



 **BAKE SANAT**

بیک صنعت

شرکت بیک صنعت (سهامی خاص) در سال ۱۳۷۳ با هدف تجهیز واحدهای نان حجیم، قنادی و شکلات سازی به ماشین آلات و تجهیزات روزآمد دنیا تأسیس گردید. هم اکنون بیک صنعت علاوه بر عرضه کامل ترین طیف ماشین آلات و لوازم نانوائی و قنادی و ارائه خدمات راه اندازی صفر تا صد واحد های نان فانتزی، قنادی، کافه نان و کافه قنادی با گسترش زمینه فعالیت خود در حوزهی تجهیزات رستوران و کافی شاپ نیز به ارائه خدمات می پردازد. تنوع ماشین آلات و تجهیزات ارائه شده توسط بیک صنعت در طول سال ها بسیار گسترده شده است، با این وجود محور اصلی تمرکز شرکت همواره بر این اصل استوار بوده است که برای تولید محصول غذائی با کیفیت سه عامل ماشین آلات پیشرفته، مواد اولیه با کیفیت و دانش فنی تخصصی تولید مورد نیاز می باشد.

هدف نهائی شرکت بیک صنعت ارائه بسته ای قابل اعتماد از خدمات مشاوره، تأمین ماشین آلات و ابزارآلات حرفه ای، خدمات آموزشی و خدمات پس از فروش کارآمد و مطمئن به مشتریان در حوزه های نانوائی، قنادی، هتل، رستوران و کافه می باشد.

در این راستا دارا بودن نمایندگی برندهای برتر جهانی در تولید ماشین آلات و لوازم جانبی صنایع غذائی و همچنین توسعه و تجهیز واحد تولید ماشین آلات در داخل کشور به ما این امکان را داده است که پکیجی از بهترین تجهیزات را با قیمت هایی رقابتی به مشتریان خود عرضه نمائیم.





24
BAKİ SANAT

تاسیس بیک آکادمی (۱۳۹۶)

ماموریت بیک آکادمی ارائه خدمات آموزشی با بالاترین سطح کیفی به علاقمندان یادگیری در رشته های نانوائی ، قنادی ، شکلات ، بستنی ایتالیایی می باشد.

تاسیس واحد طراحی و تجهیز
رستوران و کافه (Horeca) در
بیک صنعت (۱۳۹۶)

2016

آغاز تولید ماشین آلات در داخل کشور

پس از سال ها تجربه موفق واردات ماشین آلات از برندهای مطرح دنیا تولید داخلی ماشین آلات در داخل کشور آغاز شد.

1995

2017

افتتاح کارخانه تولید
ماشین آلات بیک صنعت
در احمد آباد مستوفی
(۱۳۹۵)

2013

تاسیس شرکت بیک صنعت ۱۹۹۵

شرکت بیک صنعت در سال ۱۳۷۳ با هدف تجهیز واحدهای نان حجیم به ماشین آلات و تجهیزات روزآمد دنیا تأسیس گردید.



2020

تاسیس بیک لند (۱۴۰۱)

تأمین و عرضه ی ماشین آلات و لوازم تخصصی نانوايي، شیرینی پزی و آشپزی از برندهای برتر دنیا در فروشگاه بیک لند.

2023

بنیتا تریدینگ (۱۴۰۳)

تأسیس دفتر صادرات در امارات متحده عربی

2024

تاسیس فاز دوم بیک لند (۱۴۰۲)

افتتاح شوروم تخصصی ماشین آلات و لوازم کافی شاپ

2022

تاسیس فاز دوم بیک آکادمی برای برگزاری دوره های آشپزی (۱۳۹۹)

فاز دوم بیک آکادمی مختص آموزش های تخصصی آشپزی (culinary line) می باشد. فضایی استاندارد بدون مضایقه در مورد جزئیات، در شأن عاشقان یادگیری هنر آشپزی.



ساختار فعالیت مجموعه بیک صنعت





■ مذاکره برای شفاف سازی نیازها ■ بازدید از محل پروژه ■ مطالعه و تبادل نظر در مورد کانسپت (concept) مورد نظر ■ جمع بندی و نهایی شدن کانسپت ■ ارائه پیشنهاد ماشین آلات و لوازم مورد نیاز ■ انعقاد قرارداد ■ شروع آماده سازی ماشین آلات وارداتی و تولیدی بیک صنعت	■ ارائه نقشه فضابندی ■ ارائه نقشه چیدمان تجهیزات ■ ارائه نقشه الکترومکانیکال ■ ارائه جدول میزان مصرف انرژی ■ ارائه توصیه های اجرایی ساختمانی و تاسیساتی ■ نظارت بر اجرای ساختمانی و تاسیساتی	■ ارائه نقشه و روش نصب ماشین آلات ■ کنترل امکانات لازم از قبیل آب، برق و جهت نصب و راه اندازی دستگاه ■ نصب و راه اندازی ماشین آلات ■ آموزش کامل و تخصصی کاربران و ارائه دفترچه تعمیر و نگهداری دستگاه	■ آموزش کامل و تخصصی کاربران ماشین آلات ■ آموزش تخصصی تولید محصولات غذایی در مرکز آموزش تخصصی بیک صنعت bake academy	■ گارانتی تمام ماشین آلات پیشنهادی توسط تیم خدمات پس از فروش با تجربه و آموزش دیده ■ سرویس دوره ای ماشین آلات ■ سازمان دهی و نگهداری، تامین بموقع قطعات یدکی مورد نیاز تمامی ماشین آلات ■ انعقاد قرارداد تعمیر و نگهداری ماشین آلات بعد از دوره گارانتی در صورت نیاز پروژه
--	---	---	--	---

فرآیند اجرای پروژه در شرکت بیک صنعت



 **Consultation**



مشاوره

مشاوره اصولی قبل از راه اندازی هر پروژه صنایع غذایی، از اهمیت ویژه ای برخوردار است، زیرا با داشتن یک برنامه ریزی دقیق و کارشناسی شده می توان از بروز مشکلات، انتخاب مسیر اشتباه و هزینه های غیر ضروری جلوگیری کرد.

عوامل مهمی در تعریف و ایجاد یک مجموعه با محوریت تولید غذا نقش دارند که از آن جمله میتوان به محل ایجاد مجموعه، میزان سرمایه گذاری، امکانات رفاهی و دسترسی مشتریان، امکانات ساختمانی و تاسیساتی، دسترسی به مواد اولیه، تعداد مراجعین در روز و از همه مهمتر ارائه تعریف دقیق نوع کسب و کار (انتخاب **Concept**) اشاره کرد. ما به عنوان مشاور کارفرما با تیمی متخصص از محل پروژه بازدید کرده و ضمن بررسی میدانی و شنیدن نظرات کارفرما در خصوص کانسپت (**concept**) مورد نظر، نسبت به بررسی نقاط قوت و ضعف و ارائه نظرات کارشناسی جهت پخته شدن طرح پیشنهادی و یا پیشنهاد طرحهای جایگزین به منظور حداقل شدن ریسک سرمایه گذاری کارفرما اقدام می نماییم.



طراحی

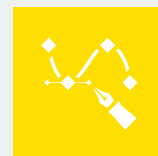
طراحی اصولی فضای تولید با در نظر گرفتن فضای عرضه محصول (فروشگاه) نقش حیاتی در بهره وری و موفقیت کسب و کار ایفا می کند. یک طراحی استاندارد و مهندسی شده می تواند جریان کار را بهینه کند، با کاهش تداخل و افزایش کارایی زمان و هزینه ی تولید را کاهش دهد. همچنین رعایت استانداردهای بهداشتی و ایمنی در طراحی فضاها، سلامت کارکنان و کیفیت محصولات را تضمین می کند. طراحی جذاب و کارآمد محیط کار نیز می تواند تجربه مشتریان را بهبود بخشد و آنها را به بازگشت مجدد ترغیب نماید.

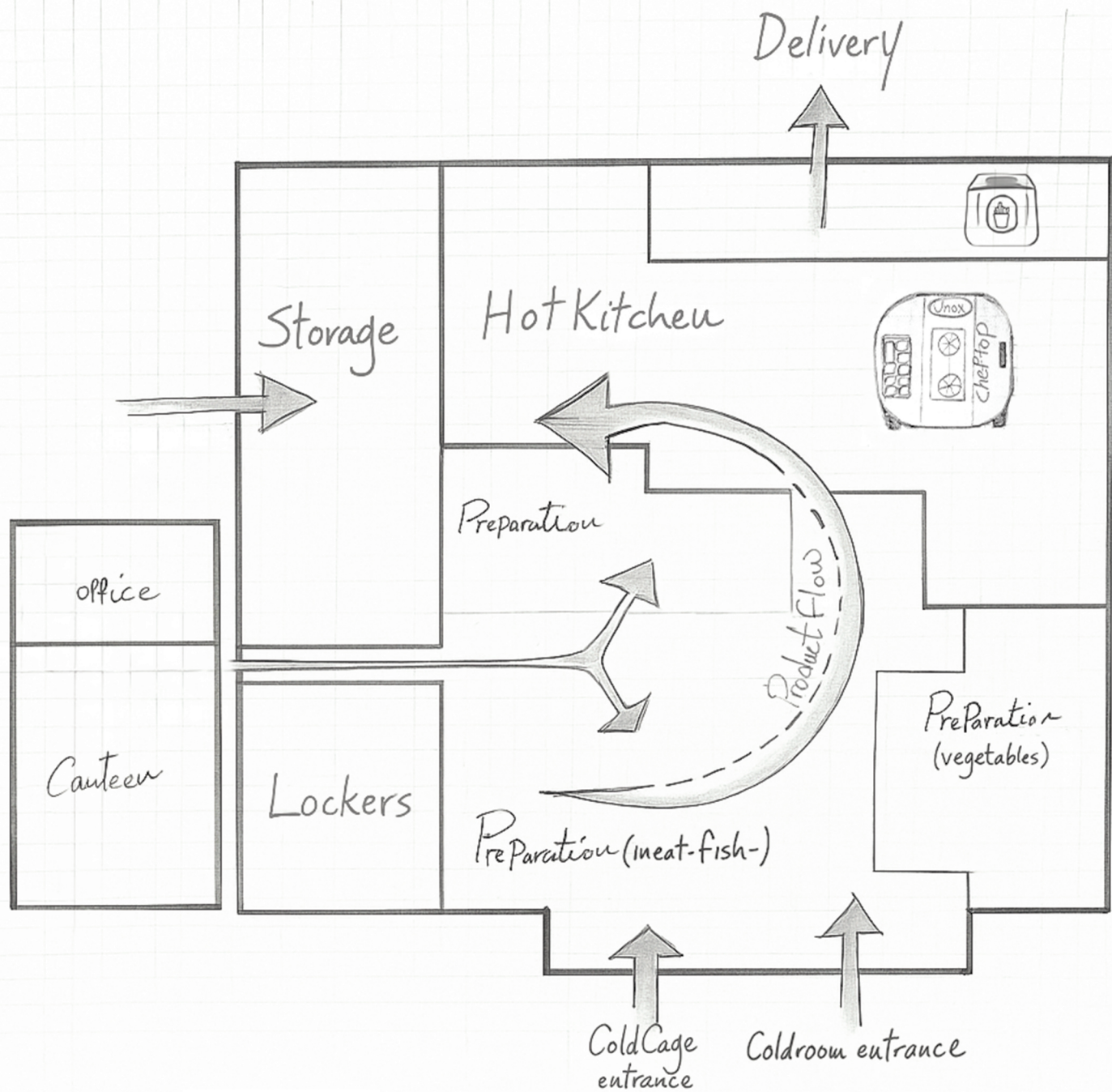
بطور مشخص تر، در طراحی یک آشپزخانه خواه آشپزخانه صنعتی یک کترینگ بزرگ باشد خواه آشپزخانه یک کافه رستوران کوچک ، تیم مهندسی بیک صنعت با ارائه نقشه فضابندی، چیدمان تجهیزات، کدینگ تاسیساتی و محاسبات فنی، طبق استانداردهای نظام مهندسی، بهداشتی و HACCP این بخش را بطور کامل تحت پوشش قرار می دهد.

ارائه جدول میزان مصارف انرژی در راستای تعیین ظرفیت مورد نیاز گاز، برق، آب و فاضلاب، تفکیک فضاهای clean و unclean در آماده سازی ها، تعیین مساحت مورد نیاز هر بخش بسته به ظرفیت تولید، محاسبه هوای اگزاست و هوای ورودی ، توصیه های اجرایی ساختمانی و تاسیساتی و راهنمایی انتخاب مصالح مناسب نیز از دیگر اطلاعاتی است که ارائه می گردد.

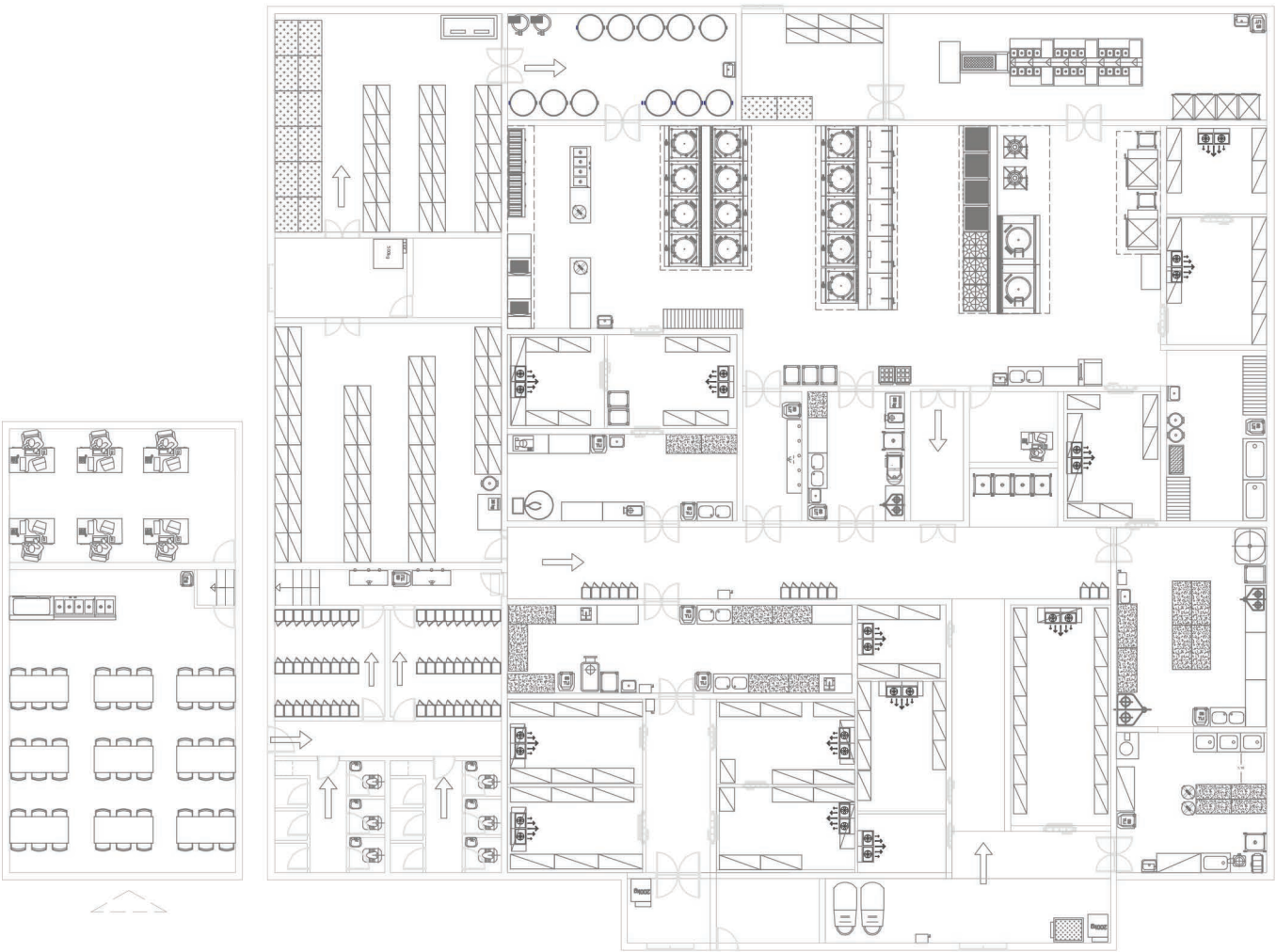
به طور خاص در طراحی یک کارگاه تولید صنایع غذایی دو بخش الزام آور وجود دارد:

■ بخش اول: بخش ساختمانی





Design





تجهیز

■ بخش دوم: تجهیزات صنعتی (ماشین آلات) به دو دلیل عمده توصیه می‌شوند:

توجیه اقتصادی: تجهیزات صنعتی، در حداقل فضا، بیشترین محصول را تولید میکند. برای رسیدن به حداکثر سوددهی میبایست با کاهش فضای آماده‌سازی و پخت، فضای ارایه سرویس به مشتری را افزایش داد. استفاده بهینه از فضای ملک و هزینه‌ی فرصت از دست رفته ناشی از استفاده از فضای با ارزش آن برای قراردادن تجهیزات با سطح اشغال بالا، موردی است که معمولا از نظرها پنهان می‌ماند.

از جهت دیگر تجهیزات قدیمی که برای آماده‌سازی و پخت سنتی استفاده میشود نیروی انسانی تقریباً ۲ برابری نیاز دارد از اینرو هزینه و مشکلات پرسنلی بیشتری را به کارفرما تحمیل میکند. این تجهیزات به علت مصرف بالای انرژی برای فرآوری مواد اولیه و پخت، حرارت بالایی تولید میکنند. لذا انرژی مضاعفی نیز برای تخلیه هوا و خنک کردن محیط نیاز خواهد بود. از جهت دیگر مصرف و هدر رفت آب در پخت صنعتی بسیار کمتر میباشد.

توجیه بهداشتی: استفاده از ماشین آلات و تجهیزات تولید شده بر اساس استانداردهای بهداشتی (به عنوان مثال استفاده از فولاد ضد زنگ) نقش مهمی در تولید محصول خوراکی با کیفیت و بهداشتی ایفا می‌کند. از سوی دیگر، در پخت صنعتی، به علت ثبات دمایی، عناصر مغذی مواد اولیه حفظ می‌شود و غذایی سالم به مصرف کنندگان عرضه می‌شود. از این رو توصیه متخصصان تغذیه و پزشکان به استفاده از تجهیزات پخت صنعتی می‌باشد.



تجهيزات بيك صنعت

نانوايي و كاهه نان



قنادي و كاهه قنادي



رستوران و كاهه



بستني و شكلات



فروش ماركت









از نانوایی تا کافه نان

نان به عنوان قوت قالب مردم سهم بزرگی در سید غذایی خانوارها ایفا می کند اهمیت افزایش سهم نانهای حجیم و نیمه حجیم با کیفیت در بازار نان ایران سبب شد تا بیک صنعت به عنوان بخشی از ماموریت اولیه خود عرضه ی ماشین آلات و لوازم تهیه و پخت نان های حجیم و نیمه حجیم را در دستور کار خود قرار دهد.

به طور کلی برای تولید محصولات غذایی با کیفیت در مقیاس صنعتی سه عامل ذیل مطرح می باشند:

ماشین آلات با کیفیت، مواد اولیه با کیفیت و دانش فنی که نبود هر کدام از این عوامل مانع از حصول کیفیت دلخواه واحد تولیدی خواهد شد.

خواه شما یک نانوی حرفه ای باشید و خواه قصد سرمایه گذاری در این حوزه را داشته باشید مجموعه ی خدمات ما در شرکت بیک صنعت که شامل مشاوره و طراحی واحدهای نانوایی، ارایه ماشین آلات و لوازم حرفه ای مورد نیاز از بهترین برندهای مطرح دنیا ، تامین مواد اولیه با کیفیت از طریق شرکت گلنان پوراتوس که از پیشروان صنعت نان و شیرینی در ایران محسوب می شود و همچنین ارایه خدمات آموزشی تخصصی نان، شیرینی، شکلات و بستنی در مرکز آموزش تخصصی بیک صنعت ([bake academy](#))، به طور قطع تمام نیازها و دغدغه های شما را در این کسب و کار پوشش داده و مرتفع می نماید.

در این چهارچوب بیک صنعت تنها فروشنده ی ماشین آلات نیست بلکه مشاور است که می تواند تولیدکننده را تا هدف نهایی یعنی تولید محصول با کیفیت و موفقیت در کسب و کار همراهی نماید.

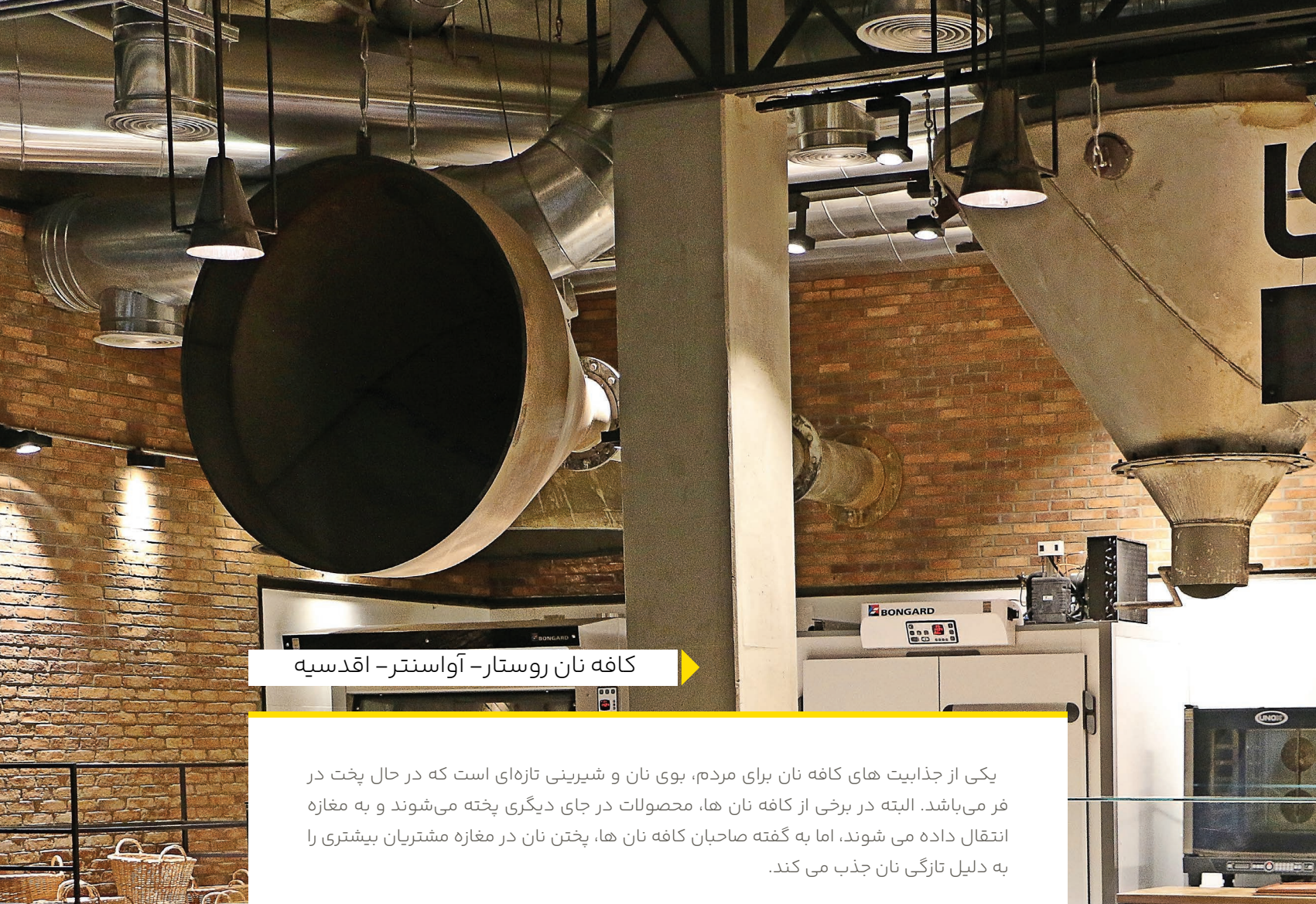


کافه نان فروشگاه‌ای است که انواع مختلف نان، شیرینی‌جات، ساندویچ‌های کوچک و نوشیدنی‌های مختلف در آن به فروش می‌رسد.

تفاوت اصلی کافه نان با کافی شاپ وجود انواع مختلف نان و شیرینی در آن هاست. امروزه در بسیاری از کشورهای دنیا کافه نان یکی از مکان‌هایی است که برخی از مردم به صورت روزانه به آن سر می‌زنند. آن‌ها می‌توانند نان مورد نیاز خود را تهیه کنند و در هر ساعتی که به آنجا مراجعه نمایند، از منوی مخصوص استفاده کنند.

در کشورهای اروپایی و آمریکا، کافه نان مکانی بسیار مناسب برای صرف صبحانه است. مردم علاوه بر خوردن و نوشیدن، کافه نان را به عنوان مکانی برای قرارهای دوستانه و حتی کاری انتخاب می‌کنند.

کافه نان در میان مردم محبوبیت زیادی دارد و یکی از رقبای اصلی برای فست فودها محسوب می‌شود، زیرا مواد غذایی که در کافه نان ارائه می‌شوند از لحاظ سلامتی ارجحیت دارند و از لحاظ قیمت نیز مانند فست فود و شاید ارزان‌تر هستند.



کافه نان روستار - آواسنتر - اقدسیه

یکی از جذابیت های کافه نان برای مردم، بوی نان و شیرینی تازه ای است که در حال پخت در فر می باشد. البته در برخی از کافه نان ها، محصولات در جای دیگری پخته می شوند و به مغازه انتقال داده می شوند، اما به گفته صاحبان کافه نان ها، پختن نان در مغازه مشتریان بیشتری را به دلیل تازگی نان جذب می کند.

مهم ترین بخش موجود در کافه نان، نان هایی است که ارائه می شود. بنابراین تنوع نان ها به جذب بیشتر مشتریان کمک می کند. در کافه نان ها اسنک هایی که با نان سرو می شوند بسیار پرطرفدار هستند. انواع سالاد، ساندویچ و سوپ نیز معمولاً در کافه نان ها ارائه می شوند. معمولاً منوی این کافه ها شامل نان ها و غذاهای بدون گلوتن، کم کالری و همچنین غذاهای مناسب برای گیاه خواران نیز می باشد .

به لطف تجربیات موفق خود در زمینه راه اندازی نانوائی ، قنادی ، کافی شاپ و رستوران افتخار داریم که صفر تا صد راه اندازی واحدهای کافه نان را که در عمل ترکیبی از چند کانسپت می باشد را با بهترین کیفیت و قیمت به عهده بگیریم .





هایپر استار شیراز



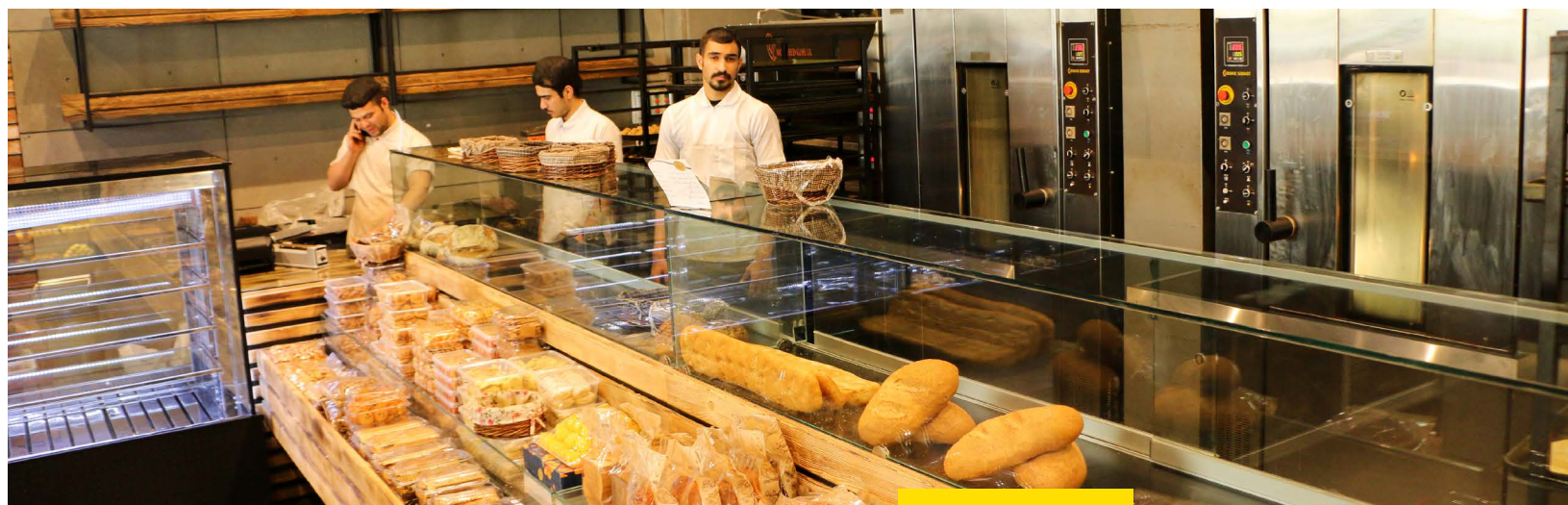


هایپرستار ارم
تهران





بوتیک نان و شیرینی بانس
تهران (مجمع پالادیوم)



نان و شیرینی ماری
تهران (پونک)

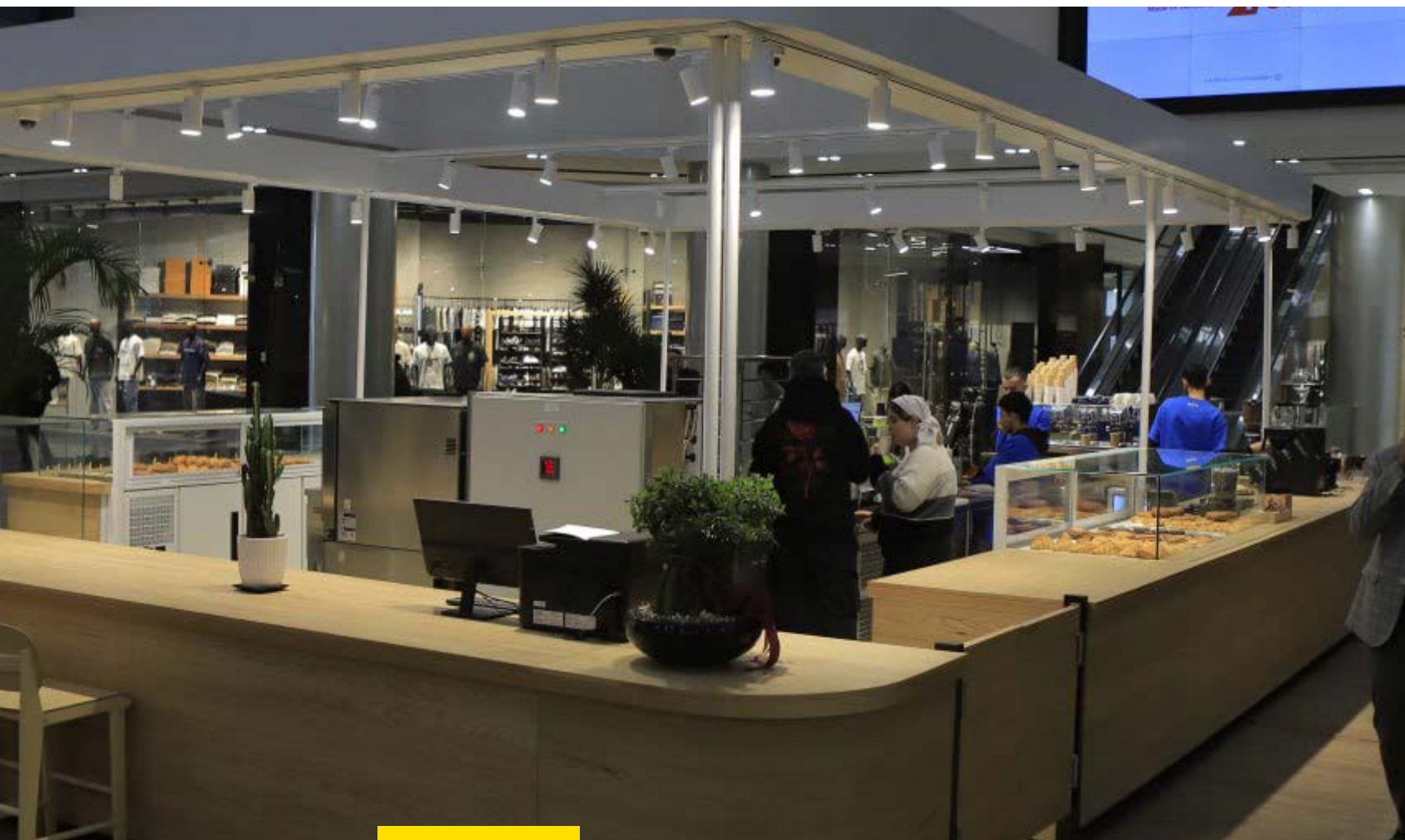


نان و شیرینی آیرا
سنندج



کافه اچ
تهران (اندرزگو)





کافه نان رینه
تهران (همیلا سنتر)



کافه ساعدی نیا
تهران (شهرک غرب)



کافه نان لیمونا
تهران (نیایش مال)



کافه نان درو
تهران (اُپال)



کافه نان ارنان
تهران (هدیش مال)



کافه نان روستار
تهران (سانا سنتر)



کافه بنیز
تهران (ولنجک)

25£
25£
30£
29£

امپرسو
امريكانو
لته
کاپوچينو



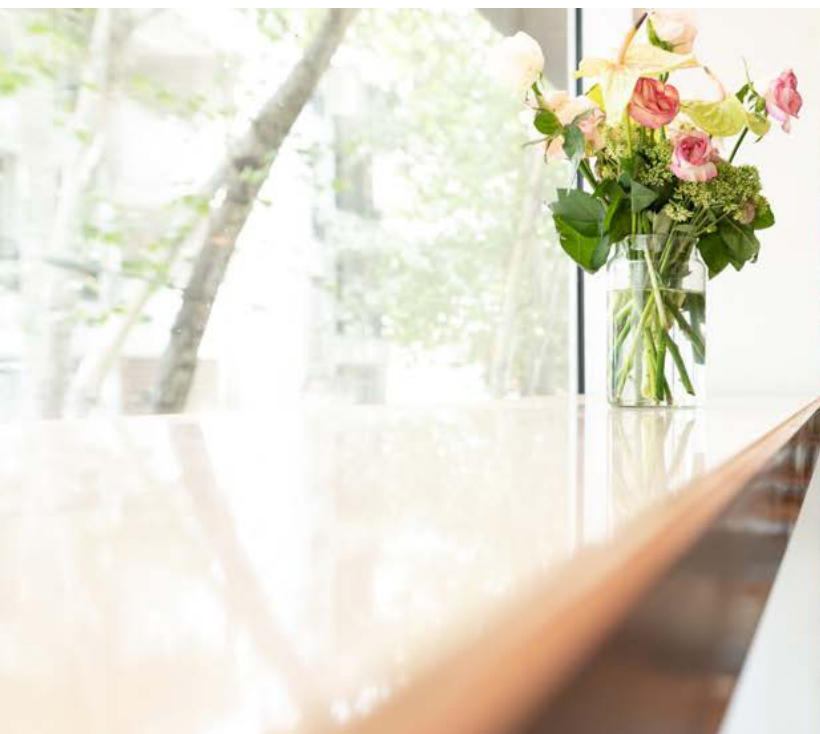
از قنادی تا کافه قنادی

تولید انواع شیرینی در ایران قدمت طولانی دارد و در سالهای اخیر نیز با ورود مواد اولیه و دانش تولید روز دنیا به این صنعت، گسترش فوق العاده‌ای پیدا کرده است به طوری که هم اکنون در ویتترین قنادی ها از محصولات سنتی ایران تا شیرینی ها و دسرهای به سبک اروپائی را می‌توان بر راحتی مشاهده کرد . به طور کل بدلیل بالابودن سرانه مصرف شیرینی در ایران قنادی همواره از حرفه‌های پر سود و بسیار جذاب محسوب می شده است و می توان گفت که از لحاظ تنوع محصول و حجم تولید قنادی‌های ایران در دنیا بی‌نظیر می‌باشند. به لطف تجربیات متعدد خود در راه اندازی قنادی از سبک های سنتی گرفته تا سبک های جدید قنادی بوتیکی و یا کافه قنادی و با بهره گیری از مواد اولیه روز دنیا ، بیک صنعت به عنوان یکی از برترین تجهیز کننده ها در این صنعت شناخته می شود .



شیرینی فروشی فرانسوی اِکلِر
تهران (فرشته)





آتلیه شیرینی پزی
شهرزاد شکوهی وند
تهران (الهیه)





دوس آمیتی
کرج (مهرشهر)



قنادی وانلیا
تهران (الهیه)



20 GA

قنادی پراگ
تهران (بام لند)

آشپزخانه صنعتی و رستوران

غذا بخش مهمی از زندگی روزمره است و هر روز حداقل سه وعده انرژی مورد نیاز بدن را تأمین می‌کند. در محیط‌هایی مانند ادارات، هتل‌ها و بیمارستان‌ها، ارائه خدمات غذایی علاوه بر ایجاد رفاه، نقش مهمی در افزایش رضایت و انگیزه کارکنان و مراجعان دارد.

از سوی دیگر، در راه‌اندازی یک کسب‌وکار جدید، میزان سوددهی و سرعت بازگشت سرمایه از عوامل کلیدی تصمیم‌گیری هستند. صنعت غذا، به دلیل نیاز به سرمایه‌گذاری اولیه کم و بازدهی سریع، همواره یکی از جذاب‌ترین حوزه‌ها برای کارآفرینان بوده است. به همین دلیل، کیت‌رینگ‌ها، رستوران‌ها و کافه‌ها با سبک‌ها و منوهای متنوع، روزبه‌روز در حال گسترش‌اند.

رشد سریع فست‌فودها، کافی‌شاپ‌ها و کافه‌رستوران‌ها فقط به تغییر سبک زندگی و افزایش تمایل مردم به صرف غذا در بیرون از خانه محدود نمی‌شود. سودآوری بالای این صنعت، آن را به یکی از جذاب‌ترین گزینه‌ها برای سرمایه‌گذاران تبدیل کرده است، به طوری که بسیاری با ارائه ایده‌های نو و سبک‌های جدید، در تلاش‌اند تا در این بازار رقابتی متمایز شوند.



نمونه پروژه انجام شده رستوران





رستوران هانی
تهران (اندرزگو)

تهیه غذای فرّش
اصفهان





کافه رستوران رنزوریچی
رشت

فست فود پنتی
تهران (ایران مال)





فست فود نیاکو
تهران (ایران مال)



کافی شاپ

کافه‌ها نه تنها مکانی برای نوشیدن قهوه یا صرف غذا هستند، بلکه فضایی برای تجربه‌ای منحصر به فرد از تعامل اجتماعی و خلق خاطرات محسوب می‌شوند. طراحی صحیح و حرفه‌ای کافه تأثیر زیادی بر ایجاد این تجربه دارد. انتخاب محل مناسب، نورپردازی، چیدمان مبلمان و استفاده از متریال‌های باکیفیت، همگی در جذب مشتریان و ایجاد یک فضای دلپذیر نقش اساسی دارند. علاوه بر این، تجهیزات حرفه‌ای برای تهیه قهوه، نوشیدنی‌ها و غذاهای سبک، سرعت و کیفیت خدمات را بهبود می‌بخشند و به تجربه کلی مشتریان کمک می‌کنند.

ما با داشتن تخصص و تجربه در تمامی جنبه‌های راه‌اندازی کافه، از ایده‌پردازی و طراحی مفهومی گرفته تا تهیه تجهیزات مدرن و آموزش کارکنان، به شما کمک می‌کنیم تا کافه‌ای با استانداردهای بالا و مطابق با سلیقه مشتریان خود راه‌اندازی کنید. هدف ما این است که شما بدون نگرانی از مراحل پیچیده و تخصصی، بتوانید تمرکز خود را بر روی مدیریت و رشد کسب‌وکار خود قرار دهید و تجربه‌ای ماندگار برای مشتریان خود خلق کنید.

نمونه پروژه انجام شده کافه





کافه بن مانو
تهران (ایران مال)





کافه دیسترو
تهران (مطهری)





کافه وریا
تهران (شهرک غرب)





کافه پاتو
تهران (تهرانسر)



جلاتو

-۹°C

شیر

۲-۹%

~ ۲۰%



متراکم و ابریشمی

شدت بیشتر



بستنی

-۱۸°C

خامه

۱۰-۲۵%

~۵۰%



نرم و یخی

شدت کمتر

دما



لبنیات



چربی



هوا



تخم مرغ



بافت



طعم



بستنی یا جلاتو؟

این روزها نام جلاتو را زیاد می‌شنویم، اما جلاتو (Gelato) چیست و چه تفاوتی با بستنی‌های صنعتی (Ice Cream) دارد؟

جلاتو در زبان ایتالیایی به معنای بستنی است، اما در واقع نوعی بستنی خاص با بافتی نرم‌تر، چربی کمتر و طعمی غنی‌تر نسبت به بستنی‌های صنعتی است. این دسر خوشمزه با روش‌های سنتی ایتالیایی تهیه می‌شود و طرفداران زیادی در سراسر جهان دارد.

شرکت بیک صنعت با بهره‌گیری از فناوری شرکت **۳۶۰** ایتالیا، راه‌اندازی کامل واحدهای تولید و عرضه جلاتو را از صفر تا صد بر عهده می‌گیرد. خدمات ما شامل ارائه نقشه چیدمان، تأمین تجهیزات تخصصی و آموزش تولید این محصول مطابق با استانداردهای روز دنیاست. اگر به راه‌اندازی یک جلاتریای حرفه‌ای فکر می‌کنید، ما در کنار شما هستیم!



شکلات دست ساز

Chocolatier یا فروشگاه شکلات دست ساز جز کانسپت های موفق و شناخته شده در سطح جهان می باشد که خوشبختانه به تازگی در کشور ما نیز معرفی و مورد استقبال قرار گرفته است. شکلات یکی از محبوب ترین خوراکی ها است تا آنجا که یک روز در تقویم جهانی را به خود اختصاص داده است.

گسترده‌گی و تنوع انواع شکلات و خلاقیت در تولید این محصول فوق العاده جذاب در طعم های گوناگون باعث شده کافه ها، قنادی ها و شکلات فروشی های زیادی به تولید آن اقدام نمایند. یکی از اساسی ترین مراحل راه اندازی یک Chocolatier موفق، تعریف دقیق پروژه و محصولات تولیدی آن است.

شرکت بیک صنعت با بهره‌گیری از دانش روز و تجهیزات پیشرفته، واحدهای شکلات دست‌ساز (Chocolatier) را از ایده تا اجرا راه‌اندازی می‌کند. اگر به دنبال راه‌اندازی یک کسب‌وکار خاص و پرطرفدار با محوریت شکلات هستید، ما همراه شما هستیم تا رویای شما را به واقعیت تبدیل کنیم.



گل و بلبل

زنده یاد حاج ابوالقاسم دامادی زاده



نمونه پروژه انجام شده جلاتو



بستنی ایتالیایی گل و بلبل شهرستان بابل



کافه جلاتو - قزوین



نمونه پروژه انجام شده شکلات



کافه ساعدی نیا
تهران (مجمع پالادیوم)



کافه ساعدی نیا
تهران (شهرک غرب)

فِرش مارکت

یا دپارتمان مواد غذایی تازه

در دنیای امروز میل و علاقه مردم برای تهیه مایحتاج خود به خصوص مواد غذایی تازه همچون انواع گوشت، میوه، نان و... به طرز شگفت انگیزی از حالت بازار سنتی پراکنده به سمت فروشگاههای زنجیره ای و مراکز عرضه متمرکز کالاگرایش پیدا کرده است. در سالهای اخیر در کشورمان، بخصوص در تهران و کلانشهرها، فروشگاههای زنجیره ای به طرز چشمگیری بخش عمده ای از مشتریان را به خود جذب کرده اند. این فروشگاهها معمولا در دل مجتمع های تجاری تفریحی بزرگ قرار گرفته و علاوه بر فروش و درآمدزایی به واسطه تامین کالاهای مورد نیاز مشتریان، به عنوان یک عامل مهم و استراتژیک برای جذب و حضور مشتریان در سایر بخشهای مجتمع همچون واحد های تجاری، گیم لند و... و نهایتا رونق این مجموعه های تجاری و تفریحی می شود. در درون این فروشگاههای زنجیره ای بطور معمول چند دپارتمان عرضه کالا وجود دارد، از جمله: دپارتمان مواد غذایی بسته بندی، دپارتمان محصولات آرایشی بهداشتی و شوینده، دپارتمان پوشاک و کالای خواب، دپارتمان لوازم خانگی سبک، دپارتمان لوازم خانگی سنگین و دپارتمان مواد غذایی تازه یا فِرش مارکت که موضوع بحث ما می باشد.

دلایل اهمیت فِرش مارکت

از نظر بسیاری از متخصصان صنعت خرده فروشی زنجیره ای، دپارتمان مواد غذایی تازه یا فِرش مارکت قلب تپنده ی یک فروشگاه بزرگ می باشد. حال باید پرسید چرا؟؟؟ به طور کلی در خصوص دلایل اهمیت فرش مارکت می توان به موارد ذیل اشاره نمود:

■ **اولا** بخش عمده ای از کالاهای اساسی مشتریان فروشگاه، در این دپارتمان عرضه می شود، از جمله انواع گوشت، مرغ و ماهی تازه، میوه و صیفی جات، انواع نان، غذای گرم و...

■ **ثانیا** همان گونه که از اسم این دپارتمان برمی آید خصیصه «تازگی»، کالاهای و محصولات این دپارتمان را از سایر کالاهای فروشگاه متمایز و البته پراهمیت تر می کند.

■ **ثالثا** ویژگی دیگر کالاهای این دپارتمان که به نوعی به تازه بودن این محصولات هم منجر می شود «تولید» یا «PRODUCED» در همان محل فروشگاه است که این خصیصه در هیچ کجای دیگر فروشگاه مشاهده نمی شود.

ترازو میوه ها و سبزی

قارچ تازه
۶۶,۰۰۰

سبزی خورد شده
۳۳,۵۰۰

آناناس
۸۵,۰۰۰



به دلایل فوق الذکر باید اذعان کرد که موتور متحرک یک مجتمع تجاری تفریحی، فروشگاه زنجیره‌ای واقع در آن و قلب تپنده آن فروشگاه، دپارتمان مواد غذایی تازه یا فِرِش مارکت آن است. بنابراین برای افتتاح یک فروشگاه زنجیره‌ای و به‌طور خاص دپارتمان مواد غذایی تازه باید حساسیت زیادی در زمینه‌های گوناگون به‌خرج داد. ذیلاً تعدادی از عوامل موثر در موفقیت یک دپارتمان فِرِش مارکت ذکر می‌کنیم:

■ اختصاص فضای کافی و لازم (مساحت منطقی) برای هر یک از بخش‌های این دپارتمان با مدنظر قرار دادن نوع و حجم محصولات تولیدی و میزان فروش آنها در آینده.

■ تهیه نقشه فضابندی بسیار جامع و دقیق فضای کارگاهی یا همان لابراتوار تولید بخش‌ها که نهایتاً منجر به افزایش راندمان و کارایی بخش‌ها و صرفه جویی در زمان پروسه تولید محصولات غذایی تازه خواهد شد.

■ انتخاب و جانمایی مدرن‌ترین و معتبرترین تجهیزات تولیدی (براساس نقشه‌های کدینگ تاسیساتی) مرتبط برای هر بخش به صورت مجزا، نهایتاً منجر به تولید باکیفیت‌تر محصولات غذایی تازه و همچنین تولید و فروش جدیدترین محصولات غذایی تازه که می‌تواند به خوبی همه ذائقه‌ها و سلیقه‌ها را با رضایتمندی کامل پاسخگو باشد.

■ در طول تمامی مراحل اعم از طراحی، نقشه‌کشی، انتخاب و نصب تجهیزات چنانچه حرفه‌ای و هوشمندانه عمل نماییم می‌توانیم علاوه بر کیفیت بهتر و میزان تولید بیشتر، هزینه تولید تمام شده کمتری داشته باشیم که نهایتاً منجر به ارائه کالاهای اساسی مورد نیاز مشتریان بصورت تازه و با کیفیت با قیمت‌های مناسب و ارزانتر از سایر رقبا خواهد بود. بدون شک این موضوع رمز موفقیت یک دپارتمان فِرِش مارکت و نهایتاً کلیت فروشگاه خواهد بود.

■ انتخاب هوشمندانه تجهیزات و ماشین‌آلات و جانمایی حرفه‌ای منجر به کاهش هزینه تولید، رعایت هرچه بیشتر استاندارد‌های بهداشتی، آسایش و امنیت روانی و جسمی کارگران ماهر و ساده در حین تولید خواهد شد.



غذای گرم



ماهی و آبزیان



میوه و سبزی



گوشت و مرغ



جزیره آجیل و
ادویه و خشکبار



جزیره لبنیات و
فله فروشی



نان و شیرینی

نمونه پروژه انجام شده فرش مارکت





وال مارکت - کرج

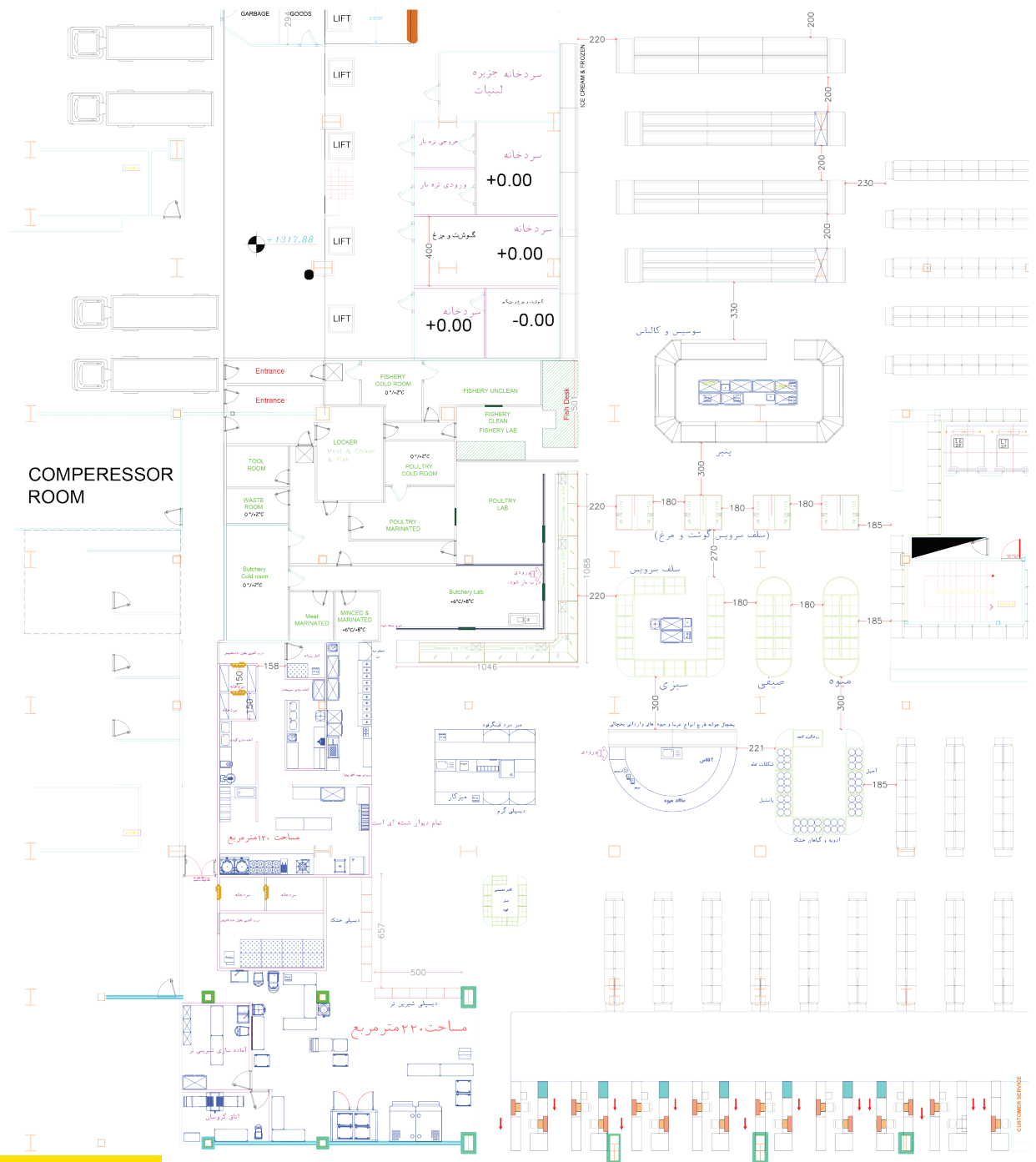
نقشه شماتیک فروش مارکت

PLACE:
TEHRAN

PROJECT: FRESH MARKET
CLIENT:
TITEL: space division
equipment layout

DESIGN
CHECK:

VER: 2
SCALE:
DATE: 1397/02/17



شرکت بیک صنعت با داشتن تجارب حضور موفق در بهترین و معتبرترین فروشگاه‌های زنجیره‌ای حال حاضر ایران همچون کلیه شعب هایپرمارت‌ها، پالادیوم، فامیلی مارکت، شعب فروشگاه رفاه و... همچنین تولید و واردات مدرن‌ترین تجهیزات فروشگاه‌های خاص دپارتمان فرش مارکت و برخورداری از اساتید و نیروهای متخصص در زمینه‌های مرتبط و مورد نیاز راه‌اندازی صفر تا صد این دپارتمان قادر است علاوه بر بحث راه‌اندازی سخت افزاری دپارتمان مواد غذایی تازه، در زمینه ارائه بهترین و مناسب‌ترین مواد اولیه بعضی از بخش‌های این دپارتمان نظیر نان و شیرینی و غذای گرم و گوشت هم ایفای خدمت نماید. همچنین با وجود مرکز آموزش بسیار مجهز و مدرن که از اساتید مجرب در زمینه نان و شیرینی، غذای گرم، قصابی و... بهره می‌برد، می‌تواند در زمینه‌ی آموزش نیروهای ماهر و شاغل در یک دپارتمان مواد غذایی تازه به خوبی عمل نماید.



تولید ایران

MADE IN IRAN



راه اندازی واحد تولید از سال ۱۳۹۰ در دستور کار شرکت بیک صنعت قرار گرفت. امکان استفاده از ظرفیت‌های فنی و تخصصی داخلی، نیروهای جوان، تحصیلکرده و کارآزموده شرکت را برآن داشت که تولید محصولاتی را که امکان تولید آنها با کیفیت مشابه خارجی یا بهتر از آن وجود دارد در دستور کار قرار دهد.

به لطف برخورداری از واحدهای تحقیق و توسعه و کنترل کیفی کارآمد توانسته ایم همواره محصولات جدید، به روز و مورد نیاز مشتریان را با بالاترین کیفیت به بازار عرضه نمایم.

تولیدات کنونی ما گویای تحقق اعتقاد و پایبندی همیشگی ما به مقوله تولید با بالاترین استاندارد کیفی ممکن در داخل کشور می باشد:

■ انواع فر گردان نانوائی و قنادی

■ انواع اتاق بخار جهت استفاده در نانوائی و قنادی

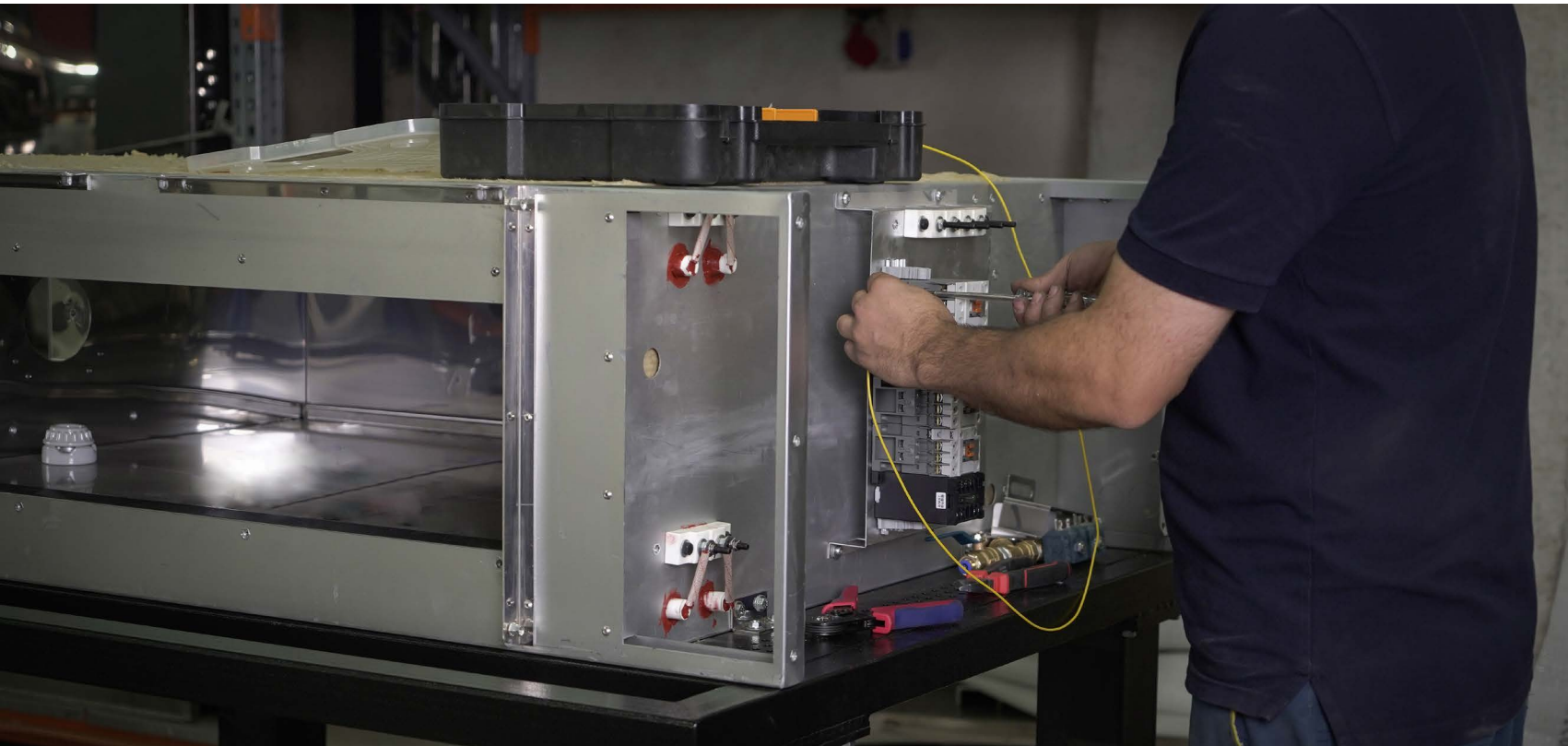
■ انواع دستگاههای آماده سازی خمیر نانوائی و قنادی

■ انواع قفسه، هود، میز کار و گاری حمل خمیر

■ انواع یخچال و فریزر صنعتی جهت استفاده در نانوائی ها، قنادی ها و رستورانها

■ انواع شاک فریزر مورد استفاده در نانوائی، قنادی و رستوران

■ انواع تجهیزات پخت و سرو غذا مورد استفاده در رستوران و آشپزخانه های صنعتی







برخی از تامین کنندگان ما





برخی از مشتریان ما

بیک آکادمی

بدون شک نقش مواد اولیه و ماشین‌آلات مدرن و روزآمد در همه رشته‌های صنایع غذایی تعیین کننده است و شاید به‌همین علت نیز سرمایه‌گذاران برای شروع کسب و کار در این زمینه‌ها ابتدا به دنبال ماشین‌آلات کارآمد و مواد اولیه با کیفیت هستند غافل از آنکه عامل بسیار تعیین‌کننده‌تری نیز باید مورد توجه قرار گیرد که همان نیروی انسانی متخصص و آگاه به دانش روز است، نیرویی که بتواند با ماشین‌آلات و مواد اولیه استاندارد محصولی با کیفیت تولید نماید.

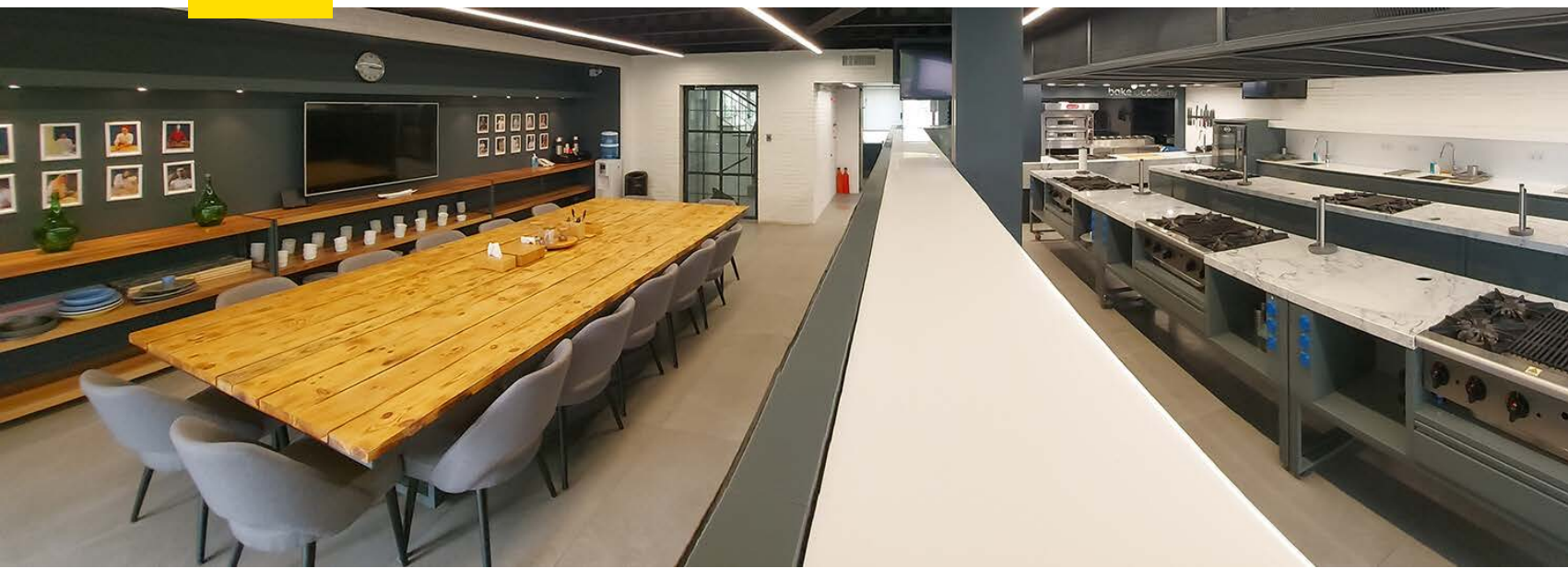
در بررسی‌های صورت گرفته، علت اصلی شکست سرمایه‌گذاران حوزه‌ی صنایع غذایی اعم از نانوائی، قنادی، کافی‌شاپ و رستوران، معطوف به عدم استفاده از مواد اولیه با کیفیت، ماشین‌آلات مدرن و یا عدم توانایی در تبلیغات صحیح نیست، بلکه می‌تواند عدم حضور نیروی انسانی ورزیده و مجهز به دانش روز باشد.

واحدهای متعددی را می‌شناسیم که به دلیل وجود نیروی انسانی کاربلد، اندک اندک توانسته‌اند ماشین‌آلات مورد نیاز خود را خریداری نمایند و پای در مسیر رشد و توسعه بگذارند یا بالعکس مجموعه‌های فراوان دیگری که علی‌رغم سرمایه‌گذاری اولیه سنگین در تجهیز واحد خود به دلیل نداشتن نیروی انسانی مجرب با موفقیت قرین نبوده‌اند.

بیک صنعت با درک این ضرورت اساسی، مرکز آموزش بیک آکادمی را در فضایی منحصر به فرد و با امکانات و تجهیزات روزآمد دنیا تاسیس کرد، تا به این کمبود در حد توانمندی خود پایان دهد. برنامه بلند مدت ما استمرار آموزش و تربیت نیروهای کارآمد بوسیله‌ی برپایی دوره‌های تخصصی تئوری و عملی (hands on) در زمینه‌های نانوائی، قنادی، شکلات‌سازی، بستنی، کافی‌شاپ و رستوران با حضور مدرسان منتخب خارجی و داخلی می‌باشد.

امید فراوان داریم که با راه‌اندازی بیک آکادمی خدمات آموزشی ما دغدغه آموزش سرمایه‌گذاران، صاحبان کسب و کار و علاقمندان به این رشته‌های صنایع غذایی را مرتفع نماید؛ و همچنین مجموعه خدمات بیک صنعت که شامل ماشین‌آلات، مواد اولیه و آموزش خواهد بود بتواند تضمین کننده سرمایه سرمایه‌گذاران حوزه‌های مطرح شده باشد.





تعدادی از اساتید بیک آکادمی



محمد رضا احمدی



شایان شمس



سعیده لوورز



مرتضی داوری فر



مهیار امیرحساری



نیلوفر عبد الهی



فریدون سالمی پور



شادی فرجی



امید منافی



محمد آقامحمدخانی



حسن زندپویا



صدف نجفی



امیر جمشیدیت



طلیعه وثوقی



سارا یوسفی



وفا پیش نماز زاده



طبقه اول
کلاس های نانوايي و شيريني پزي



دوره های CTH
برگزار شده

+۸



فارغ التحصیلان

+۸۰۰۰



استاد

+۳۵



کلاس های
برگزار شده

+۸۰۰



سال های فعالیت

+۸

عملکرد بیک آکادمی از زمان تأسیس



بیک لند

تامین و عرضه ی ماشین آلات و لوازم تخصصی نانوائی ، شیرینی پزی و آشپزی از برندهای برتر دنیا همیشه جز اصلی ترین خطوط فعالیت شرکت بوده و در ده سال گذشته ما بطور مستمر با بیش از ۳۰ برند شناخته شده جهانی در این حوزه همکاری داشته ایم. لوازم استاندارد و با کیفیت، عصای دست هنرمندان و اساتید نانوائی، شیرینی پزی و آشپزی بوده و کمک شایانی به خلق محصولات نوآورانه و باب میل مشتریان دنیای امروز می کند.

ایده اصلی تاسیس بیک لند (فروشگاه برندهای تخصصی نان، شیرینی و آشپزی) گردآوری برندهای برتر جهانی مورد نیاز شف ها، علاقمندان و تولید کنندگان این صنعت، به صورت یکجا و در یک محل واحد و با ارائه خدمات درخور مشتریان عزیز می باشد. بیک لند در دو فاز طراحی و اجرا گردیده است: فاز اول برای تجهیزات و لوازم نان، شیرینی، شکلات و فاز دوم که مربوط به ماشین آلات و لوازم تخصصی قهوه و کافی شاپ می باشد .



فروشگاه بیک لند



آدرس:

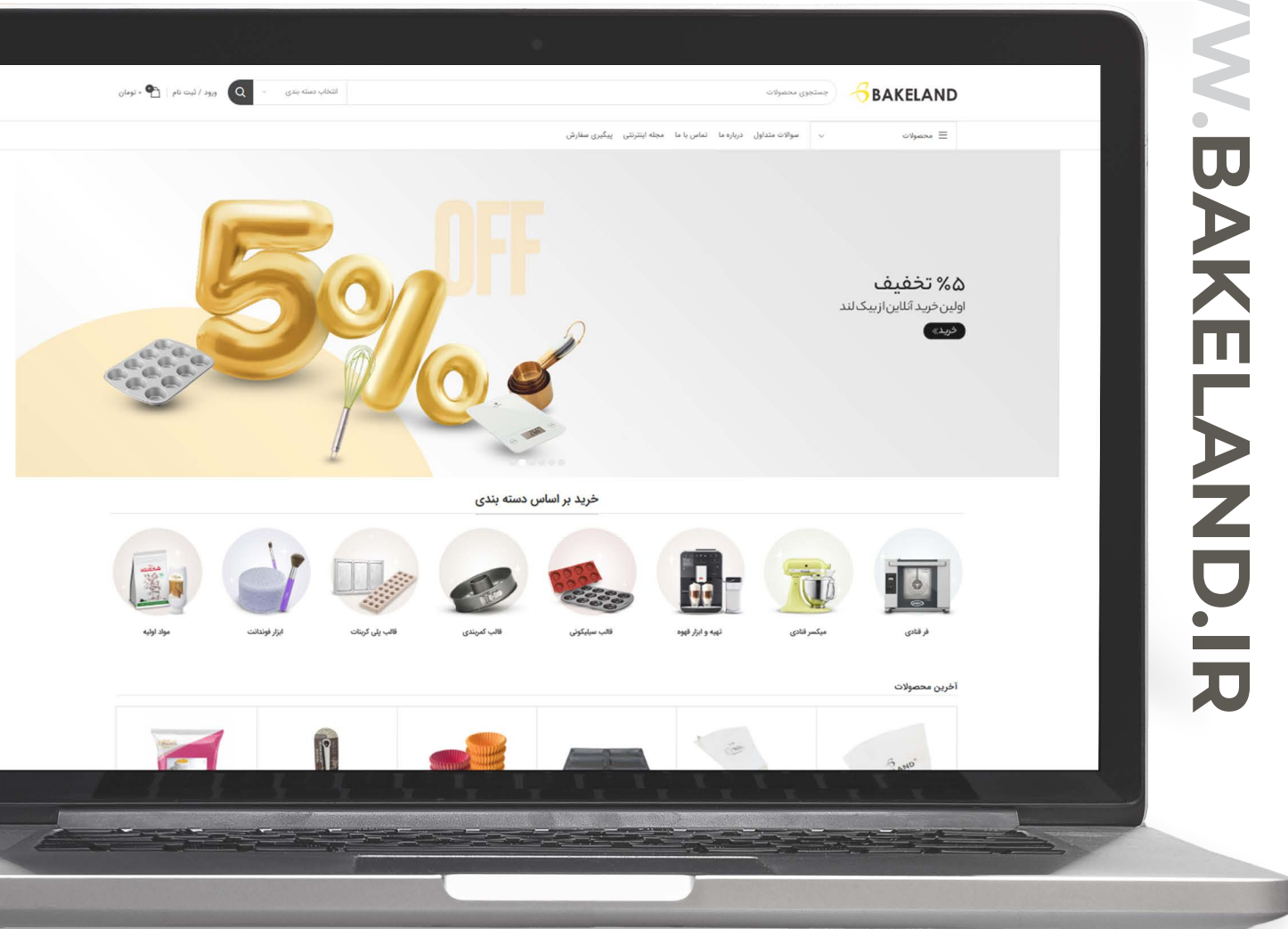
شهرک غرب، فلامک شمالی، خیابان درخشان،
جنب ورودی D مجتمع آریو

🌐 www.Bakeland.ir

📷 [Bakeland.ir](https://www.instagram.com/Bakeland.ir) ☎️ 021-44828000

📞 [Bakeland_ir](https://www.whatsapp.com/channel/00299700000000000000) 📞 0902-5364666

برای مصرف کنندگان، خرید آنلاین، دسترسی راحت به طیف وسیعی از محصولات و امکان مقایسه آسان گزینه ها و مطالعه بررسی ها را فراهم می کند. بیک لند با توجه به این نکته، وبسایت bakeland.ir را برای راحت تر شدن دسترسی مشتریان به مطرح ترین برندهای دنیا راه اندازی کرده است.



برخی از برندهای موجود در بیک لند

دسته بندی محصولات بیک لند

ماشین آلات



قالبها



تجهیزات قنادی



تجهیزات قهوه



مواد اولیه



تجهیزات آشپزی



دستگاه‌های قهوه‌ساز ملیتا پروفشنال

چه دستگاه‌های قهوه‌ساز تمام خودکار، چه دستگاه‌های قهوه‌ساز پورتافیلتر یا دستگاه‌های قهوه‌ساز فیلتردار: ملیتا پروفشنال نماینده‌ی تکنولوژی‌های پیشگام، کاربرپسند، ایمن و بادوام در دنیاست.

تعجبی ندارد که دستگاه‌های ما دانش فنی و عشق و اشتیاقی به قهوه را در خود جای داده‌اند که بیش از صد سال دوام آورده است. می‌توانید حسش کنید، می‌توانید طعمش را بچشید و می‌توانید در کیفیت ساخت بی‌نظیرش این مهم را ببینید. به همین دلیل است که دستگاه‌های ملیتا به عنوان دستگاه‌هایی فوق‌العاده قابل اعتماد ارزیابی می‌شوند.

این تجهیزات نه تنها هر روزتان را لذت‌بخش می‌کند بلکه ارزشش را هم دارند و در آخر نکته‌ی مهم دیگر اینکه هر کدام از دستگاه‌های قهوه‌ساز ملیتا پروفشنال کلید ورود شما به دنیای شگفت‌انگیز قهوه هستند.

این دقیقاً آرمان ماست: برای شما در نقش همکاری باشیم که در رشد موفق فروش قهوه کاملاً از شما حمایت می‌کند.

ملیتا چطور به کسب و کار شما کمک میکند؟



Melitta®
PROFESSIONAL

Made in Germany



Professional Coffee Machines



Domestic Coffee Machines





تهران، بزرگراه آیت اله هاشمی رفسنجانی (نیایش)، سردار جنگل شمالی،
خیابان قاسمپور، کوچه زنبق، کوچه نیلوفر، پلاک ۲۴، طبقه چهارم
تلفن: ۰۲۱-۴۴۸۲۷۰۰۰ فکس: ۴۴۸۲۴۷۴۳

instagram/Bake.Sanat

www.bakesanat.com