

*Умови і техніка зберігання  
товарів в магазині «Українські  
товари». Зарубіжний досвід*



**\* Процес зберігання товарів у досліджуваному магазині пов'язаний з виконанням таких технологічних операцій, як переміщення товарів у визначені для цього приміщення, їх розміщення та укладання в місця зберігання, створення оптимального режиму зберігання, дотримання встановлених термінів зберігання товарів, нагляд за станом товарів під час зберігання і забезпеченням роботи необхідного технологічного обладнання (холодильного, теплового та ін.), підтримання чистоти в приміщеннях магазину, поточний догляд за товарами тощо.**





**Зберігаються товари в магазині з урахуванням їх фізико-хімічних властивостей, термінів зберігання та реалізації, черговості надходження в магазин і подавання в торговий зал, додержуючи правила товарного сусідства з тим, щоб не допускати шкідливих впливів одних товарів на інші (передавання запаху, вологості).**



**У своїй діяльності магазин «Українські товари» намагається використовувати зарубіжний досвід.**

Так, одна з провідних британських фірм «Теско» розробила і застосовує низку рекомендацій щодо оптимізації процесу приймання та зберігання товарів у магазині:

- поставка і приймання товарів повинна здійснюватись суворо за графіком.

Дотримання графіка прибуття автомобілів з товаром - обов'язок постачальника. Керівник магазину повинні забезпечити, щоб до моменту прибуття автотранспорту на місці перебували спеціально виділені і відповідно навчені працівники, відповідальні за приймання товарів. Для навчання потрібно проводити спеціальну професійну підготовку у формі семінарів, разових тематичних занять.

- Керівник магазину зобов'язаний періодично перевіряти організацію приймання способом особистого контролю. Рекомендується час від часу проводити повторні контрольні перевірки (ще раз перевіряти вже прийняту партію). Одночасно контролюється додержання санітарно-гігієнічних вимог, чистота, не захаращення території, свобода під'їзних шляхів і маневрування автотранспорту.

-

Для приймання товарів повинна бути виділена спеціальна зона.

- Застосування при прийманні товарів технології сканування машинозчитуваних штрихових символів маркування та етикеток (не на поверхні споживчої тари, а на транспортній (як правило - гофрокартонні ящики) тарі).

- Застосування під час приймання товарів дисплеїв, зв'язаних з внутрішньо-магазинною АСУ: на їх екран можна виводити дані про замовлені магазином товари і про ті, які фактично доставлені, що дозволяє негайно виявити всі надлишки і нестачі.

- Доставлені товари повинні бути згруповані в тому порядку, у якому вони перелічені в вантажо-супровідних документах. Це спрощує і прискорює перевірку при прийманні.

Вище наведені принципи використовуються і у досліджуваному магазині

Зберігання товарів у магазині організують так, щоб забезпечувалась чіткість і швидкість виконання всіх наступних операцій технологічного процесу, ефективність використання площі приміщень (зон) магазину для зберігання товарів та місткості торгово-технологічного обладнання, виділеного для цієї мети, і створювались оптимальні умови праці для торгового персоналу. Відповідальність за збереження кількості та якості товарів у процесі зберігання їх у магазині покладається на матеріально відповідальних осіб.

При організації зберігання товарів у магазині «Українські товари» враховують наступні моменти:

– у магазинах зберігається широкий асортимент товарів багатьох товарних груп, які потребують різних (інколи специфічних) умов зберігання;

– загальний обсяг партій товарів, що зберігаються в магазині, є відносно невеликим, а самі товари зберігаються, як правило, у розпакованому вигляді;

– у магазині можуть одночасно зберігатися товари одного найменування, але з різними цінами;

– запаси товарів у магазинах характеризуються порівняно швидкою оборотністю, та оновлюваністю;

– частина товарів зберігається безпосередньо в торговому залі.

Організація зберігання товарів у магазині забезпечується шляхом виконання комплексу заходів організаційного, технічного і санітарно-гігієнічного характеру. Організаційні заходи включають визначення матеріально-відповідальних осіб та заходів щодо охорони товарно-матеріальних цінностей, складання графіків завезення товарів з урахуванням ритму їх продажу, визначення оптимальних розмірів завезення товарів, розробку карт розміщення товарів у магазині, забезпечення протипожежних заходів. Технічні заходи зі зберігання товарів передбачають вибір і встановлення у відповідних приміщеннях необхідного обладнання, придбання спеціального інвентарю та інструментів, визначення режиму й умов зберігання товарів, здійснення контролю за ними, проведення робіт щодо розширення застосування тари-обладнання. Санітарно-гігієнічні заходи охоплюють організацію санітарного нагляду, профілактичних і попереджувальних заходів по недопущенню втрат і псування товарів, підтримання температури і вологості повітря, забезпечення встановленої кратності повітрообміну та ін.





У технологічному процесі зберігання товарів у магазині виділяють 4 основні, операції:

- розміщування товарів на зберігання;
- укладання їх у місцях зберігання;
- створення оптимального режиму зберігання;
- спостереження і поточний догляд за товарами.

Операція розміщування товарів на зберігання здійснюється в процесі внутрішньо-магазинного переміщування товарів способом доставки товарів в місця зберігання їх у магазині. Для виконання цієї операції використовуються такі технічні засоби, як ручні візки, вантажні ліфти, конвеєри, роликові доріжки, монорейкові механізми та ін.



Зберігання товарів у магазинах проводиться, як правило, одночасно в кількох приміщеннях, в яких на обмежених площах потрібно створювати різні умови та режими зберігання з урахуванням групування товарів за ознакою однорідності режиму зберігання, їх фізико-хімічних і біологічних властивостей. У зв'язку з цим зберігання товарів необхідно організовувати в окремих приміщеннях – охолоджуваних, утеплених, опалюваних, для зберігання пожежо-небезпечних товарів тощо. Під час зберігання необхідно суворо дотримувати вимог товарного сусідства.

Під час виконання операцій укладання товарів на зберігання необхідно раціонально використовувати площу приміщень, створювати найкращі умови для збереження товарів і зручності для роботи з ними. З цією метою для кожної групи товарів відводять постійне місце зберігання, усередині товарної групи товари розміщують за підгрупами, видами та іншими ознаками. При цьому відстань від товарів, розміщених на зберігання, до опалювальних пристроїв повинна бути не меншою за 1 метр, до джерел освітлення – не менше ніж 50 см, до підлоги – 20 см, між стелажми і підтоварниками – 70 см.



Розміщуючи товари, у магазині «Українські товари» враховують тривалість зберігання, послідовність та черговість їх реалізації і відпуску. Товари, запас яких поповнюється і реалізується відносно довго в магазині, розміщують на дальніх ділянках приміщення, завезені раніше – реалізуються в першу чергу. Товари короткострокового зберігання теж розташовують поближче до виходів.

Усі товари групуються за ознакою однорідності режиму зберігання, створюваного з урахуванням їх фізико-хімічних і біологічних властивостей. При зберіганні необхідно суворо дотримуватись вимог товарного сусідства, яке виключає передання запахів, вологи, пилу від одного товару до іншого.

Так, у магазині не дозволяється зберігати товари з різкими специфічними запахами (мило без герметичної упаковки, парфумерія, тютюнові вироби, риба, оселедці,) разом з товарами, які спроможні поглинати запахи (кондитерські вироби, борошно, цукор); забороняється зберігати поряд товари, які спроможні вступати в хімічну взаємодію (хімікати – з металевими виробами, фотопапером), гігроскопічні товари – з тими, що виділяють вологу (пральні порошки; борошно, цукор – фрукти, овочі).



***ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!***

