

Odważanie towarów

Niektóre produkty żywnościowe wymagają porcjowania, krojenia i odważania. Klienci chętnie kupują na wagę słodycze, mięsa, wędliny, owoce, warzywa, wyroby garmazeryjne. Podczas ważenia towarów należy zachować pewne zasady, które wymagane są zarówno ze względów formalnych, regulowanych przepisami prawnymi, jak i estetycznych. Sprzedawca powinien pracować w rękawicach foliowych, nie powinien dotykać produktów gołą ręką. Podczas ważenia produkty powinny być w opakowaniu. Może to być torebka foliowa, papierowa, pojemnik plastikowy, transporter. Jeżeli waży się produkty w torebkach foliowych, nie potrzeba odliczać wagi opakowania – tara. Natomiast ważąc produkty w opakowaniach papierowych, tekturowych, transporterach, należy skorzystać z opcji wag kalkulacyjnych – tara, to znaczy odliczyć wagę opakowania. Klient płaci należność tylko za towar, nie płaci za opakowanie towaru. Po zważeniu towar należy zapakować. Wszystkie towary zakupione przez klienta w sklepach preselekcyjnych i tradycyjnych wymagają opakowania. Opakowanie powinno gwarantować, że towar nie ulegnie uszkodzeniu i bezpiecznie może być przetransportowany do domu klienta.

### 1.3.9. Odważanie towarów

W obrocie towarowym znajduje się wiele towarów, które sprzedawane są luzem, na wagę. Wymagają one odważenia, a także porcjowania, np. surówki, czy krojenia, np. wędliny, sery twarde.

**Towar luzem** (na wagę) to towar, który nie jest jeszcze całkowicie przygotowany do sprzedaży; nie ma opakowania jednostkowego; wymaga odważenia za pomocą wagi.

Na wagę kupowane są nie tylko artykuły żywnościowe, ale również przemysłowe (nieżywnościowe) jak gwoździe, wkręty, śruby, nakrętki itp. Obecnie, szczególnie w sklepach wielkopowierzchniowych (w super- i hipermarketach), sprzedaje się na wagę takie towary jak: garnki, ręczniki czy naczynia ceramiczne (kubki, talerze).

Do artykułów żywnościowych sprzedawanych luzem zaliczyć można m.in.:

- mięso i wędliny,
- ryby,
- sery,
- drób,
- owoce i warzywa,
- wyroby cukiernicze (cukierki, ciastka).

Prawidłowe odważenie towarów wymaga znajomości pojęć, które poznałeś już wcześniej: waga netto, waga brutto i tara. Klient bowiem powinien zapłacić tylko za sam towar, a nie za opakowanie.

**Waga netto** to waga towaru bez opakowania.

**Waga brutto** to waga towaru z opakowaniem.

**Tara** to waga samego opakowania.

**waga netto + tara = waga brutto**





Ryc. 15. Prawidłowo przygotowana waga do odważania towarów

Zasady ważenia towarów w sklepie są następujące:

- po włączeniu wagi, przy pustej szalce, waga powinna wskazać zero  
inaczej mówiąc, przed włożeniem towaru na wagę powinna być ona **wyzerowana**; jeżeli waga nie pokazuje zera, należy chwilę odczekać, gdyż zazwyczaj zerowanie dokonuje się automatycznie, lub wykorzystać przycisk służący do zerowania,
- sprzedawca przy sprzedaży towarów na wagę powinien mieć na rękach specjalnie do tego celu przeznaczone rękawice foliowe,
- towar na wagę można położyć wyłącznie w opakowaniu; jeżeli jest to woreczek foliowy, nie trzeba odliczać wagi opakowania (tary); jeżeli natomiast używa się innych opakowań – pudełek z tworzyw sztucznych, opakowań papierowych, tekturowych, drewnianych (np. skrzynek) – należy skorzystać z funkcji wag kalkulacyjnych „tara”, pozwalających na odliczenie wagi opakowania,
- waga musi być tak ustawiona, żeby podczas ważenia ilość odważanego towaru była widoczna dla klienta,

- sprzedawca powinien głośno odczytać wagę towaru; jeżeli nieznacznie różni się ona od żądanej przez klienta, należy z nim uzgodnić, czy można taką ilość towaru zostawić: np. klientka prosi o 1 kg jabłek; sprzedawca umieszcza kilka owoców na wadze (oczywiście w woreczku foliowym); wskazuje ona 1,100 kg; w takiej sytuacji sprzedawca powinien klientowi zadać pytanie „Czy może tak zostać?”
- jeżeli klient zaakceptuje odważoną ilość, można wydrukować etykietę samo-przylepną (w sklepach samoobsługowych) lub pobrać należność za towar (w sklepach z tradycyjną formą sprzedaży).