

**БОНГАР****Показатели гипермаркета-тип во Франции**

| | | | |
|--|--|--|--|
| Surface magasin (m2) Площадь магазина (m ²) | 1 800-2 200 | 4 000-8 000 | + 8 000 |
| Passage caddies par jour Число тележек в день | 1 500-3 000 | 5 500 - 10 000 | + 10 000 |
| CA Magasin / mois (K usdollars) ТО/ месяц (тыс. долл. США) | 1.6-2.0 000 | 3.4-5.5 000 | 5.5-8.3 000 |
| Production mois farine kg Потребление муки кг/мес | 12 à 15 000 | 25 à 40 000 | 40à 60 000 |
| Surface totale BVP (m2) Общая площадь пекарни (m ²) | 120-150 | 200-300 | 300-500 |
| CA Boulangerie / mois (K us dollars) ТО / месяц пекарни (тыс.\$) | 16-20 | 30-55 | 55-70 |
| CA Pâtisserie / mois (K us dollars) ТО/месяц конд. отдела (тыс. \$) | 16-20 | 30-55 | 55-70 |
| CA Vienn. / mois (Kus dollars) ТО / месяц от слоен.изд (тыс. \$) | 5-6 | 10-16 | 16-25 |
| CA Total BVP / mois (K us dollars) Общая ТО от хлебобул. и конд.отдела. (тыс. \$) | 37-46 | 70-126 | 126-165 |
| Инвестиции в хлебопек. дело, \$ | 130 000 | 270 000 | 410 000 |
| Retour sur investissement, mois | ~ 18 | ~ 16 | ~ 16 |
| Окупаемость, месяц | | | |
| SILOS/ Силосы | 1x5 T ou 2x3 T/ 1*5т или 2*3т Bal. Rom. 100Kg/ весы 100 кг | 2x5Tou2x10 T 2*5т 2*10т Bal. Rom.100Kg/ Весы | 2x 110 Quintaux/ 2*11т Bal. Rom. 100Kg/Весы |
| PRE MELANGE/ Подготовка к замесу | Refruid. 140l/h à 1°C/ Охладитель 140л/ч при t1°C Doseur d'eau SAMT/ Дозатор воды SAMT | Refruid. 240l/h à 1°C/ Охладитель 240л/ч 1°C Doseur d'eau SAMT/ Дозатор воды SAMT | Refruid. 450l/h à 1°C/ Охладитель 450л/ч 1°C Doseur d'eau SAMT/ Дозатор воды SAMT |
| MELANGE/ Смешивание | Pétrin SPLA300 ou FBLA330 Luxe avec cuve amovible/ Тестомес SPLA300 или FBLA330 Luxe с откатной дежой Pétrin SPL80/ Тестомес SPL80 | Pétrin SPLA300 ou FBLA330 Luxe avec cuve amovible + EBCV/ тестомес с откатной дежой+дежеобъемопротекидыватель Pétrin SPL150/Тестомес | 2 Pétrins SPLA300 avec cuves amovibles+2 тестомеса с откатной дежой+дежеобъемопротекидыватель Pétrin SPL150/Тестомес |
| DIVISION-DETENTE-FACONNAGE/ Деление-Расстойка-Формовка | Table 2000x800 + 2 bacs de farine sur roues/ разделочный стол + 2 бака для муки на колесиках Mercure 20 div/ Тестоделитель гидравл. Mercure 20 делений 2 Echelles à bacs/ 2 стеллажа для баков Balance électronique 20 Kg/ весы электрические 20 кг Balancelle RTM3/ Шкаф промежут. расстойки полуавтоматический RTM3 Major sur 2TE/ Машина тестоформовочная с лентой | Table 2000x800 + 2 bacs de farine sur roues/ стол 2000*800 + 2 бака для муки на колесиках Mercure 20 div + Option DB30 (avec table 1500 x700)/ Тестоделитель гидравлический Mercure 20делений + Опции DB 30 (+ стол 1500*700) 2 Echelles à bacs/ 2 стеллажа для баков Balance électronique 20 Kg + Balance de précision contrôle des pâtons/весы электр. 20 кг + высокоточ.весы Repose pâtons RP2/Шкаф промежуточной расстойки RP2 Major manu/Машина тестоформовочная | Table 2000x800 + 2 bacs de farine sur roues/ стол 2000*800 + 2 бака на колесиках Mercure 20 div + Option DB30 (avec table 1500 x700)/Тестоделитель гидравлический Mercure 20делений + Опции DB 30 (+ стол 1500*700) 2 Echelles à bacs/ 2 стеллажа для баков Balance électronique 20 Kg + Balance de précision contrôle des pâtons/ весы электр. 20 кг + высокоточ. весы Repose pâtons RP2/Шкаф промежуточной расстойки RP2 Major manu/Машина тестоформовочная |

Мы сможем все рассчитать за вас!

Учитывать требования заказчика означает также то, что мы осознаем в полной мере стоимость инвестиций. Именно поэтому, мы используем индивидуальный подход при подсчете бюджета с точностью до копейки.

Таким образом, исключив неопределенность и четко сориентированные, Вы в силах точно установить ваши собственные требования к уровню рентабельности.

| | | | |
|---|---|---|--|
| | | Groupe auto : DVP4+BLR+RTM6+REP+ MAJOR+3TE/ Автомат. линия тестоделитель +тестоокруглитель +шкаф промеж. расст. "репоз -патон"+ тестоформов. Мажор+ конвейер-разгрузчик | 2X Groupe auto : DVP4+BLR+RTM6+REP+ MAJOR+3TE/ 2* Автомат. линия: тестоделитель+ тестоокруглитель + "репоз-патон " + тестоформ. Мажор+ конвейер- разгрузчик |
| FERMENTATION/ Ферментация | BFC 3x3 chariots/ шкаф промежуточной расстойки 3*3 тележки 10 chariots de cuisson 10 тележек д/ выпечки | BFC 3x5 chariots/шкаф промежуточной расстойки 3*5 тележки 30 chariots de cuisson /30 тележек д/ выпечки | BFC 6x6 chariots/ шкаф промежуточной расстойки 6*6 тележки 50 chariots de cuisson + 50 тележек д/ выпечки |
| CUISSON/ Выпечка | Four roto 8.62E (ou MG)/ печь ротационная 8.62 (мазут/газ) Four à soles 602.3.123 (ou Cervap)/ подовая печь 602.3.123 (или Cervap) | 3 Fours roto 8.62E (ou MG)/3 печи ротационные 8.62 (мазут/газ) Four à soles 752.4.224 (ou Cervap) + Elevateur/ подовая печь 752.4.224 (или Cervap)+ элеватор | 5 Fours roto 8.62E (ou MG)/ 5 печей ротационных 8.62 (мазут/газ) Four à soles 752.4.264 (ou Cervap) + Elevateur/ подовая печь 752.4.264 (или Cervap)+ элеватор |
| TRANCHAGE-EMBALLAGE/ Нарезка-упаковка | Trancheuse Presto 45/ хлеборезка Presto 45 Emballeuse soudeuse en L/ упаковочная машина | Trancheuse automatique à tapis/хлеборезка Ligne d'emballage/ упаковочная линия | Trancheuse automatique à tapis/хлеборезка Ligne d'emballage/ упаковочная линия |
| DIVERS/ Разное | Plonge 1 bac 1 égouttoir/ 1 раковина 1 сточная решетка Table 1500x700/ стол 1500*700 | Plonge 1 bac 1 égouttoir/ 1 раковина 1 сточная решетка Table 1500x700/ стол 1500*700 | Plonge 1 bac 1 égouttoir/ 1 раковина 1 сточная решетка Table 1500x700/стол 1500*700 |
| VIENNOISERIE/ Венский тип | Laminoir type SF600LT/ тестораскатыватель напольный SF600LT 2 Tables 2000x700/ 2 стола 2000*700 | Pétrin SPL 150/ тестомес SPL 150 Doseur d'eau/ дозатор воды Laminoir type SF600L/ тестораскатыватель SF600L Croy 2000/ машина для круассанов Croy2000 2 Tables 2000x700/ 2 стола 2000*700 | Pétrin SPL 150/ тестомес SPL 150 Doseur d'eau/ дозатор воды Laminoir type SF600L/ тестораскатыватель SF600L Croy 2000/ машина для круассанов Croy2000 2 Tables 2000x700/ 2 стола 2000*700 |
| PATISSERIE/ Кондитер. изд. | Saturne 40/ Сатурн 40 Machine à chantilly/ машина д/ взбит.сливок Injecteur à crème/ впрыскиватель крема 3 Tables 2000x800 + 2 bacs farine/ 3 стола 2000*800 + 2 бака для муки Réchaud 4 plaques/ плита эл. 4 конфорки | Saturne 60/Сатурн 60 Pastocuseur/ машина для пастеризации Machine à chantilly + Injecteur à crème/ машина д/сливок +инжектор крема 3 Tables 2000x800 + 2 bacs farine/ 3 стола 2000*800+2бака д/ муки Réchaud 4 plaques/ плита эл. 4 конфорки | Saturne 60 + Saturne 40/ Сатурн 60 + Сатурн 40 Pastocuseur/ машина для пастеризации Machine à chantilly + Injecteur à crème/ машина д/сливок+ инжектор крема 3 Tables 2000x800 + 2 bacs farine/ 3 стола 2000*800+2 бака д/муки Réchaud 4 plaques/ плита эл. 4 конфорки |
| EMBALLAGE PATISS./ Упаковка кондитерских изделий | 4 tables 2000x700/ 4 стола 2000*700 Lave mains/ рукомойник | 4 tables 2000x700/4 стола 2000*700 Lave mains/рукомойник | 4 tables 2000x700/4 стола 2000*700 Lave mains/рукомойник |
| PLONGE Посудомоечные приспособления | Lave batterie/ посудомоечная машина Plonge 2 bacs 1 égouttoir/ раковина 2 бака 1 сточная решетка | Lave batterie/ посудомоечная машина Plonge 2 bacs 1 égouttoir/ раковина 2 бака 1 сточная решетка | Lave batterie/ посудомоечная машина Plonge 2 bacs 1 égouttoir/раковина 2 бака 1 сточная решетка |