

ОБОРУДОВАНИЕ ПОД ПРЕСЕРВЫ. Почему необходимо специальное оборудование и на что обратить внимание при его выборе?

1. Какое холодильное оборудование необходимо для хранения и выкладки пресервов? Каковы требования для хранения и выкладки пресервов?

Пресервы – товарная группа закусочных продуктов, расфасованных и обработанных посолочной смесью, герметически закрытых в банки, подвергшихся созреванию (но не стерилизации) и поэтому требующих строгого соблюдения непрерывности холодильной цепи с момента изготовления до потребления.

Хранение пресервов в зависимости от степени их созревания и срока реализации должно производиться на холодильниках промышленных предприятий и на базах торговой сети при температуре от 0 до 8С (но не допуская замораживания) и относительной влажности воздуха не более 75 %. Срок хранения пресервов – до 4 месяцев.

Допускается по согласованию с торгующими предприятиями отгрузка пресервов, не полностью созревших, с условием дозревания их на специализированных оптовых складах в местах потребления.

Следовательно, торговый зал должен быть обеспечен специальным оборудованием для хранения и выкладки, поддерживающим необходимый температурный режим.

Непосредственно само хранение пресервов осуществляется в охлаждаемых помещениях (холодильных камерах с различными системами охлаждения) при поддержании температурного и влажностного режимов (не допуская резких колебаний температуры). Хранение организуется с учетом технической характеристики имеющегося холодильного оборудования.

Для выкладки (демонстрации) и продажи пресервов подходят холодильные горки, витрины и холодильные шкафы. Могут использоваться вертикальные горки и витрины как закрытого, так и открытого типа.

2. Какое оборудование можно считать универсальным и подходящим как для хранения и выкладки пресервов, так и для других товарных групп?

Правильный подбор холодильных витрин и горок очень важен для небольших магазинов формата «у дома», сетевых и особенно несетевых супермаркетов. Одним из эффективных предложений является универсальные витрины и горки.

Универсальные холодильные витрины и горки предназначены для демонстрации и продажи пресервов, охлажденного мяса, полуфабрикатов, упакованных охлажденных продуктов. Для каждого типа продукта предназначен определенный температурный режим и модификация холодильного оборудования. Недопустимо товарное соседство пресервов, рыбы, мяса, п/ф без установки специального делителя. Каждая товарная группа должна находиться в своем охлаждаемом пространстве.

Большим преимуществом **универсальных** холодильных витрин и шкафов является их температурный режим. В универсальных витринах можно настроить температуру от 5 до +5, в шкафах – от 6 до +6. В обычных холодильных витринах и шкафах температурный режим 0...+7.

Холодильные горки – самая универсальная единица холодильного оборудования. Может быть использована практически под все товарные группы.

3. На что нужно обращать внимание при выборе оборудования?

При выборе холодильного оборудования того или иного производителя необходимо обратить внимание на его технические характеристики. Проанализировать, есть ли в холодильной линейке у производителя модификация витрин, горок, шкафов под определенный тип продукта. Т.к. у каждой товарной группы свои условия хранения и, соответственно, оборудование должно быть подобрано под определенный температурный режим и с необходимыми элементами модификации.

4. Какие ошибки при выборе и эксплуатации оборудования, а также при выкладке и хранении пресервов допускают ритейлеры?

Экономия на первичных затратах, выбор более дешевого оборудования приводит к увеличению доли этих затрат в процессе эксплуатации оборудования (увеличение затрат электроэнергии или поломке оборудования). Так, в случае с пресервами, где должен соблюдаться определенный температурный режим (0... 8 С_о), ритейлеры выбирают «гастрономические» горки (0...+7 С_о) вместо специальной модификации горок «под пресервы» (2...+2 С_о), или обычные холодильные витрины (0...+7 С_о) вместо универсальных (5...+5 С_о).

Некоторые ритейлеры не осуществляют систематический контроль за температурно влажностным режимом в процессе всего допустимого срока хранения, что приводит к скорой порче товаров.

5. Какие новинки на рынке холодильного оборудования можно отметить?

В настоящее время в связи со сложившейся экономической ситуацией все производители оборудования стремятся сократить расходы на производство, соответственно разрабатывают новинки, которые отличаются дизайном и некоторыми техническими характеристиками от классических моделей.

Компания ЙЕТИ ГРУПП является официальным дилером торгового холодильного оборудования марки MAGMA. О новинках оборудования нас оповещает сам завод, а мы в свою очередь оповещаем существующих клиентов о появлении новинки, о ее характеристиках и получении возможной выгоды от использования этого оборудования. Так, последней новинкой оборудования марки MAGMA является холодильные горки КВАРЦ Х5, КВАРЦ Х5 Компакт, КВАРЦ Х5 шкаф. Эти горки являются универсальными для хранения многих товарных групп, в т.ч. пресервов.