

SPRZEDAWCA 522301Kwalifikacja wyodrębniona w zawodzie: **HAN.01. Prowadzenie sprzedaży****HAN.01.3. Organizowanie sprzedaży****26.03.2020 r. Czwartek****T. 40. Warunki przechowywania towarów c.d.**

Zasady przechowywania i rozmieszczania towarów w magazynie:

Rozmieszczanie towarów w magazynie dotyczy przede wszystkim ich ułożenia na specjalnych urządzeniach i zapewnienie ich przemieszczania w sposób zapewniający optymalne wykorzystanie posiadanej powierzchni składowej.

Uzależnione jest to od rodzaju przechowywanych towarów.

Główne zasady rozmieszczania towarów pozwalające na zapewnienie ich właściwej jakości jak również zapewniające sprawną obsługę magazynu ludziom zatrudnionym w magazynie to:

- + towary należy przechowywać w wyznaczonych stałych miejscach, ze względu na łatwość ich odnalezienia,
- + najcięższe i najczęściej wydawane towary powinny być przechowywane najbliżej miejsca wydawania towarów,
- + towary najwcześniej kupowane wydawane są najpierw przed tymi z nowych dostaw przy uwzględnieniu daty przydatności do spożycia, zgodnie z zasadą: „pierwsze weszło, pierwsze wyszło”. Układ towarów w magazynie powinien umożliwić stosowanie tej zasady,
- + towary wydzielające silne zapachy nie powinny być układane w sąsiedztwie towarów chłonnych i wrażliwych na takie zapachy,
- + towary, które występują w punktach sprzedaży detalicznej obok siebie, w magazynie również należy składować obok siebie.

Rozmieszczenie towarów w magazynie

Grupa towarowa	W bezpośrednim sąsiedztwie towarów wymienionych w kolumnie 1	
	Można układać następujące towary	Nie można układać następujących towarów
1	2	3
Ryby	Warzywa, konserwy i przetwory rybne	Cukier, wyroby cukiernicze, owoce i przetwory zbożowe, nabiał
Mięso	Warzywa, konserwy mięsne, wędliny, tłuszcze zwierzęce	Wszystkich oprócz wymienionych w kolumnie 2, pozycja mięso
Nabiał	Pieczywo, wyroby cukiernicze, przetwory, tłuszcze roślinne	Mięso, ryby, warzywa, owoce, wyroby tytoniowe
Pieczywo	Nabiał, wyroby cukiernicze	Mięso, ryby, warzywa, wyroby tytoniowe
Tłuszcze roślinne	Konserwy, przetwory warzywne, nabiał	Mięso, ryby, wyroby cukiernicze, wyroby tytoniowe
Przetwory zbożowe	Cukier, namiastki spożywcze	Mięso, ryby, wyroby cukiernicze, wyroby tytoniowe
Wina i wódki	Wyroby cukiernicze, wyroby tytoniowe	Mięso, ryby, nabiał
Wyroby tytoniowe	Wina, wódki, zapałki	Mięso, ryby, warzywa, owoce, nabiał, pieczywo, przetwory zbożowe, wyroby cukiernicze, tłuszcze roślinne

Przechowywanie towarów dotyczy szczególnie zapewnienia im właściwej temperatury i wilgotności, a także ich konserwacji. Utrzymanie właściwej temperatury i wilgotności umożliwiają urządzenia wentylacyjne, chłodnicze i grzewcze. Konserwacja towarów polega na systematycznym kontrolowaniu ich jakości, czyszczeniu, odkurzaniu i usuwaniu psujących się towarów. Właściwe przechowywanie towarów zależy od pracowników magazynowych, a także zabezpieczeniu towarów przed szkodnikami poprzez przeprowadzenie dezynfekcji (niszczenie bakterii, odkażanie), dezynsekcji (niszczenie owadów) i deratyzacji (tępienie gryzoni – odszczurzenie). Zapewnienie właściwych warunków przechowywania towarów obniża koszty magazynowania.

Urządzenia służące do przygotowania towaru do sprzedaży - uzupełnienie

Metkownice (rys. 8.5) służą do automatycznego oznaczania towarów. Mają możliwość drukowania liczb lub liter oraz dodatkowych symboli, (m. in. kg, g, zł, grosz, KOD, 5) w jednym lub w dwóch wierszach.



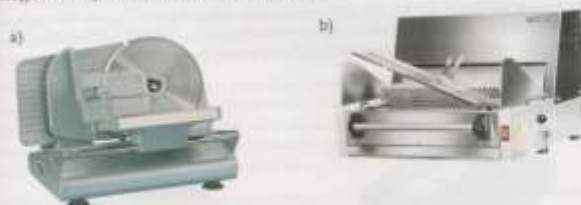
Rys. 8.5. Metkownice

Drukarki etykiet (rys. 8.6) służą do drukowania etykiet stosownie do asortymentu. Etykiety mogą zawierać logo sklepu, kod kreskowy i dodatkowe znaki graficzne.



Rys. 8.6. Drukarki etykiet

Krajalnice (rys. 8.7) służą do porcjowania towaru. Są używane, aby dostosować towar do wymogów danego szczebla obrotu handlowego.



Rys. 8.7. Krajalnice: a) do serów i wędlin, b) do chleba.

8.5. Skanery

Skannery (rys. 8.12) umożliwiają sprzedawcom i klientom szybkie odczytanie informacji o towarze, który jest identyfikowany za pomocą kodu kreskowego.

W placówkach handlowych są używane:

- skanery ręczne na stanowiskach kasowych;
- wbudowane skanery na stanowiskach kasowych;
- czytniki kodów kreskowych dla klientów chcących sprawdzić cenę towaru.



Rys. 8.12. Skanery kodów kreskowych: a) ręczne (wypuszczenie stanowiska kasowego), b) czytnik zawieszony na ścianie

8.6. Inwentaryzatory

Inwentaryzatory (rys. 8.13) to przenośne urządzenia wyposażone w czytniki kodów kreskowych służące do przeprowadzania inwentaryzacji. Oprogramowanie zainstalowane na tych urządzeniach umożliwia przeprowadzenie pełnej oraz częściowej inwentaryzacji magazynu i sklepu. W wyniku inwentaryzacji drukowane są arkusze spisu z natury. Po zakończeniu kontroli stanu z wykorzystaniem terminalu program tworzy raporty spisu, różnic i uwag. Inwentaryzacja kończy archiwizacją aktualnych danych.



Rys. 8.13. Inwentaryzator i schemat jego działania

T. 41. Warunki magazynowania zapewniające zachowanie właściwości i jakości dla określonego towaru

WARUNKI PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

Pomieszczenia suche (wilgotność względna 60 %) przewiewne	Pomieszczenia wilgotne (wilgotność względna 95 %) przewiewne	Pomieszczenia suche (wilgotność względna 60 %) przewiewne	Pomieszczenia wilgotne (wilgotność względna 90 %) przewiewne
temp. 8 – 10 °C	temp. 0 – 5 °C	temp. 0 – 4 °C	temp. –18 do – 26 °C
Artykuły higroskopijne: - suche artykuły zbożowe - pieczywo trwałe - suche nasiona roślin strączkowych - cukier - susz - używki i przyprawy - koncentraty	Artykuły o dużej zawartości wody: - warzywa - owoce - ziemniaki	Artykuły łatwo psujące się: - tłuszcze - czekolada - chałwa - mleko - jaja - mięso i wędliny - drób - orzechy	Artykuły zamrożone: - mięso - drób - ryby - mrożonki warzywne i owocowe - inne półprodukty mrożone

Te i inne zasady można znaleźć np. pod linkiem: <http://www.asyk.pl/Zasady-przechowywania-zywnosci>

T. 42. Zasady rozmieszczania towarów w magazynie

Sprawność sprzedaży uzależniona jest od zapasu towarów znajdujących się na zapleczu sklepu.

Towary w magazynie należy przechowywać i rozmieszczać według następujących **zasad**:

1. Tworzyć warunki dostosowane do fizykochemicznych właściwości towarów.
2. Zachowywać kolejność dostaw, tzn. towary z kolejnych dostaw powinny być wyodrębnione, a do sali sprzedażowej należy kierować towary z dostaw wcześniejszych.
3. Zachowywać stałe miejsca składowania.
4. Układać towary na podkładach drewnianych lub regałach nieprzylegających do ścian w celu zapewnienia odpowiedniego przepływu powietrza.
5. Układać towary tak, by uniknąć wzajemnego ujemnego oddziaływania, np. przenikania zapachów.
6. Towary ciężkie i najczęściej kupowane umieszczać blisko wejścia do sali sprzedażowej.
7. Systematycznie konserwować: wietrzyć, odkurzać, usuwać zepsute towary, np. warzywa, owoce.
8. Chronić przed szkodnikami poprzez systematyczne zlecenie wyspecjalizowanym firmom zabiegów: dezynsekcji – zwalczania robactwa i deratyzacji – zwalczania gryzoni.

15.1. Rozmieszczenie towarów w magazynie

Zagospodarowanie magazynu powinno zapewnić racjonalne przechowywanie zapasów umożliwiających ciągłość sprzedaży oraz zapasów przedsezonowych. Między regałami powinno być tyle miejsca na drogi komunikacyjne, by pracownicy mogli się swobodnie poruszać i manipulować towarami. W magazynach, w których wykorzystuje się wózki widłowe, drogi komunikacyjne powinny być odpowiednio szerokie.

Towary ciężkie składowane nisko, towary lekkie – wyżej, lecz żadne towary nie powinny stać bezpośrednio na podłodze. Do składowania towarów często używa się palet, które mają wiele atutów: są tanie, lekkie, izolują towar od podłogi. Należy przestrzegać ograniczeń dotyczących piętrzenia towarów, choć są hurtownie, w których za pomocą wózków widłowych wysoko składowane towary (np. meble) na paletach. Towary o wysokim wskaźniku rotacji zapasów (zapasy towaru szybko są wymieniane na nowe) powinny znajdować się blisko sali sprzedażowej. Określone produkty powinny mieć stałe miejsca składowania, a im większy magazyn, tym bardziej precyzyjnie są określone i oznakowane poszczególne miejsca składowania. Towary należące do tego samego asortymentu nie powinny być układane w różnych miejscach. Podczas przenoszenia towarów z magazynu do sali sprzedażowej należy pamiętać o zasadzie FIFO (pierwsze przyszło, pierwsze wyszło).

Nie należy zdejmować opakowań zbiorczych, które pełnią funkcję ochronną towaru. Ważne jest też, by przestrzegać zalecanych przez producenta warunków przechowywania, podanych na opakowaniach towarów. Towary z różnych branż należy rozłożyć w różnych częściach magazynu (sektorach) lub podzielić na podmagazyny branżowe. Towary należy przechowywać zgodnie z ich właściwościami fizycznymi i chemicznymi.

T. 43. Skutki magazynowania towarów w warunkach niezgodnych z określonymi w normach

CZYNNIKI WPŁYWAJĄCE NA ZMIANĘ JAKOŚCI TOWARÓW W CZASIE PRZECHOWYWANIA

Czynniki zewnętrzne

- zanieczyszczenie powietrza:
- kierunek i intensywność wiatru
- okres, czas i intensywność promieniowania słonecznego
- temperatura i wilgotność powietrza

Czynniki konstrukcyjno- budowlane

- to efektywność izolacyjna budowy, która ogranicza wpływ warunków zewnętrznych na atmosferę wewnątrz magazynu.

Obudowę stanowią: ściany zewnętrzne (z oknami i wrotami), stropodachy (ze świetlikami), posadzki.

Czynniki wewnątrzmagazynowe

Towary, w nieogrzewanych magazynach oziębiają otoczenie, dlatego należy docieplać, aby nie dopuścić do zawilgoceń, a tym samym rozwoju pleśni i uszkodzeń towarów i opakowań.

Właściwa cyrkulacja powietrza- obieg wokół, pod i nad stosem.

Czynniki eksploatacyjne - wielkość przemieszczanych towarów

- częstotliwość i czas operacji przeładunkowych,

W czasie tych działań następuje intensywna wymiana powietrza i należy uważać na wahania sprzyjające zawilgoceniu.

Lokalizacja magazynów , Ustalenie:

- ukształtowania terenu
- usytuowanie budynków względem kierunków wiatru

- usytuowanie frontów
- konserwacji wyrobów nieodpornych na działania czynników zewnętrznych
- potrzebę instalacji urządzeń klimatyzacyjnych i wentylacyjnych.

Głównymi zasadami przechowywania towarów są:

- ✚ rozmieszczenie towarów pod względem masy i asortymentu;
 - ✚ bierze się również pod uwagę kształt i objętość.
- Czynniki te decydują o odpowiednim sposobie składowania, chroniącym towary przed uszkodzeniem, deformacją, rozsypaniem, bałaganem,
- ✚ zapewnienie wymaganych warunków fizycznych przechowywania tj. temperatury, wilgotności, czasu wymiany powietrza, ochrony przed nasłonecznieniem.
- Zapobiega to utracie wartości użytkowych, zepsuciu, gniciu towarów,
- ✚ zabezpieczenie towarów przed szkodnikami, zmniejsza to straty powstałe w cyklu magazynowania,
 - ✚ utrzymanie higieny pomieszczeń poprzez zapewnienie właściwych warunków sanitarnych obiektu, ciągła troska o czystość, porządek,
 - ✚ zabezpieczeniu towarów przed szkodnikami poprzez przeprowadzanie dezynfekcji (niszczenie bakterii, odkażanie), dezynsekcji (niszczenie owadów) i deratyzacji (tępienie gryzoni – odszczurzenie),
 - ✚ bezpieczeństwo pracy osób obsługujących obiekty magazynowe.

Racjonalne przechowywanie towarów powinno zapewnić uzyskanie najkorzystniejszych wyników przy określonych w danym czasie warunkach i ograniczeniach.

Należy przy tym uwzględnić:

- ✚ rodzaj przechowywanych towarów, ich właściwości fizyczno-chemiczne,
- ✚ ilość towarów do przechowywania,
- ✚ długość okresu składowania,
- ✚ okres przydatności do spożycia,
- ✚ cel przechowywania i wynikające z tego konieczne czynności magazynowe lub funkcje w obrocie towarowym,
- ✚ przestrzeganie zasad i warunków przechowywania,
- ✚ koszty inwestycyjne i eksploatacyjne magazynowania,
- ✚ stan i wielkość posiadanego lub przewidywanego zaplecza magazynowego,
- ✚ lokalizację magazynów tj. ich położenie w stosunku do producenta i odbiorcy, co ma znaczenie przy wyborze rodzaju transportu.

Skutki magazynowania towarów w warunkach niezgodnych z określonymi w normach:

Czynniki wpływające na przechowywanie towarów:

- temperatura, która jest ważnym czynnikiem wpływającym na przechowywanie towarów, przy czym jej oddziaływanie jest uzależnione od wielu właściwości towarów. Na przykład podwyższona temperatura powoduje zmianę konsystencji artykułów przez nadmierne wyparowanie wody, ulatnianie się substancji zapachowych, zniekształcenie towarów,
- powietrze – bezpośrednie oddziaływanie powietrza to działanie związków chemicznych wchodzących w skład powietrza, przede wszystkim tlenu i dwutlenku węgla. Powodują one proces utleniania objawiający się np. jełczeniem tłuszczów, ciemieniem przekrojonych lub uszkodzonych owoców i warzyw, rozkładem witamin. Pośrednie, ujemne oddziaływanie powietrza polega na przenoszeniu drobnoustrojów i zanieczyszczeń (kurzu, pyłu),

- światło, które wpływa na większość towarów niekorzystnie. Powoduje zmianę zabarwienia, szarzenie, płowienie, zmniejszenie wytrzymałości. Ponadto przyspiesza procesy dojrzewania i starzenia się owoców, warzyw, powoduje np. zielenienie ziemniaków,
- czas przechowywania; należy wziąć pod uwagę np. porę roku oraz długość tego okresu,
- – drobnoustroje. Zmiany zachodzące w przechowywanych towarach spowodowane drobnoustrojami: a) zmiany wywołane procesami fizycznymi: – wysychanie np. mydła, – nadmierne pochłanianie wody, – zmiany masy, – zmiany objętości (warzywa), – zmiany barwy, – zmiany elastyczności, – zmiany sprężystości, – zmiany wytrzymałości na zerwanie, b) zmiany wywołane procesami chemicznymi: – pod wpływem tlenu – utlenianie (korozja metali, kwaśnienie), – pod wpływem działania czynników atmosferycznych – pokrycie rdzą (korozja metali), c) zmiany wywołane procesami biologicznymi: – porastanie (kiełkowanie), – dojrzewanie, – rozkład produktów białkowych pod wpływem enzymów.

Wyróżniamy trzy rodzaje ubytków: – towarowe – są to straty ilościowe i jakościowe towarów, które powstają podczas transportu lub w czasie przechowywania i sprzedaży, – naturalne – zmniejszenie masy lub wymiarów towarów spowodowane czynnikami naturalnymi. Przyczynami ubytków naturalnych mogą być: parowanie, wyciek, przyleganie do opakowania, rozlew, działanie mikroflory, – ubytki nadzwyczajne wynikające z niewłaściwego opakowania, niestarannego przechowywania, niewłaściwego obchodzenia się z towarami, spowodowane wypadkami losowymi. Wśród ubytków nadzwyczajnych rozróżniamy: ubytki niezawinione (powstałe bez udziału człowieka), ubytki nieuzasadnione (jeśli nie można ustalić przyczyny ich powstania), ubytki zawinione (powstałe w wyniku niedbalstwa, braku troski pracowników handlu).

T. 44. Zasady wydawania towarów.

Pierwsza – zasada **FIFO** (First In First Out) zakłada ciągły przepływ towarów – **pierwsze weszło, pierwsze wyszło**. Metoda FIFO jest to najbardziej powszechna technika składowania w magazynach „przelotowych”. First in First Out

Z kolei zasada **LIFO** (Last In First Out) jest odwrotną techniką do FIFO, gdyż zakłada „workowy” układ magazynu – **ostatnie weszło, pierwsze wyszło**. System LIFO jest najrzadziej stosowaną techniką składowania, wykorzystywaną głównie przy składowaniu towaru niestarzejącego się. Kto stosuje LIFO? Przykładowo, mroźnia kontraktowa, która świadczy usługi dla wielu podmiotów o zróżnicowanych wymaganiach w zakresie przepływu towarów.

Metoda **FEFO** (skrót FEFO oznacza First Expired First Out) zakłada, że towar który ma najkrótszą datę ważności jest wydawany jako pierwszy do odbiorcy. **Pierwsze traci ważność, pierwsze wychodzi**. Ta technika jest stosowana w przemyśle spożywczym i w magazynach, gdzie składowane są towary z datą ważności. Towar z tej samej grupy asortymentowej jest wydawany wtedy, gdy jego przydatność jest najkrótsza. Przy stosowaniu tej techniki selektywność ładunków jest bardzo ważna ze względu na dostępność do każdej jednostki ładunkowej, jak i kontroli dat ważności. Stosowana w każdym sklepie spożywczym.

Metoda **LOFO** (Lowest In First Out) - **najtańsze przyszło, pierwsze wyszło**.

Metoda **HIFO** (Highest in First Out) - **najdroższe przyszło, pierwsze wychodzi**

27.03.2020 r. Piątek

T. 45.} Utrwalanie materiału. Poprawa sprawdzianów, zadań, testów.

T. 46.}

Proszę zapoznać się z informacjami i ćwiczeniami oraz testem końcowym, zawartymi w opracowaniu pod linkiem: [https://zsm2krakow.pl/images/dokumenty/dydaktyka/s/sprzedawca_522\[01\]_z1.03_u.pdf](https://zsm2krakow.pl/images/dokumenty/dydaktyka/s/sprzedawca_522[01]_z1.03_u.pdf)

Jeżeli Ktoś zechce przysłać mi kartę odpowiedzi do testu, to ją sprawdzę i odeślę sprawdzoną, żeby poinformować, na które pytania odpowiedzieliście prawidłowo.

Zapraszam do indywidualnych kontaktów internetowych w godzinach trwania naszych zajęć, czyli, np. czwartek: 8.00 – 12.15, piątek : 9.40 – 11.25