







«СоюзХлеб»: Индустриальный крафт для федерального ритейла

Стабильная полка, чистое производство,
маржинальная экономика.

Презентация для партнеров

Вы хотите крафтовое качество, но без рисков «гаражного» производства

-  **Нестабильность:** «Красивые образцы на входе — некондиция в поставке». Срывы сроков и низкий Service Level (SL).
-  **Риски аудита:** Поставщики с «потемкинскими деревнями» (красивый мини-цех для показа, грязное производство по факту).
-  **Экономика списаний:** Короткие сроки годности свежего хлеба убивают маржу.
-  **Серые схемы:** Отсутствие прозрачности и прослеживаемости сырья.

Наследие советского гиганта. Гибкость современной мануфактуры.

1967

Год основания
(Кировский хлебокомбинат,
к 50-летию Октября)

300 ТОНН

Производственная
МОЩНОСТЬ

Федеральный масштаб

Опыт работы с сетями
с 2010 года

*«Мы подписываемся только под тем, что можем выполнить.
Никаких обещаний, которые не выдержит производство».*

Производство, готовое к аудиту федеральных сетей

Прозрачность

Работаем в «белую». Полная прослеживаемость сырья и готовой продукции.

Стандарты

Индустриальная гигиена, нержавеющая сталь, соблюдение регламентов (PPE, санитария).

Оборудование

Современные подовые печи Киткауа и промышленные тестомесы.

Контроль

Ручная точка контроля на промышленных мощностях.



Технология: Химия и физика вкуса



Натуральная ферментация

Использование живых заквасок для формирования сложного вкусового профиля.

Холодная ферментация (до 48 часов)

Длительное созревание теста при низких температурах = вкус + естественная консервация + продленная свежесть.



Подовое печение

Выпечка на камне для формирования аутентичной хрустящей корочки.



Ассортиментная матрица: от трафика до маржи



BASIC

Формовые хлеба, простые булочки. Высокая оборачиваемость.



SELECT

Слойки с начинками, Бородинский, Чиабатта. Дифференциация полки.



CRAFT+

Ремесленные хлеба на закваске, холодная ферментация, сложный декор. Имиджевый продукт.

Логистика и формат: Заморозка как гарант стабильности

Технология: Шоковая заморозка (Deep Freeze).
Сохраняет структуру и влажность без консервантов.

Форматы готовности:

- 95% готовности: Требуется только разогрев (для магазинов без цеха).
- Сырая заморозка / Pre-proved: Для пекарен полного цикла.

Экономика ритейла:

Нулевые списания (выпекаете ровно столько, сколько нужно здесь и сейчас).

География:

Стабильные поставки в любой РЦ благодаря длительному сроку хранения в заморозке.

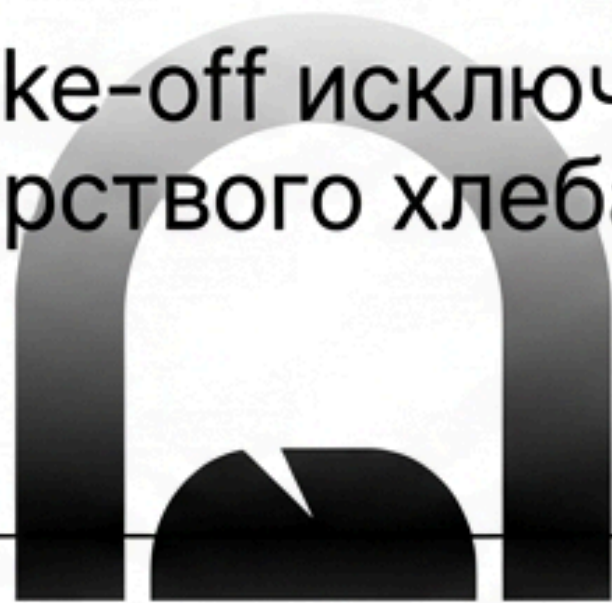


Экономика категории для сети



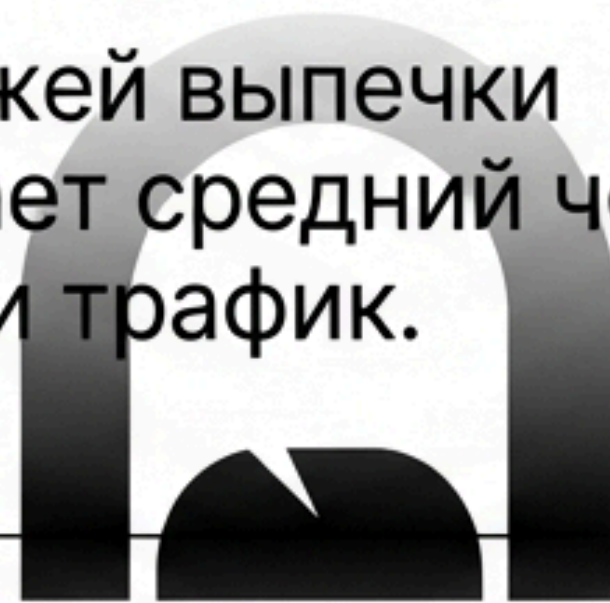
Отсутствие возвратов

Модель Bake-off исключает возврат черствого хлеба.



Аромамаркетинг

Запах свежей выпечки увеличивает средний чек магазина и трафик.



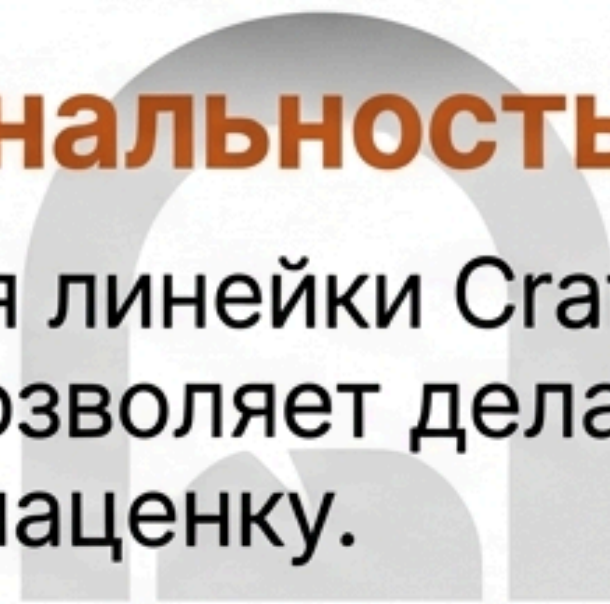
Оптимизация ФОТ

Простые инструкции по допеканию не требуют пекарей высокой квалификации.



Маржинальность

Продукция линейки Craft+ и Select позволяет делать высокую наценку.



Давайте начнем с пилота

Предлагаем запустить тестовую продажу (1-2 SKU)
в 10 магазинах, чтобы оценить уходимость и качество.



Телефон:
+7 985 552 48 88

Email:
info@soyuzxleb.ru

Адрес:
Калужская область,
г. Киров, улица
Жмакина, 1