2500 РОКІВ ПЕЧЕМО. А ДЕ ГРОШІ?



Людство пече хліб достатньо довго. Час перестати змагатися в тому, хто більше страждає на роботі, і почати заробляти.

> **Хто з вас працював у пекарні після опівночі? А хто вважає це своєю конкурентною перевагою?**

ВИ ВІДКРИЛИ ПЕКАРНЮ ЧИ КЛУБ ЛЮБИТЕЛІВ СТРАЖДАНЬ?

Традиційна гордість

Пишатися кількістю ручних операцій та безсонними ночами.

Суворий ринок

Клієнт не зобов'язаний доплачувати за вашу незручну технологію.

Якщо ви не спали всю ніч заради булочки за 25 гривень, може, проблема не в булочці?

ХЛІБ — НЕ МЕТА. ХЛІБ — ІНСТРУМЕНТ



Хороший пекар знає, як зробити смачний хліб.
Хороший підприємець знає, навіщо він комусь потрібен.

НЕ ШУКАЙТЕ РЕЦЕПТ. ШУКАЙТЕ БІЛЬ

Ресторан

Стабільна булка. Не хочуть пекти самі.

Людина в дорозі

Гарячий сніданок по дорозі на роботу.

Фестиваль

Видовищність, розвага та емоція.

Магазин

Широкий асортимент без власного цеху.

Я ЗРОБЛЮ ДЕШЕВШЕ! — ВІТАЮ, ВИ ПРОГРАЛИ

Мала пекарня

Ручна робота
Гнучкість
Свіжість і сервіс
Власна ніша

VS

Хлібозавод

Автоматизація
Великі закупівлі
Логістика на обсяг

Хлібозавод може дозволити собі заробляти копійки на тисячах одиниць.
А ви хочете заробляти копійки на п'ятдесяти?

Я ЗРОБЛЮ ДОРОЖЧЕ. І В МЕНЕ КУПЛЯТЬ

25₴

Стандарт

85₴

Унікальна цінність

Дорого — це коли клієнт не розуміє, за що платить. Коли розуміє, це вже може бути вигідно.

ВАША НІША — ЦЕ НЕ ПОНЧИК. ЦЕ ПРИЧИНА

- **Кав'ярня:** Доповнення.
- **Їдальня:** Ситність.
- **Ресторан:** Подача.
- **Свято:** Розвага.

4 відповіді для старту:

Хто покупець? Чому купує? Яка альтернатива? Чому саме ми?

Формат продукту починається з ситуації, у якій його купують.

HORECA: КЛІЄНТУ ПОТРІБЕН СПОКІЙ

Однакова маса і форма.

Прогнозована ціна.

Точні строки поставки.

Його меню відповідає асортименту

> **Клієнт HoReCa часто купує не булку, а можливість не наймати ще одного пекаря.**

ІНОДІ НАЙКРАЩИЙ ІНГРЕДІЄНТ — ЛОКАЦІЯ

07:30
Транспортний вузол

13:00
Біля університету

18:00
Туристичний центр

Спочатку порахуйте потік. Потім купуйте піч.

Перетин голоду, маршруту, часу та продукту.

ВАША НАЙДЕШЕВША РЕКЛАМА — ЗАПАХ



Плануйте короткі цикли допікання під найбільші хвилі покупців.

Коли людина голодна, ваш маркетолог може бути навіть із борошна, масла та кориці.

ТРАДИЦІЯ — ЦЕ НІША. А НЕ МУЗЕЙ

Зберігаємо характер і смак. Адаптуємо формат, упаковку та реалізацію.

Приклад: «ТІСТО-МОТАНКА» як сучасний комерційний продукт.

ЗНАЙДІТЬ СВОЮ ШПАРИНКУ

Нішевий преміум	Автентичність, склад, смак
Зручність (B2B)	Стабільність, сервіс
Імпульсний продаж	Локація, аромат
Масовий продукт	Масштаб, механізація

Своя ніша — це причина, через яку обирають саме вас.

НАЙСТРАШНІШЕ СЛОВО — СОБІВАРТІСТЬ

- Сировина, упаковка
- Електроенергія, оренда
- Заробітна плата, податки
- Списання, амортизація

Якщо ви не рахуєте власну працю, то у вас не прибуткова пекарня. У вас просто дуже погано оплачувана робота.

ПРОДАВ ЗА 100. ЗАРОБИВ 55? НЕ ПОСПІШАЙ

100₴	–	45₴	=	55₴
Ціна продажу		Змінні витрати		Внесок

Виручка — не прибуток.

Ці 55 грн — ще не прибуток. Ними треба покрити постійні витрати.

Від прибутку нас відділяє математика, а не мотивація.

СКІЛЬКИ ПРОДАТИ, ЩОБ НЕ ПОМЕРТИ?

Постійні витрати: 110 000 грн. Внесок з одиниці: 55 грн.

2 000

Виробів на місяць (80 на день)

У вашого бухгалтера не має бути гастрономічного оргазму.
Йому потрібно, щоб зійшлися цифри.

МАСОВИЙ І НІШЕВИЙ: РІЗНІ ПРАВИЛА ГРИ

Показник	Масовий продукт	Нішевий продукт
Кількість	Велика	Менша
Ручна праця	Мінімальна	Виправдана ціною
Основний актив	Ефективність	Унікальна цінність

Ручна робота — це прекрасно. Поки ви не почали продавати її за ціною машинної.

ВСЕ ТРЕБА ПОРАХУВАТИ

Ручні операції

Зарплата, втома, нестабільність.

Автоматизація

Амортизація, ремонти, електрика.

Якщо продуктивність впирається в руки — потрібні розрахунки окупності.

ВАШ АСОРТИМЕНТ ВАС УБИВАЄ

40

Окремих технологій

5

Базових заготовок

Коли у вас 40 видів випічки, ви не розширили асортимент. Ви відкрили 40 маленьких проблем.

ЧАСТИНА 3. ТЕХНОЛОГІЧНА ОПТИМІЗАЦІЯ

НАЙКРАЩИЙ ПЕКАР — ХОЛОДИЛЬНИК



Контрольована холодна ферментація дозволяє розділити приготування тіста і випікання в часі.

Навіщо вам пекар о третій ночі, якщо частину його роботи може зробити холодильник?

ПОМІНЯЛИ МІСЦЯМИ ЗАВТРА І СЬОГОДНІ

Учора вдень

Заміс, ферментація, формування, охолодження.

→

Сьогодні вранці

Контроль готовності, випікання, новий заміс.

ЦЕ НЕ ПРОСТО ЗАПХАТИ ТІСТО В КАМЕРУ

- **Температура тіста**
- **Температура камери**
- **Кількість мікрофлори**
- **Тривалість охолодження**

Ми керуємо швидкістю мікробіологічних процесів, а не вимикаємо їх.

НАВІЩО ПЕКТИ ДО КІНЦЯ?

Технологія Par-bake

80%

Попереднє випікання



Заморозка

20%

Допікання

75–90% — орієнтири для розмови, а не універсальний режим.

ПЕЧЕМО ОДИН ПРОДУКТ. ПРОДАЄМО 10

Велика партія напівфабрикату 1.

Велика партія напівфабрикату 2.

Допікаємо асортимент за попитом.

Покупець бачить 10 свіжих позицій. А пекар не бачить 10 причин звільнитися.

ЗАМОРОЖЕНИЙ — НЕ ОЗНАЧАЄ ПОГАНИЙ

Свіжоспечений	Дефростований	Відновлений в печі

Давайте перевіримо, а не сперечатимемося.

Для багатьох виробів правильно організована заморозка дає чудовий результат.

ЗАМОРОЗЬ ТІСТО. НЕ ЗАМОРОЖУЙ ГРОШІ

Формування → Заморожування → Зберігання → Дефростація → Випікання

Потребує адаптованої рецептури та захисту дріжджових клітин.

ЗАКВАСКА НЕ ПОВИННА КЕРУВАТИ ЖИТТЯМ

Жива закваска

Вимагає дисципліни.

Активна суха

Бере участь у бродінні.

Інактивована

Лише для смаку.

Закваска може бути членом родини. Але не повинна вимагати найбільше уваги.

АВТОЛІЗ. БОРОШНО ПРАЦЮЄ САМЕ



Попереднє змішування борошна та води. Зменшує потребу в інтенсивному механічному замішуванні.

Іноді найкращий технологічний прийом — це нарешті перестати щось робити.

НЕ МІСИ БІЛЬШЕ, НІЖ ПОТРІБНО

Інтенсивний заміс ↔ **Відлежування + Складання**

Перерозподіл розвитку структури з механіки на час.

ТЕМПЕРАТУРА ТІСТА — НЕ ДРІБНИЦЯ



Ведіть журнал температури тіста після замісу.
Коригуйте температуру води. Це найдешевший спосіб стабілізувати результат.

РОЗСТОЙКА: НЕ ЗА ГОДИННИКОМ, А ЗА ГОТОВНІСТЮ



Зліва — перевистояний, у центрі — недовистояний, справа — правильно вистояний зразок.

Критерії: об'єм, пружність, реакція на натискання.

ПІЧ ПОВИННА ПЕКТИ ХЛІБ. А НЕ ВАШІ ГРОШІ

Регульоване парозволоження.

Програмування.

Джерело тепла

Правильна послідовність та кратність випікання

Піч не повинна чекати на формування.

ОДНЕ ТІСТО — П'ЯТЬ ПРОДУКТІВ

Базовий заміс

↓

Булочка	Фокача	Хліб до супу

ЗАВАНТАЖЕНА ПІЧ ≠ ЕФЕКТИВНА ПІЧ

Партії, кратні місткості листа та візка.

Логічний порядок зміни температур.

Тістоміс не має стояти, поки ви думаєте.

ЗАМІНЮЙТЕ ХАОС ТЕХНОЛОГІЄЮ

Натуральний продукт і керований процес.

1. Смак	2. Повторюваність	3. Економіка

Хороша технологія — це не та, в якій пекар героїчно подолав 25 труднощів. Хороша технологія — та, в якій 20 із цих труднощів просто більше не існує.

БЛОК II

10 000 РЕЦЕПТУР ЗА 10 ХВИЛИН

БЕЗ ЧАТУ GPT І БАБУСИНОГО ЗОШИТА



З ЧОГО СКЛАДАЄТЬСЯ ХЛІБ?



БОРОШНО + ВОДА = ХЛІБ? ТАК!

Борошно	+	Вода

> Технічно ми вже вміємо робити хліб. Але ми хочемо, щоб його їли.

ДОДАЄМО СІЛЬ. ВИНАХОДИМО СМАК

2%

Сіль впливає на смак клейковину та швидкість ферментації.



ХЛІБ ПОТРІБНО НАДУТИ

Дріжджі

Вуглекислий газ.

Закваска

Дріжджі + бактерії = смаковий профіль.

Ми не просто розпушуємо, ми керуємо структурою.

ЧОТИРИ КОМПОНЕНТИ. І МИ ВЖЕ ПЕКАРІ

01. Борошно

02. Вода

03. Сіль

04. Ферментація

ПЕКАРСЬКИЙ ВІДСОТОК

100%

Математика для тих, хто любить їсти.

БОРОШНО — НАШ КОРОЛЬ

Завжди беремо загальну кількість борошна за 100%. Усі інші компоненти рахуємо від його маси.

1000 г борошна (100%)

700 г води (70%)

20 г солі (2%)

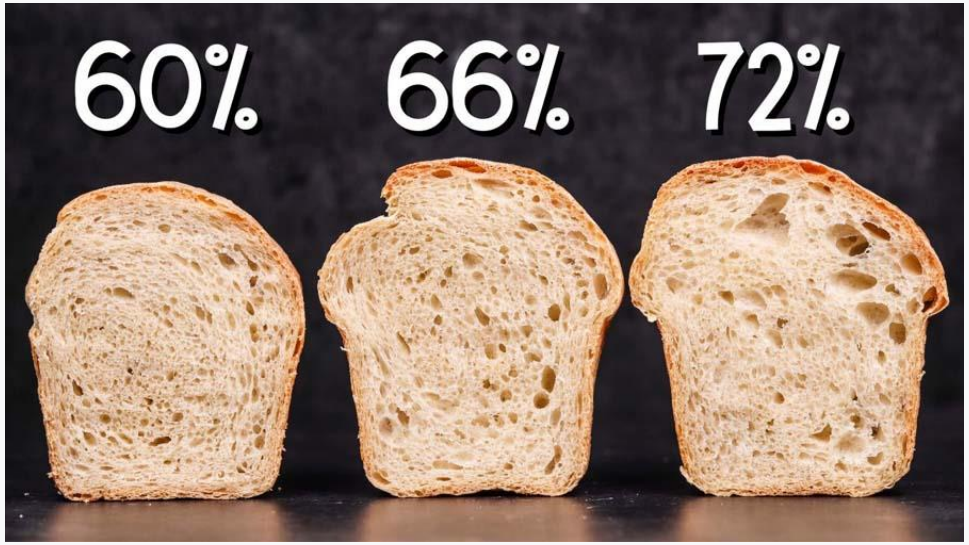
ВОДА КЕРУЄ ХЛІБОМ

$$\text{Гідратація} = \frac{\text{Вода}}{\text{Борошно}} \times 100\ \%$$

Ви можете знати рецепт, але якщо не розумієте навіщо там 75% води, ви ним не керуєте.

Структура залежить також від борошна, ферментації та формування, режимів і методів випікання.

65%, 75%, 85% — ОДНЕ БОРОШНО, ТРИ ІСТОРІЇ



65%

Формовий

75%

Тартін

85%

Чіабата

85% води — це ще не гарантія чіабати. Іноді це просто брудний стіл.

ГІДРАТАЦІЯ ПІДКОРЯЄТЬСЯ ТЕХНОЛОГІЇ

Формовий хліб	Подовий хліб	Чіабата	Піца

Висока гідратація без форми потребує сили борошна і правильного складання.

БОРОШНО НЕ ЧИТАЛО ВАШ РЕЦЕПТ



На фото тест борошна з різним вмістом білка: 9,7%, 11%, 13%, 14%.

Різний білок, різні ферменти, різна водопоглинальна здатність. Залишайте 3-5% води в резерві.

БАЗОВА РЕЦЕПТУРА. ТАРТІН

Інгредієнт	%	На 1 кг
Борошно	100%	1000 г
Вода	75%	750 г
Сіль	2%	20 г
Разом		**1770 г**

ТЕПЕР ЗРОБИМО З ОДНОГО ХЛІБА ДЕСЯТЬ

Співвідношення води	Вид борошна	Спосіб ферментації	Додатки

ПШЕНИЧНЕ НЕ ОБОВ'ЯЗКОВО МАЄ БУТИ НА 100%

Пшеничне	70%
Цільнозернове	20%
Житнє	10%

Сума борошняних компонентів залишається 100%.

Замінюємо частину борошна та перевіряємо воду і технологію.

ЖИТО — ЦЕ НЕ ПШЕНИЦЯ В ІНШОМУ ПАКЕТІ

Пшениця

Клейковинний каркас.

Жито

Кислотність, стан крохмалю, водопоглинання.

Пекарський відсоток спільний. Технологія може бути іншою.

ГРЕЧКА, КУКУРУДЗА, СПЕЛЬТА

Додають смак, колір та харчову цінність. Але безглютенові види не створять таку ж структуру. Відсоток дозволяє змінити склад, технолог змушує це працювати.

ЗАКВАСКА — НЕ П'ЯТИЙ ІНГРЕДІЄНТ

Закваска = Борошно + Вода

Це частина вашої рецептури, яку ви просто приготували раніше.

ФОКУС 1. ДОДАЄМО 200Г ЗАКВАСКИ — І НІЧОГО НЕ ДОДАЄМО

Борошно основне	900 г
Вода основна	650 г
Закваска 100% гідратації	200 г

В заквасці 100г борошна і 100г води. Загальна гідратація залишилась 75%.

ФОКУС 2. ЗАКВАСКА ГУСТІША. А ХЛІБ — НІ

Борошно основне	875 г
Вода основна	675 г
Закваска 60% гідратації	200 г

В заквасці 125г борошна і 75г води. Загальна гідратація все ще 75%.

20% ЗАКВАСКИ ≠ 20% ЗБРОДЖЕНОГО БОРОШНА

20%

Маса закваски

10%

Ферментоване борошно

ДРІЖДЖІ — ЦЕ НЕ КНОПКА "БІЛЬШЕ"

Дозування залежить від технології

Час

Короткий або довгий цикл

Температура

Тепло або холод

Склад

Цукор, жир, сіль

Тип дріжджів

Пресовані, активні сухі, інстантні

ОДНА РЕЦЕПТУРА. ТРИ РІЗНІ ХЛІБИ

Прямий спосіб	Холодна ферментація	Через опару

Технологія іноді важливіша за список інгредієнтів.

Сліпа дегустація покаже, що саме змінюється.

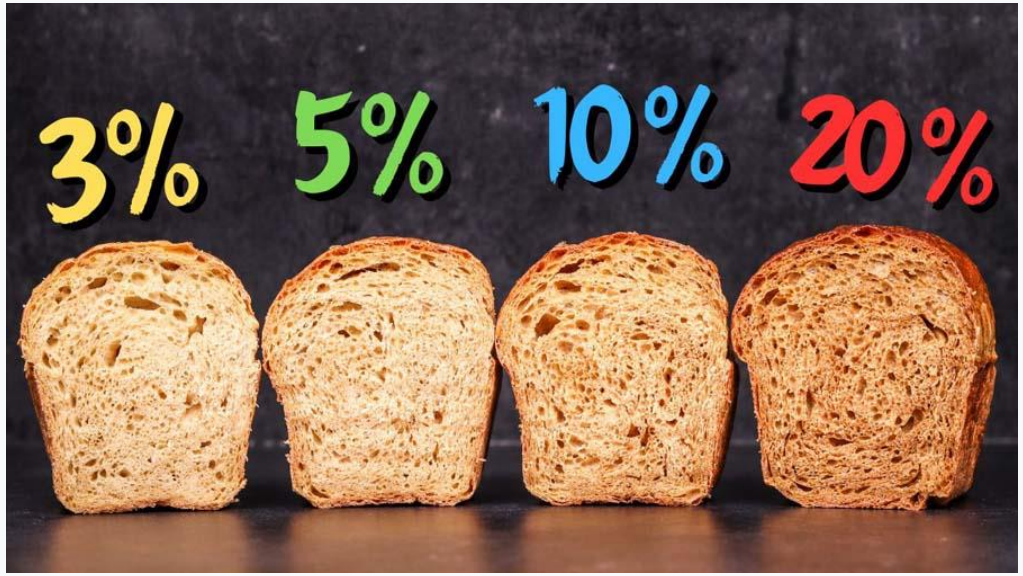
ЗДОБА: ДОДАМО ЖИРУ, ЦУКРУ І ЩАСТЯ

Принцип відсотка залишається. Борошно = 100%.

Принцип той самий. Технологія — зовсім інша.

Масло і цукор в хлібі — ще не круасан, але крок у правильному напрямку.

ЦУКОР — НЕ ТІЛЬКИ СОЛОДКІСТЬ



5%
Колір скоринки

10%
Помітна солодкість

20%
Високий осмотичний тиск

ЖИР: РЯТУЄ БУЛОЧКУ, РУЙНУЄ ТІСТО

Впливає на ніжність, пластичність та відчуття. Від 5% в базовій здобі до 50%+ в ламінації. Вносити у правильний момент замісу.



ЯЙЦЯ І МОЛОКО ТЕЖ ПРИНЕСЛИ ВОДУ



Молоко: вода + білки + лактоза + жир.
Яйця: вода + білки + жири.

У здобному тісті механічний розрахунок гідратації лише по чистій воді не працює.

НАПОВНЮВАЧІ: ДЕСЯТКИ ВИРОБІВ

Насіння, сухофрукти, шоколад. Їх відсоток рахується від борошна. Зверніть увагу: насіння забере воду, якщо його попередньо не замочити.

ПОКРАЩУВАЧІ ТА ФЕРМЕНТИ

Це не вороги і не чарівні палички.
Це інструменти коригування властивостей борошна та стабільності процесу.

Не треба боятися. Треба розуміти, навіщо ви це поклали.

СІЛЬ У СОЛОДКІЙ БУЛОЧЦІ? ТАК

Близько 1% солі в здобі підкреслює солодкість та балансує загальний смак.

10 000 РЕЦЕПТУР. Я НЕ ЖАРТУВАВ

10 × 5 × 5 × 4 × 10 = 10 000

Борошно × Вода × Ферментація × Формат × Смак

Не всі комбінації будуть вдалими. Але їх можна проєктувати й тестувати.

МАСШТАБ. ВІД 1 ДО 100 КГ

Усі компоненти масштабуються разом

Компонент	%	1 кг борошна	10 кг борошна	100 кг борошна
Борошно	100%	1 кг	10 кг	100 кг
Вода	75%	0,75 кг	7,5 кг	75 кг
Сіль	2%	0,02 кг	0,2 кг	2 кг
Сире тісто	**177%**	**1,77 кг**	**17,7 кг**	**177 кг**

Рецептуру зберігаємо у відсотках, а не для однієї діжі.

МЕНІ ТРЕБА 100 БУЛОЧОК ПО 90 Г

Маса тіста = 100 × 90 = 9 000 г.
Сума відсотків формули = 177% (1,77).
Борошно = 9 000 / 1,77 = 5 085 г.

РЕЦЕПТУРА МАЄ РАХУВАТИ ГРОШІ

Кожна зміна інгредієнта впливає на вартість.
Зробіть таблицю, яка перераховує ціну партії автоматично.

ПЕКАРСЬКИЙ БАТЛ. ЗРОБІТЬ МЕНІ ХЛІБ



Ресторан. Ароматний, з житом, відкладена ранкова випічка.

ЧОМУ РЕЦЕПТ НЕ ПРАЦЮЄ?

Змінили все одразу

Невідомо, що саме вплинуло на результат.

Хаос

Нове борошно
Інша вода й дріжджі
Новий час і режим печі

Один параметр

Змінили лише воду. Порівняли. Робимо висновки.

Експеримент

Один головний параметр
Інші умови стабільні
Результати записані

ВІД РЕЦЕПТУРНОГО РАБСТВА ДО СВОБОДИ

В інтернеті мільйони рецептів. Але там немає рецепта саме вашого бізнесу. Його доведеться створити самим.