



ХЛІБ УСЬОМУ ГОЛОВА

АБО наскільки важлива свіжа і якісна випічка
в закладі і як вона впливає на продажі

Ігор Лаврешин

ресторатор, пекар-ремісник та хлібний сомельє

Закінчив фахові програми в NIPfood Nazionale Italiana Pizzaioli & Panificazione (Італія) та Richemont Masterbaker Center for Excellence in Baking and Pastry DMCC (Швейцарія).
Є шеф-інструктором NIPfood (Італія)



Чому хліб так важливий?

“Хліб — не просто їжа, це перший дружній «привіт» від вашого ресторану!”

Історично та культурно:

Хліб — символ гостинності й багатства столу.

Перший контакт:

Саме з випічки починається знайомство гостя з закладом.

Емоційна реакція:

Аромат свіжоспеченого хліба за лічені секунди викликає відчуття тепла та затишку.



Шлях до ідеального хліба

Будь-яка нова інформація — інвестиція в якість.

Проби та помилки:

Рецепти народжуються в процесі експериментів.
Помиляйтесь, але робіть висновки.

Навчання та консультації:

Знання від досвідчених пекарів і технологів
допомагає зекономити чимало часу й сировини.

Постійний розвиток:

Світ випічки не стоїть на місці — дріжджі, закваски,
температура, вологость: усе це можна й треба
покращувати.



Емоція vs. Розрахунок



Якщо ресторан має душу й дарує гостям свято та емоції — випікайте самі.

Душа або Цифра

Випікання в закладі: Пряний аромат хліба, турбота про деталі, історія та почуття, що передаються гостю.

Покупка на стороні: Мінімум вкладень у процес, але й мінімум “вау”-ефекту для клієнтів.

Вибір позиціювання

“Пекти”: Показати, що ваш заклад “живий”, відчуває тренди, любить експерименти і дбає про репутацію.

“Купувати”: Швидко рішення, коли головне — потік продажів без особливих емоцій.

Баланс ціни й цінності

При власній випічці ви формуєте додаткову цінність і символ закладу, що окупиться за рахунок лояльності гостей.

Якщо купуєте хліб, ви економите час, але втрачаєте “родзинку”.

Спершу технологія, потім сировина

Якщо переплутати час, навіть найдорожче борошно не стане смачною булочкою.

Технологія понад усе:

Ідеальний рецепт + правильний режим випікання = стабільний результат.

Якість сировини:

Зрозуміло, важливе, але без чіткої технології найкраще борошно не врятує від “недопеченого” чи “пересушеного” тіста.

Баланс:

Знайдіть “золоту середину” між свіжою, якісною сировиною та відпрацьованими технологічними процесами.



Хліб як креативний елемент

Хлібна корзина — не набір кусочків, а маленька фотосесія на вашому столі!

Візуальний вау-ефект:

Приваблива презентація хлібної корзини (цікаві форми, авторська подача) залишає яскравий спогад.

Частина іміджу:

Гості фотографують гарну випічку та діляться в соцмережах, поширюючи рекламу закладу.

Розмаїття:

Додайте кілька видів хліба — це дасть гостям відчуття різноманітності.





Булочки-дрібноштки
завжди залишалися на піку популярності:
мініатюрні, але при цьому яскраві за смаком

Меню навколо власної випічки



Окремий розділ у меню «Special Bread Edition»

Ідеальний сценарій:

Пекти свій хліб у закладі та вплітати його у всі страви, де це можливо.

Смакова гармонія:

Коли хліб створений спеціально під ваші соуси, закуски та салати, кожен кусочок доповнює загальний смак.

Найгірший варіант:

Сприймати хліб як формальність на столі, на кшталт солі й перцю. Приділіть йому особливу увагу!



Хліб як “магніт”

Хліб приваблює, утримує гостей, зміцнюючи репутацію і збільшуючи прибуток.

Залучення гостей з вулиці:

Аромат свіжої випічки може привабити навіть тих, хто просто йшов повз.

Утримання постійних клієнтів:

Ті, хто вже скуштував хліб, швидко згадують про нього, коли обирають місце для наступного візиту.

Підвищення середнього чеку:

Адже якісний продукт приваблює гостей і створює позитивну атмосферу для додаткових замовлень. Утім, усе залежить від правильного позиціонування та подачі в конкретному закладі.



Ключові акценти й висновки

Хліб приваблює, Хліб може стати справжньою «фішкою» вашого закладу.

Хліб – частина іміджу:

Добре пропечений, якісний продукт свідчить про високий стандарт усього меню.

Новації не зашкодять:

Експериментуйте з рецептами, формами та подачею, щоб виділитися серед конкурентів.

Стабільність якості:

Дотримання чіткої технології та рецептури допомагає отримувати однаково відмінний результат щодня.





Скануйте мене!