



АНКЕТА

Сконфигурируйте мастерскую хлебопечения и кондитерского дела

Ответьте на несколько вопросов о вашем проекте пекарни — тип, обучающиеся, инфраструктура, продукция и объёмы.

На основе ответов наша команда подготовит индивидуальное предложение без обязательств.

Как заполнить

1. Отметьте один ответ ☐ — или несколько ☐ , если возможно несколько ответов, — и заполните строки.
2. Вопросы со знаком  заполняются, только если вы выбрали указанный там ответ.
3. Верните заполненную анкету на нашем стенде — или отправьте фото или скан на **sales@dmhamburg.de**.

О чём мы спрашиваем

- | | |
|--|---|
|  Ваши контактные данные |  4 Дополнительная инфраструктура |
|  1 Тип мастерской хлебопечения и кондитерского дела |  5 Производство |
|  2 Количество обучающихся |  6 Информация о проекте |
|  3 Техническая инфраструктура и планирование площадки | |



Удобнее заполнить онлайн?

Отсканируйте QR-код телефоном — конфигуратор откроется сразу.

dmhamburg.com/ru/tvet-departments/bakery-pastry/configurator

Ваши контактные данные

Чтобы подготовить коммерческое предложение, просим указать ваши контактные данные.

ОБРАЩЕНИЕ	
☐ Г-н ☐ Г-жа	
ИМЯ	ФАМИЛИЯ
ДОЛЖНОСТЬ И ЗВАНИЕ	
УЧРЕЖДЕНИЕ, ДЛЯ КОТОРОГО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ПРЕДЛОЖЕНИЕ	
ГОРОД	СТРАНА
E-MAIL	ТЕЛЕФОН / МОБИЛЬНЫЙ

Мы используем ваши данные только для подготовки предложения. Политика конфиденциальности: dmhamburg.com/ru/privacy

1 ШАГ 1 ИЗ 6 Тип мастерской хлебопечения и кондитерского дела

Для чего планируется использовать вашу пекарню?

Пекарня планируется как

- ☐ Производственная пекарня с обучением
Производит продукцию на продажу и одновременно обучает учеников.
- ☐ Учебная пекарня с ограниченным производством
Акцент на обучении; производство в небольшом объёме.
- ☐ Производственная пекарня без обучения
Только коммерческое производство — шаг «Обучающиеся» пропускается.

2 ШАГ 2 ИЗ 6 Количество обучающихся

Пропустите этот шаг, если вы выбрали: «Производственная пекарня без обучения»

Сколько обучающихся вы ожидаете?

Ожидаемое число обучающихся

- ☐ 15–24
- ☐ 24–35
- ☐ Более 35

↳ Если «Более 35»:

Планируемое количество

Будет ли пекарня работать посменно (например, 2 × 8 часов)?

☐ Да ☐ Нет

Планируется ли в ближайшее время увеличить число обучающихся?

☐ Да ☐ Нет

Техническая инфраструктура и планирование площадки

Обеспечена ли на месте следующая инфраструктура?

Гарантировано ли на месте надёжное электроснабжение 24/7? **ОБЯЗАТЕЛЬНО** ☐ Да ☐ Нет

Интересуют ли вас возобновляемые источники энергии как дополнительный источник электроснабжения? ☐ Да ☐ Нет

Гарантировано ли на месте надёжное снабжение очищенной водой 24/7? **ОБЯЗАТЕЛЬНО** ☐ Да ☐ Нет

Имеется ли на месте частичное или полное кондиционирование помещений? ☐ Да ☐ Нет
РЕКОМЕНДУЕТСЯ

Имеется ли на месте полностью или частично регулируемая система вентиляции (воздухообмена)? ☐ Да ☐ Нет
РЕКОМЕНДУЕТСЯ

Имеются ли на месте здания для всего проекта пекарни? ☐ Да ☐ Нет

Если «Нет»: Если строительство на месте пока не запланировано, DMH предлагает альтернативу — быстровозводимые здания. Для этого нужны следующие данные:

↳ Если «Нет»:

1) Назначение здания (зданий)

↳ Если «Нет»:

2) Размеры здания (зданий)

Общее планирование процессов и здания

На основе выбранных вами параметров Didaktik Manufaktur Hamburg может подготовить необязывающий план общей концепции вашего проекта, включая производственный процесс, рекомендуемые инженерные системы здания и, при необходимости, планировку помещений.

Хотите получить такую концепцию планирования? ☐ Да ☐ Нет

↳ Если «Да»:

Есть ли уже здание, предназначенное для проекта? ☐ Да ☐ Нет

Если «Да»: В этом случае необходим как можно более точный план существующего здания.

Если «Нет»: В этом случае необходимы данные о доступном участке под застройку и его размерах.

↳ Если «Да»:

Загрузите план существующего здания (необязательно)

📎 Пожалуйста, приложите документы, когда будете отправлять нам анкету по e-mail (sales@dmhamburg.de), — или передайте копию на нашем стенде.

Подробности

4 ШАГ 4 ИЗ 6 Дополнительная инфраструктура

Планируется ли следующая дополнительная инфраструктура?

Теория и учебный класс

Входит ли в обучение базовая теория по специальности? **РЕКОМЕНДУЕТСЯ** ☐ Да ☐ Нет

↳ Если «Да»:

Есть ли соответствующее оснащение учебного класса? ☐ Да ☐ Нет

↳ Если «Да»:

Нужны ли базовые наборы для опытов к теоретическим занятиям? ☐ Да ☐ Нет

Лаборатория

Планируется ли базовая лаборатория, например для контроля качества? **РЕКОМЕНДУЕТСЯ** ☐ Да ☐ Нет

↳ Если «Да»:

Есть ли соответствующее лабораторное оборудование, включая мебель? ☐ Да ☐ Нет

Магазин и кафе

Планируется ли точка продаж (магазин) при пекарне? **РЕКОМЕНДУЕТСЯ** ☐ Да ☐ Нет

Рекомендуется для прямого роста выручки.

↳ Если «Да»:

Планируется ли при магазине кафе-пекарня с горячими закусками, прохладительными напитками и т. п.? ☐ Да ☐ Нет

↳ Если «Да»:

Предложить ли для него полное оснащение интерьера и экстерьера? ☐ Да ☐ Нет

Доставка

Планируется ли доставка продукции клиентам собственным транспортом? **РЕКОМЕНДУЕТСЯ** ☐ Да ☐ Нет

↳ Если «Да»:

Хотите получить предложение по этому вопросу? ☐ Да ☐ Нет

5 ШАГ 5 ИЗ 6 Производство

Что и в каких объемах нужно производить?

Выберите конечную продукцию и планируемый суточный объем по каждой категории.

На этой основе мы подберём печи, расстоечные шкафы, тестомесы и холодильное оборудование и выстроим поток материалов.

Хлеб

Продукция

Возможно несколько ответов.

☐ Багет, булочки, пшеничный хлеб, смешанный хлеб

☐ Цельнозерновой и зерновой хлеб

☐ Бриошь, молочный хлеб, сладкий дрожжевой хлеб

☐ Другое

↳ Если «Другое»:

Другие изделия или особые пожелания

Объём в день (всего)

☐ 100–250 шт.

☐ 250–600 шт.

☐ Более 600

↳ Если «Более 600»:

Желаемый объём в день

Венская выпечка

Продукция

Возможно несколько ответов.

☐ Круассан

☐ Улитка с изюмом

☐ Бриошь

☐ Шоколадный рулет

☐ Швейцарская бриошь

☐ Другое

☐ Круассан с шоколадом

☐ Слойка с яблоком

☐ Пальмье

☐ Слойка с абрикосом

☐ Кексы

↳ Если «Другое»:

Другие изделия или особые пожелания

Объём в день (всего)

☐ 100–200 шт.

☐ 200–400 шт.

☐ Более 400

↳ Если «Более 400»:

Желаемый объём в день

Кондитерские изделия

Продукция

Возможно несколько ответов.

☐ Многослойные торты

☐ Чизкейки и фруктовые торты

☐ Эклер, макарон, мильфей (наполеон)

☐ Другое

☐ Торты со сливками и кремом

☐ Праздничные торты и антреме

☐ Торт «Опера», торт «Сент-Оноре»

↳ Если «Другое»:

Другие изделия или особые пожелания

Объём в день (всего)

☐ 10–20 шт.

☐ 20–40 шт.

☐ Более 40

↳ Если «Более 40»:

Желаемый объём в день

Упаковка и маркировка

Планируете ли вы решение для упаковки и маркировки выбранной продукции?

☐ Да ☐ Нет

↳ Если «Да»:

Только для части продукции? Укажите, для какой:

6

ШАГ 6 ИЗ 6

Информация о проекте

Что известно о проекте?

Почему это важно для нас

В зависимости от того, кто финансирует проект, часто существуют особые приоритеты — не всегда заметные с первого взгляда. Благодаря опыту работы с такими организациями мы учитываем их с самого начала. Знание бюджета помогает нам оставаться в доступных рамках. Небольшой подпроект или проект «под ключ» — чем больше мы знаем заранее, тем точнее можем подготовить предложение.

Есть ли у проекта уже финансирование?

☐ Да ☐ Нет ☐ Неизвестно

Какая организация финансирует проект?

Когда планируется реализация проекта?

Определён ли бюджет?

Это новый или текущий проект?

☐ Новый проект

☐ Текущий проект

Ваш запрос носит бюджетный характер (budgetary request)?

☐ Да ☐ Нет

Ориентировочная оценка стоимости для планирования или финансирования, а не твёрдый заказ.

Есть ли крайний срок (подача предложения, реализация или финансирование)?

Другая важная информация

Хотите что-нибудь добавить или спросить?

Спасибо! Пожалуйста, верните анкету нашей команде — или отправьте её на sales@dmhamburg.de.

ДЛЯ ОТМЕТОК ДМН

ВЫСТАВКА / МЕРОПРИЯТИЕ

ДАТА

БЕСЕДОВАЛ(А)

ЗАМЕТКИ