обробка сировини).
3. **Встановлення лімітів та заходи контролю:**
 - Визначте чіткі межі, яких необхідно дотримуватися на кожній критичній контрольній точці для контролю безпеки.
 - Розробити заходи контролю для забезпечення дотримання цих лімітів. Наприклад, може знадобитися регулярний моніторинг температури або гігієнічні практики.
4. **Моніторинг контрольно-пропускних пунктів:**
 - Налаштуйте систему моніторингу, щоб переконатися, що заходи контролю проводяться правильно.
 - Використовуйте записи для документування результатів моніторингу.
5. **Поправки на відхилення:**
 - Визначте кроки, які необхідно вжити, коли критична контрольна точка не відповідає встановленим межах.
 - Це може включати виправлення проблеми, сортування порушених продуктів або коригування процесу.
6. **Моніторинг та верифікація:**
 - Регулярно переглядайте свою систему HACCP, щоб переконатися, що вона ефективна.
 - Вносьте зміни, коли необхідно виявити нові небезпеки або адаптувати процеси.

Застосування концепції HACCP в торгівлі хлібобулочними виробами має вирішальне значення для забезпечення того, щоб вироблена продукція була безпечною для споживання. Це допомагає ідентифікувати потенційні небезпеки та здійснювати заходи контролю для мінімізації або усунення цих небезпек. Це сприяє безпеці харчових продуктів і довірі клієнтів до вашої продукції.

5.1.2 Зберігання сировини і готової продукції

Правильне зберігання сировини та готової продукції має вирішальне значення для забезпечення якості та безпеки вашої випічки. Ось кілька важливих аспектів зберігання:



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Rohstofflagerung:

1. **Контроль температури:** Зберігайте швидкопсувну сировину, таку як яйця, молочні продукти та фрукти, у холодильнику при рекомендованих температурах.
2. **Поділ сировини:** Зберігайте різні види сировини окремо, щоб уникнути перехресного забруднення. Хімічні речовини також слід зберігати окремо від продуктів харчування.
3. **Перевірте терміни придатності :** Переконайтеся, що ви регулярно перевіряєте терміни придатності сировини та використовуєте продукти до закінчення терміну їх дії.
4. **Контейнери для зберігання:** Використовуйте герметичні, безпечні для харчових продуктів контейнери для підтримки свіжості сировини та запобігання забрудненню.
5. **Маркування:** Чітко позначте контейнери для зберігання із зазначенням назви продукту та терміну придатності.
6. **Правила зберігання:** Використовуйте принцип «перший увійшов, перший вийшов» (FIFO), щоб гарантувати, що спочатку використовується стара сировина.

Fertigproduktaufbewahrung:

1. **Зберігання в холодильнику:** Зберігайте ніжну випічку, таку як пироги або кремові пироги, в холодильнику, щоб зберегти їх свіжість.
2. **Сухе зберігання:** Сухі хлібобулочні вироби, такі як хліб або печиво, можна зберігати при кімнатній температурі, але повинні бути захищені від вологи.
3. **Герметичні контейнери :** Використовуйте герметичні контейнери або упаковку, щоб запобігти висиханню готової продукції або поглинанню сторонніх запахів.
4. **Зберігання за типом:** Зберігайте різні види хлібобулочних виробів окремо, щоб уникнути передачі смаку.
5. **Періодична перевірка:** Регулярно перевіряйте стан готової продукції, що зберігається, і спочатку використовуйте продукти, які ближче до терміну придатності.
6. **Охолодження перед зберіганням:** Дайте свіжоспеченим виробам повністю охолонути перед зберіганням, щоб запобігти утворенню конденсату.

Правильне зберігання сировини і готової продукції гарантує не тільки безпеку харчових продуктів, але і якість і смак вашої випічки. Важливо дотримуватися рекомендацій по зберігання різних продуктів, щоб уникнути псування, перенесення смаку та інших проблем.



5.2 Гігієна та безпека на робочому місці

5.2.1 Чистота в пекарні

Чистота в пекарні має вирішальне значення для забезпечення безпеки харчових продуктів і виробництва високоякісної продукції. Ось кілька важливих заходів для підтримки чистоти пекарні:

Регулярне прибирання:

1. **Щоденне прибирання:** Щодня ретельно очищайте поверхні, інструменти та посуд для випічки, щоб видалити залишки, крихти та бруд.
2. **Прибирання у вихідні дні:** Виконуйте ретельне прибирання у вихідні або після напружених днів, включаючи видалення техніки та важкодоступних місць.
3. **Утилізація відходів:** негайно утилізуйте відходи та залишки їжі в герметичних контейнерах, щоб залучити клопів.

Гігієнічний спосіб роботи:

1. **Гігієна рук:** Ретельно мийте руки перед роботою з їжею, після перерв у туалеті та після дотику до нехарчових поверхонь.
2. **Робочий одяг:** Носіть чистий робочий одяг та, при необхідності, захисний одяг, такий як фартухи та сітки для волосся.
3. **Захист від забруднення:** Уникайте їжі, пиття або куріння в пекарні, щоб запобігти забрудненню.

Очищення обладнання та машин:

1. **Духові шафи:** Тримайте духові шафи в чистоті, щоб запобігти накопиченню жиру та крихт. Проводити регулярні чистки духовки.
2. **Тістомісильні машини:** очищайте та дезінфікуйте тістомісильні машини та інше обладнання після кожного використання, щоб запобігти утворенню бактерій або грибків.
3. **Робочі поверхні:** Ретельно очистіть робочі поверхні та обробні дошки, щоб запобігти перехресному забрудненню.

Прибирання підлоги і зливу:

1. **Миття підлоги:** Тримайте підлогу чистою та без крихт або залишків їжі, щоб мінімізувати ризик ковзання.
2. **Стоки:** Тримайте стоки вільними від засмічень і регулярно очищайте їх, щоб запобігти накопиченню мікробів.

Зберігання та маркування:

1. **Хімічні речовини:** Зберігайте хімічні речовини для чищення безпечними та чітко маркуйте їх. Використовуйте їх згідно з інструкцією.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

2. **Маркування харчових продуктів:** Чітко маркуйте харчові контейнери із зазначенням назви, терміну придатності та іншої важливої інформації.

Чиста пекарня важлива не тільки для безпеки харчових продуктів, але і для якості продукції та репутації вашої пекарні. Регулярне прибирання та гігієнічні роботи допоможуть створити здорове середовище і завоювати довіру ваших клієнтів.

5.2.2 Ергономіка на робочому місці

Ергономіка на робочому місці має велике значення для забезпечення здоров'я і благополуччя співробітників пекарні. Ергономічне робоче місце може допомогти мінімізувати травматизм і навантаження. Ось деякі рекомендації по ергономіці в пекарні:

Arbeitsplatzgestaltung:

1. **Висота робочої поверхні:** Переконайтеся, що робочі поверхні встановлені на правильну висоту, щоб уникнути непотрібного напруження та болю в спині.
2. **Діяльність стоячи:** Використовуйте ергономічні килимки для підлоги, щоб зменшити тиск на стопи та ноги під час тривалої стоячої діяльності.
3. **Правильне освітлення:** Забезпечте достатнє освітлення, щоб мінімізувати навантаження на очі та покращити видимість деталей.
4. **Хороша вентиляція:** Переконайтеся, що пекарня добре провітрюється, щоб зменшити вплив тепла та випарів.

Поставу:

1. **Вирівнювання тіла:** Працюйте у вертикальному положенні, щоб уникнути болю в спині та поганої постави.
2. **Підйом і перенесення:** Використовуйте правильні методи підйому та перенесення важких предметів, а також використовуйте допоміжні пристрої, коли це необхідно.
3. **Повторювані рухи:** регулярно змінюйте свої рухи, щоб мінімізувати повторювані навантаження та м'язову втому.

Перерви і релаксація:

1. **Регулярні перерви:** Заплануйте регулярні перерви на відпочинок і розтяжку.
2. **Вправи на розтяжку:** Виконуйте вправи на розтяжку під час перерв, щоб розслабити м'язи та покращити гнучкість.

Засоби індивідуального захисту:

1. **Рукавички:** Використовуйте відповідні рукавички, щоб запобігти травмам і забрудненню.
2. **Захисний одяг:** Носіть фартухи та інший захисний одяг, щоб захистити одяг та шкіру від бруду та травм.

Ергономіка на робочому місці важлива для зміцнення здоров'я та продуктивності працівників. Адаптуючи робоче середовище та сприяючи здоровим робочим практикам, стрес і травми можна



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

звести до мінімуму. Приємна та ергономічно спроектована пекарня може сприяти ефективному та комфортному робочому середовищу.



5.3 Контроль якості та управління

5.3.1 Сенсорне тестування хлібобулочних виробів

Сенсорне тестування хлібобулочних виробів відноситься до оцінки продуктів органами почуттів, особливо за зором, запахом, смаком, дотиком, а іноді навіть слухом. Це тестування має вирішальне значення для того, щоб хлібобулочні вироби мали бажані якісні та смакові характеристики. Ось деякі аспекти сенсорного тестування:

Візуальний огляд:

1. **Колір:** Перевірте колір хлібобулочних виробів, щоб переконатися, що вони рівномірно випечені та мають бажаний колір.
2. **Форма та структура:** Оцініть форму, розмір та структуру хлібобулочних виробів. Слідкуйте за неправильними формами або тріщинами.
3. **Поверхня:** Перевірте поверхню на наявність кірки, блиску, розтріскування або інших нерівностей.

Geruchsprüfung:

1. **Аромат:** Понюхайте хлібобулочні вироби, щоб переконатися, що вони мають очікуваний аромат, який вказує на свіжу, хорошу якість.
2. **Сторонні запахи:** Слідкуйте за незвичайними або сторонніми запахами, які можуть вказувати на забруднення.

Geschmacksprüfung:

1. **Смак:** Спробуйте хлібобулочні вироби, щоб переконатися, що вони мають потрібний вам аромат - будь то солодкий, солоний, гострий чи інший.
2. **Текстура:** Зверніть увагу на текстуру хлібобулочних виробів. Вони повинні бути хрусткими, ніжними, соковитими або доречними залежно від типу хлібобулочних виробів.

Tastprüfung:

1. **Консистенція:** Злегка притисніть випічку, щоб перевірити її консистенцію. Вона повинна бути рівною і не дуже твердою або занадто м'якою.
2. **Вологість:** Відчуйте, чи мають хлібобулочні вироби правильну вологість. Вони не повинні бути занадто сухими або занадто вологими.

Hörprüfung:

1. **Хрусткі звуки:** Оцініть, чи видають хлібобулочні вироби бажані хрусткі звуки, коли ви вгризаєтеся в них.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Сенсорне тестування є важливим кроком у забезпеченні того, щоб вироблені хлібобулочні вироби були бажаної якості та відповідали вимогам клієнтів. Треновані почуття пекарів необхідні для виявлення та виправлення будь-яких відхилень у зовнішньому вигляді, смаку або текстурі.

5.3.2 Документування та оптимізація виробничих процесів

Документування та оптимізація виробничих процесів мають вирішальне значення для забезпечення ефективності, якості та послідовності у виробництві хлібобулочних виробів. Ось кілька кроків для документального оформлення та оптимізації виробничих процесів:

Документації:

1. **Опис процесу** : створюйте детальні описи для кожного етапу виробництва, включаючи кількість, час, температуру та конкретні інструкції.
2. **Рецепти** : документуйте рецепти, інгредієнти та процеси виготовлення кожного продукту.
3. **Розклади**: створюйте графіки для кожного виробничого кроку, щоб забезпечити безперебійну роботу.
4. **Записи**: Ведіть облік кожної партії хлібобулочних виробів, включаючи дату виробництва, кількість використаної сировини та виробничий персонал.
5. **Контроль якості**: документуйте результати сенсорного тестування та контролю якості для моніторингу якості продукції з часом.

Оптимізація:

1. **Аналіз процесу**: Проаналізуйте кожен етап виробництва, щоб виявити вузькі місця, неефективність або потенційні покращення.
2. **Ефективність часу: Перевірте час**, необхідний для кожного етапу виробництва, і спробуйте мінімізувати непотрібний час очікування.
3. **Оптимізація ресурсів**: Переконайтеся, що сировина та інгредієнти використовуються ефективно, щоб мінімізувати відходи.
4. **Використання технологій**: Дослідіть, чи може використання технології або автоматизованих машин оптимізувати певні етапи виробництва.
5. **Покращення якості**: використовуйте документацію для виявлення проблем якості та пошуку рішень для постійного покращення якості.

Навчання та спілкування:

1. **Навчання співробітників**: Переконайтеся, що ваші співробітники розуміють процеси і здатні виконувати їх правильно.
2. **Комунікація**: Проводьте регулярні зустрічі зі своєю командою, щоб обмінюватися досвідом, обговорювати проблеми та збирати пропозиції щодо покращення.

Постійне вдосконалення:

1. **Зворотній зв'язок**: Запитуйте відгуки від співробітників, щоб використовувати їх уявлення про можливості для вдосконалення.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

2. **Налаштування:** налаштуйте процеси на основі зібраних даних та зворотного зв'язку, щоб постійно вдосконалюватися.

Документування та оптимізація виробничих процесів допомагають підвищити ефективність, забезпечити якість продукції та зберегти контроль над виробничим процесом. Це сприяє довгостроковому успіху вашої пекарні і дає можливість реагувати на мінливі вимоги і тенденції в галузі.



6. Управління в хлібобулочній торгівлі

6.1 Створення та фінансування хлібозаводу

6.1.1 Бізнес-план і вибір ділянки

Грунтовний бізнес-план і мудрий вибір місця розташування мають вирішальне значення для успіху вашої пекарні. Ось важливі аспекти, які слід враховувати у своєму бізнес-плані, а також поради щодо вибору найкращого місця:

Бізнес:

1. **Резюме:** резюме вашої бізнес-ідеї, цілей, цільової аудиторії та фінансових прогнозів.
2. **Бізнес-концепція:** Поясніть, які хлібобулочні вироби ви будете пропонувати, ваші унікальні переваги продажу та як ви будете виділятися серед конкурентів.
3. **Аналіз ринку:** Вивчіть ринок, проаналізуйте цільову аудиторію, конкурентів і сучасні тенденції.
4. **Стратегія маркетингу та продажів:** Опишіть, як ви будете продавати свою продукцію, включаючи присутність в Інтернеті, соціальні медіа, рекламу та співпрацю.
5. **Організаційна** структура: Визначте, як структурована ваша команда та роль кожного співробітника.
6. **Фінансові прогнози:** створюйте прогнози продажів, витрат, прибутку та грошових потоків на найближчі кілька років.

Розміщення:

1. Аудиторія: Врахуйте потреби та переваги вашої цільової аудиторії. Чи є місце розташування легкодоступним та привабливим для ваших клієнтів?
2. **Конкуренція:** Вивчіть конкурентну ситуацію в районі. Чи є вже пекарні або подібні магазини?
3. **Пішохідний трафік і видимість:** Місце з високим пішохідним трафіком і високою видимістю може збільшити кількість клієнтів.
4. Парковка: чи є поблизу достатня парковка? Це особливо важливо, коли клієнти роблять більші покупки.
5. **Орендна плата та експлуатаційні витрати:** Переконайтеся, що орендна плата та експлуатаційні витрати знаходяться в межах вашого бюджету та не надто високі.
6. **Майбутній розвиток:** Подумайте про те, як навколишнє середовище може розвиватися протягом наступних кількох років. Чи є місце розташування стійким?
7. **Юридичні та нормативні аспекти:** Перегляньте всі відповідні дозволи, правила та правила для вибраного вами місця.
8. **Спеціальні можливості:** Переконайтеся, що місцезнаходження легко доступне як для клієнтів, так і для постачальників.

Продуманий бізнес-план і ретельний вибір місця розташування закладають основу успіху вашої пекарні. Вони допоможуть вам визначити свої цілі, визначити потенційні ризики та поставити ваш бізнес на міцну основу.



6.1.2 Інвестиційні та операційні витрати

Оцінка інвестиційних та операційних витрат є важливим кроком у плануванні та відкритті вашої пекарні. Ось основні моменти, які слід враховувати з точки зору інвестицій та поточних експлуатаційних витрат:

Інвестиція:

1. **Обладнання та машини:** Оцініть вартість печей, тістомісильних машин, блендерів, холодильного обладнання, робочого обладнання та іншого необхідного обладнання.
2. **Меблі та меблі:** Враховуйте вартість полиць, стільниць, столів, стільців та декору.
3. **Ремонт та реконструкція:** При необхідності розрахуйте вартість ремонтних робіт та реконструкції ділянки.
4. **Запаси:** розрахуйте початкові інвестиції в інгредієнти, пакувальні матеріали та інший інвентар.
5. **Плата за ліцензії та дозволи:** Розгляньте вартість усіх необхідних ліцензій, сертифікатів та нормативних зборів.
6. **Маркетинг і реклама:** плануйте бюджет на рекламу, створення бренду та маркетингові матеріали.
7. **ІТ-обладнання:** Оцініть вартість комп'ютерів, POS-систем, програмного забезпечення та іншої ІТ-інфраструктури.
8. **Початкові витрати:** Розгляньте поточні витрати, такі як заробітна плата, орендна плата та витрати на комунальні послуги, понесені на етапі запуску.

Експлуатаційні витрати:

1. **Орендна плата та комунальні послуги:** Оцініть щомісячні витрати на оренду, а також комунальні послуги, такі як вода, електроенергія та опалення.
2. **Сировина та інгредієнти:** Розрахуйте вартість борошна, цукру, яєць, молока та інших інгредієнтів, необхідних для виготовлення хлібобулочних виробів.
3. **Витрати на персонал:** Враховуйте заробітну плату та внески на соціальне страхування для своїх співробітників.
4. **Маркетинг та реклама:** встановіть бюджет на поточні маркетингові заходи, такі як реклама в соціальних мережах, листівки, події тощо.
5. **Технічне обслуговування та ремонт:** бюджетні гроші на регулярне технічне обслуговування та ремонт машин та обладнання.
6. **Страхування:** Розгляньте таке страхування, як страхування цивільної відповідальності, страхування від вогню тощо.
7. **Транспортні витрати:** Якщо ви здійснюєте доставку, слід враховувати витрати на транспортування і доставку.
8. **Інші витрати:** Подумайте про невеликі витрати, такі як чистячі матеріали, упаковка, канцелярське приладдя тощо.

Точна оцінка капітальних та операційних витрат має вирішальне значення для забезпечення фінансової підготовки та безперебійної роботи вашого бізнесу. Бажано також запланувати буфер на непередбачені витрати.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.



6.2 Управління людськими ресурсами

6.2.1 Підбір та навчання співробітників

Підбір та навчання співробітників мають вирішальне значення для забезпечення безперебійної роботи вашої пекарні та пропонування чудових продуктів. Ось кроки, які слід враховувати при наборі та навчанні співробітників:

Mitarbeiterrekrutierung:

1. **Оцінка потреб:** Визначте тип і кількість співробітників, які вам потрібні, виходячи з розміру вашої пекарні та асортименту пропонованих продуктів.
2. **Посадова інструкція:** Створіть чіткі посадові інструкції для кожної посади, щоб визначити очікування та завдання.
3. **Процес подання заявки:** Переконайтеся, що процес подання заявки є прозорим та що вся необхідна інформація збирається від заявників.
4. **Відбір кандидатів:** Оцінюйте заявки на основі кваліфікації, досвіду та культурної придатності.
5. **Інтерв'ю:** Проведіть інтерв'ю, щоб оцінити придатність кандидатів та дізнатися більше про їхні навички та особистість.
6. **Перевірте посилання:** Перевірте надані посилання, щоб переконатися, що інформація правильна.

Навчання:

1. **Програма адаптації:** Надайте новим працівникам вступну програму, яка пояснює культуру компанії, робочі процеси та політику.
2. **Робочі інструкції:** Надайте чіткі письмові робочі інструкції для кожної посади, щоб полегшити виконання завдань.
3. **Навчання продукту:** Навчайте співробітників різним продуктам, які ви пропонуєте, щоб поглибити їхні знання про якість та відмінності.
4. **Навчання гігієни:** Підкресліть важливість гігієни та безпеки у виробництві продуктів харчування.
5. **Обслуговування клієнтів:** Навчайте своїх співробітників тому, як поводитися з клієнтами, дружельності та як вирішувати проблеми клієнтів.
6. **Технічна підготовка:** Забезпечити технічну підготовку з експлуатації машин та обладнання.
7. **Постійне навчання:** Плануйте регулярне навчання, щоб тримати співробітників в курсі нових тенденцій, продуктів або процесів.

Команда:

1. **Командоутворення:** Організуйте заходи з побудови команди, щоб зміцнити командний дух та заохотити співпрацю.
2. **Відкрите спілкування:** Створіть атмосферу відкритого спілкування, де співробітники можуть вирішувати ідеї та проблеми.
3. **Визнання:** Визнайте досягнення та зусилля ваших співробітників, спрямовані на стимулювання мотивації та залученості.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Ретельний підбір і навчання співробітників допоможе сформувати грамотну, мотивовану і ефективну команду, яка буде сприяти позитивному розвитку вашої пекарні.

6.2.2 Моделі робочого часу та мотивація

Розробка моделей робочого часу та мотивація ваших співробітників є центральними факторами продуктивної та задоволеної робочої сили. Ось кілька підходів до управління робочим часом та мотивації працівників пекарні:

Моделі робочого часу:

1. **Повна зайнятість:** класичний 40-годинний тиждень для співробітників з фіксованими обов'язками.
2. **Неповна зайнятість:** більш гнучкий робочий час для працівників, які хочуть працювати менше годин.
3. **Позмінна робота:** можуть знадобитися зміни, особливо в пекарнях, які пропонують свіжі продукти рано вранці.
4. **Розподіл роботи:** Два співробітники поділяють посаду та робочий час.
5. **Гнучкий графік роботи:** дозволяє співробітникам вибирати власний робочий час у певних межах.

Мотивація співробітників:

1. **Визнання та похвала:** Регулярно визнайте досягнення своїх співробітників і давайте їм похвалу та вдячність.
2. **Можливості розвитку:** Пропонуйте можливості навчання та просування в компанії.
3. **Системи винагород:** Запровадити системи заохочення, такі як бонуси або винагороди за особливо хороші показники.
4. **Дизайн робочого місця:** Створіть приємний робочий простір, який сприяє безпеці, комфорту та ефективності.
5. **Залучення співробітників:** Запитуйте співробітників про рішення, які впливають на них, і заохочуйте їх робити пропозиції.
6. **Баланс між роботою та особистим життям:** Поважайте баланс між роботою та особистим життям ваших співробітників і дозволяйте гнучкий робочий час, де це можливо.
7. **Побудова команди:** Організуйте регулярні заходи з формування командного духу.
8. **Планування кар'єри:** обговоріть свої довгострокові кар'єрні цілі з працівниками та допоможіть їм їх досягти.
9. **Складні завдання:** Дайте співробітникам завдання, які кидають виклик їхнім навичкам і підвищують їхню залученість.
10. **Прозорість:** інформуйте своїх співробітників про цілі, стратегії та цілі ефективності компанії.

Вибір правильної моделі робочого часу та ефективна мотивація ваших співробітників сприятиме не лише їх задоволенню, але й підвищенню продуктивності, кращій якості хлібобулочних виробів та гармонійному робочому середовищу у вашій пекарні.

6.3 Сталий розвиток та майбутні тенденції



6.3.1 Ресурсоефективність у хлібопекарському виробництві

Ресурсоефективність у виробництві хлібобулочних виробів не тільки корисна для навколишнього середовища, але також може зменшити витрати та підвищити стійкість вашої діяльності. Ось деякі підходи до підвищення ефективності використання ресурсів:

Енергоефективність:

1. **Енергозберігаючі прилади:** інвестуйте в сучасні, енергоефективні духові шафи, холодильники та освітлення.
2. **Використання природних ресурсів:** скористайтеся перевагами денного світла та природної вентиляції, щоб зменшити споживання енергії.
3. **Програмовані термостати :** Використовуйте програмовані термостати для автоматичного регулювання температури в духовках і приміщеннях.
4. **Вимикайте прилади:** переконайтеся, що прилади, які не використовуються, вимкнені, щоб не витратити енергію.

Wassereffizienz:

1. **Водозберігаючі змішувачі:** Встановіть водозберігаючі змішувачі та посудомийні машини, щоб зменшити споживання води.
2. **Повторне використання води:** Використовуйте багаторазову воду для очищення та зрошення, де це можливо.
3. **Усуньте протікання:** негайно відремонтуйте протікаючі водопровідні труби або фітинги, щоб мінімізувати втрати води.

Abfallreduzierung:

1. **Управління запасами:** Ретельно керуйте запасами, щоб мінімізувати харчові відходи.
2. **Оптимізація упаковки:** Зменшіть надмірну упаковку та виберіть екологічно чисті варіанти упаковки.
3. **Компостування:** Розгляньте можливість компостування органічних відходів для зменшення відходів та отримання багатого поживними речовинами ґрунту.

Zutatennutzung:

1. **Точні вимірювання :** Використовуйте точні вимірювання, щоб уникнути передозування інгредієнтів.
2. **Налаштування рецептів:** експериментуйте з рецептами, щоб зменшити кількість інгредієнтів без шкоди для якості.

Транспортування та доставка:

1. **Ефективні маршрути:** оптимізуйте маршрути доставки та транспортування для економії палива та зменшення викидів CO₂.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

2. **Багаторазова упаковка:** Використовуйте багаторазові контейнери для поставок, щоб мінімізувати одноразову упаковку.

Навчання та обізнаність:

1. **Навчання співробітників:** Ознайомте своїх співробітників з цінністю ресурсоефективності та мотивуйте їх до активної участі.
2. **Обізнаність з клієнтами:** інформуйте своїх клієнтів про свої зусилля з підвищення ефективності використання ресурсів і мотивуйте їх робити стійкий вибір.

Впровадження ресурсоефективних практик може не тільки зменшити експлуатаційні витрати, але й допомогти зробити вашу пекарню більш стійкою та зробити позитивний внесок у навколишнє середовище.

6.3.2 Органічні та регіональні продукти в торгівлі хлібобулочними виробами

Використання органічних і регіональних продуктів в хлібобулочному виробництві може не тільки поліпшити якість вашої випічки, але і сприяти сталому розвитку вашого бізнесу. Ось деякі аспекти, про які слід пам'ятати при включенні органічних та місцевих продуктів у вашу хлібобулочну продукцію:

Переваги органічних та регіональних продуктів:

1. **Якість:** Органічні продукти часто мають вищу якість, оскільки вони не містять шкідливих пестицидів та хімічних добавок.
2. **Смак:** Регіональні продукти свіжіші і часто мають кращий смак, оскільки мають менше часу на транспортування.
3. **Вплив на навколишнє середовище:** використання органічних продуктів підтримує методи сталого землеробства та зменшує використання хімічних речовин.
4. **Підтримка місцевої економіки:** Використання регіональних продуктів підтримує місцевих фермерів та зміцнює економіку у вашій громаді.

Закупівля органічної та регіональної продукції:

1. **Дослідження постачальників:** Шукайте надійних органічних постачальників та місцевих виробників таких інгредієнтів, як борошно, яйця, молоко тощо.
2. **Сертифікати:** Шукайте органічні сертифікати, щоб гарантувати, що продукція відповідає відповідним стандартам.
3. **Будуйте** партнерські відносини: будуйте відносини з місцевими фермерами та виробниками, щоб отримати регулярний доступ до високоякісних інгредієнтів.

Розробка продукту:

1. **Адаптовані рецепти:** адаптуйте свої рецепти до наявності органічних та регіональних інгредієнтів.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

2. **Сезонні варіації:** використовуйте сезонні інгредієнти, щоб пропонувати різноманітні та привабливі продукти.

Зв'язок:

1. **Прозорість:** Інформуйте своїх клієнтів про використання органічних та регіональних продуктів у вашій випічці.
2. **Створіть обізнаність:** поясніть переваги органічних та регіональних продуктів, щоб підвищити обізнаність та вдячність серед ваших клієнтів.

Ціноутворення:

1. **Підкресліть цінність:** Підкресліть переваги та вищу якість органічних та регіональних продуктів, щоб підкреслити додану вартість для ваших клієнтів.
2. **Справедливість цін:** Враховуйте вищі витрати на органічну та регіональну продукцію при встановленні цін.

Включення органічних та місцевих продуктів у вашу хлібобулочну продукцію може не тільки допомогти забезпечити високоякісну випічку, але й зробити ваш бізнес більш стійким та екологічно свідомим.



7. Торівля Бейкера в цифрову епоху

7.1 Діджиталізація в хлібопекарні

7.1.1 Автоматизовані системи подачі тіста

Автоматизовані системи подачі тіста - це сучасні технології, здатні впорядкувати і оптимізувати процес приготування і обробки тіста в хлібопекарні. Ці системи забезпечують ефективність, поліпшення якості та можливість виробляти послідовні хлібобулочні вироби з мінімальним ручним втручанням. Ось деякі аспекти, які слід враховувати при впровадженні автоматизованих систем подачі тіста:

Види автоматизованих систем подачі тіста:

1. **Тістомісильні машини:** Ці машини автоматично замішують тісто, забезпечуючи однорідну консистенцію і дозволяючи контролювати час і інтенсивність замісу.
2. **Порції тіста:** Автоматичні порціонери тіста вимірюють і розрізають тісто на рівні шматочки, що забезпечує однорідність випічки.
3. **Системи відпочинку та вистоювання тіста:** автоматизовані системи контролю температури та вологості для забезпечення оптимальних умов бродіння тіста.
4. **Транспортування та формування тіста:** Ці системи транспортують тісто між різними стадіями виробництва та формують його у бажану кінцеву форму.
5. **Контроль процесу випічки:** Автоматизовані печі дозволяють точно контролювати температуру, вологість і час випікання різних хлібобулочних виробів.

Переваги автоматизованих систем подачі тіста:

1. **Системність:** Автоматизовані системи забезпечують стабільну якість та послідовність хлібобулочних виробів, мінімізуючи людські помилки.
2. **Економія часу:** Виробничий процес прискорюється, оскільки автоматизовані системи можуть працювати більш ефективно.
3. **Зниження витрат на робочу силу:** Менше ручної праці означає, що для обробки тіста потрібно менше працівників.
4. **Менше відходів:** Автоматизовані системи зменшують кількість брухту хлібобулочних виробів завдяки точному вимірюванню та контролю.
5. **Ефективність використання ресурсів:** Матеріальні та енергетичні втрати можна мінімізувати завдяки оптимізованим процесам.
6. **Гнучкість:** Багато автоматизованих систем дозволяють адаптуватися до різних рецептур і виробничих вимог.

Виклики та міркування:

1. **Інвестиційні витрати:** придбання автоматизованих систем вимагає початкових інвестицій, які необхідно зважити з довгостроковими вигодами.
2. **Технічне обслуговування та навчання:** Регулярне технічне обслуговування та навчання необхідні для забезпечення безперебійної роботи систем.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

3. **Адаптація до рецептів:** Деякі системи можуть вимагати адаптації для обробки різних рецептур і виробничих процесів.
4. **Інтеграція в існуючі процеси:** впровадження автоматизованих систем часто вимагає коригування існуючих виробничих процесів.

Рішення про впровадження автоматизованих систем подачі тіста слід ретельно продумати, враховуючи конкретні потреби вашої пекарні та довгострокові переваги.

7.1.2 Моніторинг та оптимізація процесу випічки

Моніторинг та оптимізація процесу випічки має вирішальне значення для виробництва послідовних, високоякісних хлібобулочних виробів. Сучасні технології дозволяють більш точно контролювати і коригувати процес випічки для оптимальних результатів. Ось деякі аспекти моніторингу та оптимізації процесу випічки:

Моніторинг процесу випічки:

1. **Контроль температури:** Використовуйте термометри та датчики температури для контролю внутрішньої температури випічки під час випічки.
2. **Контроль вологості:** Стежте за вологістю в духовці, щоб випічка не пересихала.
3. **Моніторинг часу:** Переконайтеся, що час випікання суворо дотримується, щоб забезпечити рівномірне підрум'янювання.
4. **Візуальний огляд:** Пекарі повинні візуально контролювати під час процесу випічки, щоб переконаватися, що хлібобулочні вироби досягають бажаної кондиції.

Оптимізація процесу випічки:

1. **Налаштування рецепта:** Налаштуйте рецепт відповідно до характеристик вашої духовки для досягнення оптимальних результатів.
2. **Температурний профіль:** Розробіть температурний профіль для різних хлібобулочних виробів, щоб визначити найкращі умови випічки.
3. **Контроль вологості:** Відрегулюйте вологість у духовці, щоб контролювати хрусткість або м'якість скоринки.
4. **Регулювання часу випікання:** Експериментуйте з часом випікання, щоб досягти бажаного ступеня підрум'янювання.

Сучасні технології:

1. **Духові шафи з програмами:** Сучасні духові шафи пропонують попередньо встановлені програми для різних хлібобулочних виробів, які визначають оптимальну температуру і час випічки.
2. **Датчики та автоматика:** Використовуйте датчики та автоматизовані системи для точного моніторингу та регулювання процесу випікання.
3. **Збір та аналіз даних:** Збирайте дані про процес випічки та аналізуйте їх, щоб виявити слабкі місця та можливості для вдосконалення.

Навчання персоналу:



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

1. **Технічне розуміння:** Навчіть своїх пекарів основам процесу випікання та експлуатації духовок.
2. **Реакція на відхилення:** Навчіть своїх співробітників тому, як реагувати на відхилення в процесі випічки, щоб уникнути втрати якості.

Поєднання традиційної майстерності з сучасними технологіями моніторингу та оптимізації процесу випічки може допомогти гарантувати, що ваша випічка завжди буде послідовною, якісною та відповідатиме вимогам клієнтів.



7.2 Присутність в Інтернеті та маркетинг

7.2.1 Електронна комерція хлібобулочних виробів

Використання електронної комерції для продажу хлібобулочних виробів відкриває нові можливості для розширення вашого бізнесу та охоплення клієнтів різними способами. Ось деякі аспекти, які слід враховувати при впровадженні електронної комерції хлібобулочних виробів:

Створіть інтернет-магазин:

1. **Платформа веб-сайту:** Виберіть платформу електронної комерції, яка підходить для продажу хлібобулочних виробів і зручна для користувачів.
2. **Презентація продукту:** Надайте високоякісні фотографії вашої випічки та створіть привабливі описи продуктів.
3. **Зручна навігація:** Створіть веб-сайт таким чином, щоб клієнти могли легко переміщатися між різними продуктами.
4. **Процес замовлення:** Розробіть простий і простий у використанні процес замовлення, який заохочує клієнтів додавати товари в кошик і завершувати.

Пропозиції та ціни:

1. **Асортимент продукції:** Вирішіть, які хлібобулочні вироби ви хочете запропонувати в Інтернеті, і переконайтеся, що у вас є достатня різноманітність.
2. **ціни:** Встановіть розумні ціни, які відображають якість вашої продукції та є конкурентоспроможними.
3. **Пропозиції та акції:** запроваджуйте спеціальні пропозиції, знижки або пакети, щоб залучити й утримати клієнтів.

Доставка і доставка:

1. **Варіанти доставки:** Пропонуйте різні варіанти доставки для задоволення потреб різних клієнтів.
2. **Упаковка:** Зверніть увагу на ретельну упаковку, щоб гарантувати, що хлібобулочні вироби надходять свіжими та неушкодженими в приміщення замовника.
3. **Терміни доставки:** повідомляйте чіткі терміни доставки, щоб задовольнити очікування клієнтів.

Оплата та безпека:

1. **Безпечна обробка платежів:** Переконайтеся, що обробка платежів є безпечною та надійною, щоб завоювати довіру клієнтів.
2. **Способи оплати:** пропонуйте різні способи оплати, як-от кредитну картку, PayPal або банківський переказ.

Обслуговування клієнтів:



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

1. **Чітка комунікація:** Переконайтеся, що ваші контактні дані легко доступні, і надайте клієнтам підтримку, якщо у них виникнуть запитання чи проблеми.
2. **Політика повернення та відшкодування:** Уточніть свою політику повернення та відшкодування, щоб надати клієнтам впевненості.

Маркетинг і просування:

1. **Інтернет-маркетинг:** Використовуйте інструменти онлайн-маркетингу, такі як SEO, соціальні медіа та онлайн-рекламу, щоб поширити інформацію про свою онлайн-пекарню.
2. **Інформаційний бюлетень:** Запропонуйте клієнтам можливість підписатися на інформаційний бюлетень, щоб отримувати інформацію про пропозиції та новини.
3. **Соціальні медіа:** використовуйте такі платформи, як Instagram та Facebook, щоб ділитися візуальним вмістом своєї випічки та залучати клієнтів.

Впровадження електронної комерції хлібобулочних виробів відкриває можливість розширити клієнтуру та зробити випічку доступною для широкої аудиторії. Зручний веб-сайт, високоякісні презентації продуктів та відмінне обслуговування клієнтів є ключовими компонентами успіху в онлайн-продажах.

7.2.2 Маркетинг у соціальних мережах для пекарень

Маркетинг у соціальних мережах - це потужний спосіб поширити інформацію про вашу пекарню, утримати клієнтів та просувати свій хлібопекарський бізнес. Ось кілька стратегій та порад щодо ефективного використання платформ соціальних медіа:

Plattformauswahl:

1. **Визначте свою цільову аудиторію:** Виберіть платформи, на яких ваша цільова аудиторія проводить більшу частину свого часу. Instagram та Facebook часто популярні за візуально привабливий контент.
2. **Різноманітність платформ:** Розгляньте можливість використання кількох платформ для націлювання на різні аудиторії.

Inhaltsstrategie:

1. **Високоякісні зображення та відео:** діліться захоплюючими фотографіями та відео вашої випічки, щоб зацікавити цільову аудиторію.
2. **Відео з рецептами:** створюйте короткі відео, де ділитесь рецептами або порадами щодо випічки, щоб продемонструвати свій досвід.
3. **Закулісна статистика:** покажіть щоденну роботу у вашій пекарні, щоб створити особистий зв'язок зі своїми клієнтами.
4. **Відгуки та досвід клієнтів:** діліться позитивними відгуками та досвідом своїх клієнтів, щоб зміцнити довіру.

Взаємодія та взаємодія:



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

1. **Відповідати на коментарі:** Швидко відповідайте на коментарі та повідомлення, щоб зацікавити своїх підписників.
2. **Лотереї та виклики:** Організуйте конкурси або виклики, щоб заохотити своїх послідовників до участі.
3. **Опитування та опитування: Пропонуйте опитування та** опитування, щоб дізнатися думку своїх клієнтів та залучити їх.

Частота і консистенція:

1. **Регулярні** публікації: регулярно публікуйте, щоб підтримувати свою присутність на платформах.
2. **Контент-календар: створіть** контент-календар, щоб ділитися різноманітним вмістом.

Використання хештегів:

1. **Релевантні хештеги:** використовуйте релевантні хештеги, щоб зробити свої публікації видимими для широкої аудиторії.
2. **Хештеги бренду: Створіть** власний фірмовий хештег, який клієнти зможуть використовувати, ділячись вашою випічкою.

Співробітництво:

1. **Маркетинг впливу:** Подумайте про співпрацю з місцевими впливовими особами, щоб поширити інформацію про свою продукцію.
2. **Співпраця:** Працюйте з іншими місцевими магазинами або постачальниками для планування спільних дій.

Вимірювання та аналіз:

1. **Інструменти аналітики:** використовуйте інструменти аналітики платформ, щоб відстежувати, який вміст працює найкраще.
2. **Адаптація стратегії:** На основі аналізу ви постійно коригуєте свою стратегію для підвищення ефективності.

Маркетинг у соціальних мережах дозволяє продемонструвати свою пекарню в особистому та інтерактивному вигляді та створити зацікавлену онлайн-спільноту. Наявність постійної, привабливої та справжньої присутності в соціальних мережах може допомогти представити вашу випічку широкій аудиторії та зацікавити ваших клієнтів.



8. Погляд на світ міжнародної торгівлі хлібобулочними виробами

8.1 Хлібні культури в усьому світі

8.1.1 Французька, італійська, азіатська хлібна культура

Хлібні культури у Франції, Італії та різних азіатських країнах є відображенням відповідних кулінарних традицій та регіональних уподобань. Кожна культура має свої унікальні варіації хліба, методи виробництва і значення. Ось деякі відомості про хлібні культури цих регіонів:

Французька хлібна культура:

Французька хлібна культура відома у всьому світі своєю різноманітністю смачного хліба та відданістю якості. Деякі відмінні риси:

1. **Багет:** класичний багет - це довгий хрусткий білий хліб з тонкою скоринкою, який часто вважається символом французької кухні.
2. **Буль:** кругла форма короваю, часто з сільською скоринкою і соковитою крихтою.
3. **Круасан:** Хоча технічно круасан є кондитерським виробом, він є невід'ємною частиною французької традиції випічки, відомої своїми маслянистими шарами та ніжною структурою.
4. **Курси випічки хліба:** У Франції існує давня традиція пекарень та кулінарних шкіл, які пропонують курси випічки хліба, щоб навчити мистецтву випікання хліба.

Італійська хлібна культура:

Італійська хлібна культура характеризується своїми простими, але смачними творіннями. Деякі відмінні риси:

1. **Чіабатта:** повітряний, плоский хліб з неправильною скоринкою, який часто подають як супровід до їжі.
2. **Фокачча:** плоский хліб, часто рафінований оливковою олією і травами, який має варіації в різних регіонах Італії.
3. **Pane Toscano:** сільський хліб з Тоскани, відомий своєю тонкою, хрусткою скоринкою та м'якою крихтою.
4. **Традиційні виробничі процеси:** італійські пекарі часто підкреслюють традиційні, повільні процеси бродіння для розвитку смаку та текстури.

Азіатська хлібна культура:

Азіатська хлібна культура різноманітна і включає в себе широкий асортимент сортів хліба, адаптованих під місцеві смаки і потреби. Ось кілька прикладів:

1. **Баоцзи і Манту (Китай):** популярні в китайській кухні булочки на пару і хліб, що подаються з різними начинками.
2. **Наан і Роті (Індія):** плоский, випечений хліб, який часто подається як супровід до страв з каррі або як самостійна їжа.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

3. **Диня (Японія):** японська випічка з солодкою скоринкою, що нагадує поверхню дині.
4. **Анпан (Японія):** булочка, наповнена пастою з червоної квасолі, популярної в японській хлібопекарській культурі.

Хлібні культури цих регіонів відображають не тільки кулінарні уподобання, а й історію, наявні інгредієнти та майстерність, розроблену в кожній країні. Різноманітність хліба в цих культурах є ознакою багатой традиції випічки хліба в усьому світі.

8.1.2 Хліб як культурний символ

Хліб має глибоке символічне значення в багатьох культурах, що виходить за рамки його ролі як їжі. Він часто уособлює важливі цінності, традиції та соціальні зв'язки. Ось кілька способів, якими хліб служить культурним символом:

Спільнота та спільний доступ:

1. **Гостинність :** У багатьох культурах традиційно пропонувати хліб як знак гостинності. Це показує бажання розважати і ділитися гостями.
2. **Сімейні зв'язки:** Обмін хлібом під час їжі часто символізує тісний зв'язок у сім'ї та акт об'єднання.

Релігійне та духовне значення:

1. **Таїнство:** У багатьох релігіях хліб використовується в релігійних церемоніях, таких як Євхаристія в християнстві або Маца в єврейських церемоніях.
2. **Підношення:** Хліб може служити жертвоприношенням богам або духовним сутностям у певних релігійних практиках.

Достаток і продовольча безпека:

1. **Символ їжі:** хліб часто символізує їжу в цілому і процвітання громади.
2. **Фестивалі та свята:** У багатьох культурах великі буханці хліба використовуються на фестивалях і святкуваннях, щоб символізувати достаток і удачу.

Праця і ремесло:

1. **Хліб як результат важкої праці:** В аграрних суспільствах хліб часто символізує важку працю фермерів і пекарів, які його виробляють.
2. **Ремесло:** Виготовлення хліба вимагає навичок і знань, які часто передаються з покоління в покоління. Це може символізувати те, як цінується традиційна майстерність.

Культурна ідентичність:

1. **Регіональне різноманіття:** Хлібні варіації часто відображають географічне та культурне різноманіття регіону.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

2. **Традиції та спадщина:** Хліб може служити символом традицій і культурної спадщини в багатьох культурах.

Зв'язок з природою:

1. **Зв'язок з сільським господарством:** хліб тісно пов'язаний з вирощуванням зернових, що може символізувати глибокий зв'язок з природою.

Хліб як культурний символ ілюструє численні значення, які їжа може мати в людських суспільствах. Цей символізм допомагає зміцнювати соціальні зв'язки, формувати ідентичність і передавати культурні цінності.

8.2 Міжнародні зворотні тенденції

8.2.1 Вулична їжа: Internationale Snackvariationen

Вулична їжа - це глобальне кулінарне явище, коли місцеві делікатеси швидко і доступно продаються на вулицях. Ці закуски часто є відображенням регіональних смаків, забезпечуючи справжній обідній досвід як для мандрівників, так і для місцевих жителів. Ось деякі міжнародні варіанти вуличної їжі:

Тако (Мексика):

Тако - це м'які або тверді коржі, наповнені різноманітними інгредієнтами, такими як м'ясо на грилі, риба, квасоля, овочі та сальси. Вони є символом мексиканської кухні і пропонують поєднання смаку і текстури.

Бань Мі (В'єтнам):

Banh Mi - французько-в'єтнамський сендвіч, який поєднує в собі багет з м'ясом на грилі, маринуваними овочами, зеленню і соусами. Поєднання хрусткого хліба і свіжих смаків робить його популярною закускою вуличної їжі.

Самоса (якщо):

Самоси - це хрусткі пельмені, наповнені спеціями, картоплею, горохом, м'ясом або овочами. Вони є поширеним вуличним перекусом в Індії та багатьох інших країнах Південної Азії.

Хот-дог (США):

Хот-дог, ковбаса, яку подають у булочці, є культовою вуличною закускою в Сполучених Штатах. Його можна подавати з різними начинками, такими як гірчиця, кетчуп, цибуля, огірок і чилі.

Gelato (Італія):

Джелато - це італійський варіант морозива, який часто виготовляється зі свіжих інгредієнтів і меншої кількості повітря. Цю смачну закуску можна знайти на багатьох куточках вулиць Італії.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Гьоца (Японія):

Гьоца - японські пельмені, наповнені фаршем і овочами. Їх зазвичай смажать і подають з гострим соєвим соусом.

Churros (Іспанія):

Чуррос - це палички з тіста у фритюрі, які часто посипають цукром і подають з шоколадним соусом для занурення. Вони є популярною закускою в Іспанії та Латинській Америці.

Путін (Канада):

Routine - канадська закуска, яка складається з картоплі фри, покритої сиром і облітої підливою. Це ситний і ситний вуличний перекус.

Шаурма (Близький Схід):

Шаурма - це м'ясна заготовка, приготована з тонко нарізаного м'яса, смаженого на вертикальному грилі. Її часто подають в лаваші з овочами і соусами.

Вулична їжа - яскравий прояв місцевої кулінарної творчості і культурного розмаїття. Ці варіації пропонують зазирнути в кулінарний світ різних країн і регіонів і часто є невід'ємною частиною досвіду подорожей.

8.2.2 Термоядерні хлібобулочні вироби: культурні впливи в хлібобулочному виробництві

Світ хлібобулочних виробів еволюціонував, щоб включити культурні впливи різних країн та створити інноваційні випічки з термоядерного синтезу. Ці поєднання створюють унікальні смаки та текстури, які об'єднують найкраще з різних кулінарних традицій. Ось кілька прикладів хлібобулочних виробів Fusion:

Matcha Croissant (Японія та Франція):

Ця інноваційна випічка поєднує маслянистий шар французького круасану з ніжним, трохи терпким смаком японського чаю матча. В результаті виходить ніжна, але багата випічка з відтінком Далекого Сходу.

Тако піца (Мексика та Італія):

Сплав двох популярних страв швидкого харчування: піци і тако. Це творіння використовує скоринку піци як основу і увінчане начинками, які зазвичай зустрічаються в тако. В результаті виходить ситна суміш італійської та мексиканської кухні.

Кекси моті (Японія і США):



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Моті - японський рисовий делікатес з жувальною консистенцією. Кекси моті поєднують цю унікальну текстуру з класичним американським кексом. Це злиття створює цікавий контраст між жувальними шматочками моті і пухнастою основою для кексів.

Сендвіч з морозивом Чурро (Іспанія і США):

Креативне поєднання іспанського чурро, смаженої у фритюрі випічки та бутерброда з морозивом. Замість традиційного хліба морозиво подають між двома хрусткими чуррос, створюючи солодкий і хрусткий досвід.

Хліб кімчі (Корея і Європа):

Цей ф'южн поєднує корейський кімчі, ферментований овочевий гарнір, з європейським хлібом. Кімчі входить в тісто для створення унікального смаку і текстури.

Суші-бургери (Японія і США):

Суші-бургер не використовує булочки, а замінює їх котлетами з рису суші. Ці котлети увінчані традиційними інгредієнтами для бургерів, щоб створити нетрадиційне поєднання суші та бургера.

Випічка ф'южн не тільки пропонує захоплюючий смаковий досвід, але і відображає зростаюче культурне різноманіття і відкритість в кулінарному мистецтві. Ці творчі поєднання відкривають нові шляхи для переосмислення традиційних рецептів та інгредієнтів, розширюючи горизонти мистецтва випічки.



9. Лексикон хлібопекарських термінів

9.1 Технічні умови виробництва хлібобулочних виробів

Виробництво хлібобулочних виробів має свої специфічні технічні терміни, які описують різні аспекти процесу, інгредієнти та технології. Ось кілька важливих технічних термінів:

- 1. Автоліз:** період спокою в процесі хлібного тіста, в якому борошно і вода змішуються і відпочивають, щоб сприяти розвитку клейковини.
- 2. Левена або закваска:** закваска з борошна та води, яка ферментується і використовується як природний заміник дріжджів розпушувачем.
- 3. Вихід** тіста: Відношення борошна до загальної рідини в тесті, що впливає на консистенцію тіста.
- 4. Заміс:** Обробка тіста для вироблення клейковини і зміцнення структури.
- 5. Бродіння:** процес, за допомогою якого тісто піднімається, оскільки дріжджі ферментують вуглеводи, присутні в тісті.
- 6. Готування на пару:** введення водяної пари в духовку для створення вологого середовища для початкової фази випічки.
- 7. Штучна расстойка:** останній час відпочинку тіста після його формування та перед випіканням.
- 8. Цятка:** Вирізання поверхні буханця хліба перед випічкою, щоб дозволити контролювати розрив під час випічки.
- 9. Крихта:** Внутрішня структура і текстура хліба.
- 10. Попереднє тісто:** попереднє тісто, виготовлене перед фактичним приготуванням тіста для хліба для посилення смаку та текстури.
- 11. Емульгатор:** речовина, яка поєднує молекули води та жиру та може покращити текстуру хлібобулочних виробів.
- 12. Бродіння:** процес бродіння, в якому мікроорганізми, такі як дріжджі або бактерії, розщеплюють інгредієнти та розвивають смак і текстуру.
- 13. Кульгавий:** гострий ніж або лезо, що використовується для різання батонів, щоб контролювати розрив під час випічки.
- 14. Дріжджовий гриб:** мікроорганізм, який перетворює вуглеводи в спирт і вуглекислий газ, тим самим відповідаючи за підйом тіста.
- 15. Ейнкорн, спельта, еммер:** різні види стародавніх зерен, які можна використовувати у виробництві хліба.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

16. Скоринка: Зовнішній, хрусткий шар хліба або кондитерських виробів.

17. Багет: французький білий хліб у формі довгого тонкого батону з хрусткою скоринкою.

18. Коректура: синонім бродіння, щоб тісто піднялося.

Ці технічні терміни є лише невеликою частиною безлічі термінів, що використовуються в хлібобулочній торгівлі. Кожен термін сприяє точному спілкуванню та розумінню різних аспектів хлібопекарського виробництва.

9.2 Умови здійснення кондитерських і кафе-операцій

Кондитерський і кафе-бізнес має свої специфічні технічні терміни, які описують різні аспекти виготовлення хлібобулочних виробів, солодоців і ведення кафе. Ось кілька важливих технічних термінів:

1. Праліне: невеликий кондитерський виріб ручної роботи, виготовлений з шоколаду, часто з начинкою з горіхів, фруктів, карамелі або інших смаків.

2. Ганаш: суміш шоколаду та вершків, що використовується як начинка або глазур для тортів, шоколадних цукерок та тістечок.

3. Марципан: солодка маса з меленого мигдалю та цукру, що використовується в різних формах для пирогів, випічки та прикрас.

4. Макарон: французьке тісто безе з мигдального борошна, цукру та яєчних білків, часто увінчане начинкою.

5. Конфі: густа відварена фруктова заготовка, яка часто використовується як начинка для тістечок або тортів.

6. Крокембуш: замітник французького весільного торта, що складається з піраміди кремових слойок, покритих карамеллю.

7. Крем-брюле: десерт з ванільним кремом, покритим карамелізованим шаром цукру.

8. Бариста: експерт з приготування кави та еспресо, який спеціалізується на мистецтві приготування кави та мистецтві латте.

9. Flat White: кавовий напій, схожий на латте, який виготовляється з еспресо та гарячого молока, але з тоншим шаром молочної піни.

10. Cold Brew: кавовий напій, приготований шляхом замочування меленої кави в холодній воді на тривалий час.

11. Здобні хлібобулочні вироби: категорія випічки, виготовленої у французькій традиції, яка включає круасани, pain au chocolat та інші маслянисті макарони.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

12. Frangipane: мигдальний крем, який часто використовується як начинка для пирогів, тарталеток та тістечок.

13. Еклер: подовжене тісто, наповнене вершками, вершками або пудингом, часто покрите шоколадом.

14. Кондитерська: місце, де виготовляють і продають торти, тістечка, шоколадні цукерки та інші солодкі ласощі.

15. Кафе: заклад, де подають каву, чай, випічку та часто легкі страви.

16. Мистецтво латте: мистецтво створення візерунків та дизайнів шляхом спінювання молока на поверхні кавового напою.

17. Біскоті: хрустке італійське мигдальне печиво, яке часто використовується для занурення в каву або вино.

18. Тірамісу: італійський десерт, приготований з шарами змоченого бісквіта, крему маскарпоне та какао-порошку.

Ці технічні терміни дають уявлення про світ кондитерських виробів і кафе, який включає в себе широкий асортимент солодких делікатесів і напоїв. Кожен термін важливий для того, щоб точно описати спеціальності і процеси в даній сфері.



Додаток:

•Umrechnungstabellen

У хлібобулочних і кондитерських промислах точні одиниці виміру мають велике значення для забезпечення якості і консистенції продукції. Ось кілька важливих таблиць перетворення часто використовуваних одиниць вимірювання:

Масового:

- 1 кілограм (кг) = 1000 грам (г)
- 1 грам (г) = 1000 міліграмів (мг)
- 1 фунт (фунт) = 0,453592 кілограма (кг)

Обсяг:

- 1 літр (L) = 1000 мілілітрів (мл)
- 1 галон США (гал) = 3,78541 літра (л)
- 1 британський галон (гал) = 4,54609 літрів (л)
- 1 чайна ложка (чайна ложка) = приблизно 5 мілілітрів (мл)
- 1 столова ложка (ст.л.) = приблизно 15 мілілітрів (мл)
- 1 US-Cup = приблизно 240 мілілітрів (мл)

Температура:

- Перетворення з Цельсія (°C) в Фаренгейт (°F): $^{\circ}\text{F} = (^{\circ}\text{C} \times 9/5) + 32$
- Перетворення з Фаренгейта (°F) на Цельсій (°C): $^{\circ}\text{C} = (^{\circ}\text{F} - 32) \times 5/9$

Інгредієнти:

- 1 склянка борошна (AP flour) = приблизно 120 - 130 грамів (г)
- 1 склянка цукрової пудри = приблизно 120 - 130 грамів (г)
- 1 склянка цукру (білого або коричневого) = приблизно 200 грамів (г)
- 1 склянка вершкового масла = приблизно 227 грамів (г)
- 1 склянка меду або сиропу = приблизно 340 грамів (г)
- 1 склянка молока = приблизно 240 мілілітрів (мл)

Ці таблиці перетворення є корисними інструментами для забезпечення потрібної кількості інгредієнтів і правильного виконання рецептів. Однак майте на увазі, що точні значення можуть змінюватися в залежності від щільності і типу інгредієнтів. Для точного результату бажано використовувати кухонні ваги і мірні ємності.

•Бібліографія

Для отримання вичерпної бібліографії про хлібобулочні, кондитерські та кафе-операції я рекомендую вам пошукати в онлайн-бібліотеках, академічних базах даних та книжкових магазинах актуальні та конкретні ресурси. Ви можете шукати підручники, торгові журнали, посібники з виготовлення хлібобулочних



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

виробів, кондитерські вироби та операції кафе, а також поточні наукові роботи, щоб отримати поглиблену інформацію.

•Де придбати інгредієнти та інструменти для випічки

1. Супермаркети та продуктові магазини: Більшість супермаркетів пропонують широкий асортимент інгредієнтів для випічки, таких як борошно, цукор, масло, яйця, спеції тощо.
2. Продуктові інтернет-магазини: Такі платформи, як Amazon, Walmart, Target тощо, пропонують широкий вибір інгредієнтів для випічки, які можна замовити в Інтернеті.
3. Спеціалізовані магазини для випічки інгредієнтів: Є магазини, які спеціалізуються виключно на інгредієнтах для випічки та кондитерських виробках. Тут ви знайдете більш широкий вибір і більш якісні інгредієнти.
4. Оптові ринки: Якщо вам потрібні більші кількості, можуть бути оптові ринки, такі як Metro, Costco або подібні варіанти.
5. Місцеві млини та фермерські ринки: Якщо ви віддаєте перевагу місцевим та свіжим продуктам, місцеві млини та фермерські ринки можуть бути хорошим варіантом.

Де купити інструменти для випічки:

1. Магазини кухонного обладнання: Магазини, які продають кухонне начиння та прилади, часто пропонують вибір інструментів для випічки, таких як форми для випікання, миски для змішування, скребки для тіста тощо.
2. Інтернет-магазини кухонного обладнання: Такі платформи, як Amazon, eBay, IKEA тощо, мають широкий асортимент інструментів для випічки.
3. Спеціалізовані магазини хлібобулочних виробів: Є магазини, які спеціалізуються на інструментах та обладнанні для випічки, де можна знайти все, від хлібобулочних виробів до тістомісильних машин.
4. Спеціалізовані магазини хлібобулочних виробів: У деяких регіонах є магазини, які спеціалізуються на професійному хлібопекарському обладнанні. Тут часто можна зустріти якісні інструменти та обладнання.
5. Інтернет-магазини спеціалізованих товарів: Існують інтернет-магазини, які зосереджені саме на продажу хлібобулочних виробів та обладнання.
6. Місцеві продавці: Огляньте свій район, щоб побачити, чи є місцеві продавці, які пропонують інструменти та обладнання для випічки.

Купуючи інгредієнти та інструменти для випічки, враховуйте свої потреби і якість продуктів. Порівняйте ціни та відгуки, щоб знайти найкращі варіанти.



UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Kontakt:
Siegfried Kraus
Vorstand

UKRAINIANS INTERNATIONAL e.V.

Theodor-Quehl-Str. 10
c/o Maksym Pozhydaiev (Vorstand)
D-78727 Oberndorf am Neckar

Tel.: +49 1577 4279710

E-Mail: info@ukrainians-international.com

URL: www.ukrainiansinternational.com und www.ukrainiansinternational.de