

2. Vlivy působící na zboží v provozních jednotkách maloobchodu

Prodejna - Základní provozní jednotka maloobchodu.

Úkoly prodejny:

- **Zajištění sortimentu zboží** a jeho skladby **v souladu se spotřebitelskou poptávkou** a to v požadovaném sortimentu, množství a jakosti.
- **Udržování užité hodnoty zboží** správným skladováním, ošetřováním.
- **Vytvoření optimálních nákupních podmínek** včetně rozsahu prodejní doby odpovídající požadavkům spotřebitele a nákupním zvyklostem.
- **Dodržování práv občanů** vyplývajících z nákupu zboží, které jim zaručuje zákon o ochraně spotřebitele, občanský zákoník a živnostenský zákon.
- **Poskytování potřebných informací o zboží.**
- **Provádění průzkumu spotřebitelské poptávky.**

Cíl prodejny: je hospodaření, které podniku umožňuje dosahovat **zisku**

K naplnění takového cíle vedou 2 cesty:

- snižování nákladů
- zvyšování výnosů

Maloobchodní síť:

- **systém provozních jednotek maloobchodu s jejich vzájemnými vazbami** vytvářenými rozdílností i příbuzností sortimentního a provozního zaměření, konkurencí i určitou kooperací a koordinací činnosti.

Členění maloobchodní sítě

1. Z hlediska působení v místě či oblasti lze maloobchodní síť členit na:

- **stálou maloobchodní síť** - funguje v dané lokalitě po celý rok, pravidelně, s konstantní zájmovou oblastí.
- **doplňkovou maloobchodní síť** - je tvořena jednotkami používanými pro nabídku při krátkodobém a místním zvýšení poptávky (např. v rekreačních oblastech, při masových akcích apod.).

2. Z hlediska místa působení lze členit maloobchodní síť na:

- **stacionární** - s pevným stanovištěm obchodně provozních jednotek
- **ambulantní** - s jednotkami měnícími své místo působení.

3. Z hlediska typu osídlení, kde maloobchodní síť působí, lze rozlišit maloobchodní síť na:

- **městskou**
- **venkovskou**

Nejběžnější typy provozních jednotek:

1. Supermarkety

potravinářské a nepotravinářské zboží denní a časté poptávky.

Samoobslužný prodej je doplněn individuální obsluhou. Velikost minimálně 400 m². Supermarkety jsou velkokapacitní prodejny. Jejich umístění je velice široké – centra měst, centra městských čtvrtí, dopravní uzly, ale i jako součást obchodních domů. Nižší ceny.

2. Hypermarkety

velké prodejní jednotky se samoobsluhou, které mají za základ vždy plný potravinářský sortiment a velký rozsah nepotravin (až 80 % prodáváného zboží), zajištěno občerstvení. Oproti supermarketům

jsou větší (3000 m²), hypermarket je umístován většinou na okraj města a je vždy doplněn velkou parkovací plochou, bývá také zařizován samostatně u dálničních tahů.

3. Diskontní prodejny

Levný nákup, samoobslužné prodejny, jednoduché vybavení, nabízejí potravinářské zboží i nepotravinářské (minimum). velikost- 200 – 600m², nízké ceny zajišťují rychlejší pohyb zboží, tím je dosaženo snížení nákladů.

Prodej zboží z přepravních obalů (palet, kartonů), jen doplňkově u některých druhů také z prodejních regálů.

Prodává rychloobrátkové zboží, je omezen nebo úplně vyloučen sortiment, který vyžaduje technicky náročné prodejní zařízení (např. chladicí nebo mrazicí pulty).

Nemá obslužné pulty.

4. Specializované (odborné) prodejny

potravinářské i nepotravinářské. prodejní plocha cca od 30 – 2500 m²

Nabízí určitou sortimentní skupinu zboží, případně necelou skupinu zboží, či několik podskupin zboží příbuzné a souborné poptávky

Ceny zboží jsou vyšší – protože frekvence spotřebitelské poptávky je nižší a náklady na prodej zboží se musí uhradit. Náklady jsou zvyšovány vysokou odborností personálu.

Jsou ve městech – centra.

Např. prodejny s masem, s chlebem – pečivem, s konfekcí, s obuví, s kosmetikou

5. Úzce specializované prodejny

nejvyšší stupeň specializace

Sortiment je omezen na podskupinu zboží v rámci jedné třídy zboží, vyšší ceny, specializované služby. Jejich výhodou je, že umožňují velký výběr ve vzoru (barvě), velikosti, tvaru a vyšší odbornost a rychlost obsluhy.

6. Smíšené prodejny

prodávají potravinářské i nepotravinářské zboží

Jsou umístovány na venkově a v okrajových částech měst. Mají malý výběr zboží.

7. Obchodní domy

obsahují supermarket a odborné prodejny – mají široký a hluboký sortiment nepotravinářského a potravinářského zboží.

Jsou typické pro centra měst a regionální nákupní centra.

Výhody: souborný nákup, široká nabídka zboží, příjemnou a kvalifikovanou obsluhu, nákup pod jednou střechou, širokou škálu souvisejících služeb

Poskytují maximální rozsah různých služeb + rychlé občerstvení – umožňují zákazníkovi se zdržet se i na delší dobu.

Ceny zboží jsou vyšší a střední.

8. Specializované obchodní domy

především nepotravinářské zboží – nejčastěji odívání

Jsou v centrech měst, v regionálních nákupních střediscích.

Jsou to prodejny typu DŮM MÓDY, DŮM SPORTU, DŮM POTRAVIN, jejich sortiment zboží je hluboký s omezenou šíří, střední a vyšší ceny.

9. Ambulantní prodejny

provozní jednotky s pohyblivým stanovištěm (stánky, pojízdné prodejny)

10. Zásilkový prodej

firmy, které zajišťují prodej zákazníkům podle katalogů, z internetu, kdy zboží je mu dodáno přímo do domu.

Vlivy působící na zboží

- působí ve sféře oběhu zboží (zahrnuje všechny subjekty mezi výrobcem a spotřebitelem)
- mohou zboží změnit natolik, že se stane nejakostním, nekvalitním, nepoužitelným
- změny v užitné hodnotě mohou být **dočasné** (po skončení vlivu zanikají) **trvalé** (neprodejnost, nepoužitelnost,...)

Druhy vlivů

1. Fyzikální
2. Chemické
3. Fyzikálně chemické
4. Biologické
5. Morální opotřebení – demodace - zastarávání
6. Společenské - škody na zboží vzniklé z nedbalosti a neopatrnosti, krádeže

1. Vlivy fyzikální

a) Vlivy mechanické

- Působí na zboží převážně při přepravě, skladování, ale i při prodeji
- Do mechanických vlivů **řadíme** :
 - tlaky – při stohování výrobku, při ukládání většího množství
 - nárazy – vznikají při pádech a při vzájemných nárazech zboží (přeprava)
 - vibrace – otřesy při dopravě
- působení těchto vlivů nelze úplně vyloučit
- zmírňuje se vhodnou volbou obalů, dopravních prostředků

b) Vlivy klimatické

- **TEPLOTA**
 - ovlivňuje vlastnost zboží např. plasty, drogistické zboží
 - pro tyto druhy existuje určitá teplota, která je pro udržení jakosti nejvhodnější
 - zvláště nepříznivě působí **změny teploty**

Stoupající teplota

- tání látek s nízkým bodem tuhnutí (rozmražené výrobky, deformace svíček,...)
- enzymatické procesy ovlivňuje v přírodních tkaninách a tím urychlíme rozklad
- příznivé podmínky pro růst mikroorganismů zejména u potravin (plísň)
- zvyšuje odpařování vody a těkavých látek (vysychání potravin, odpařování lihu)
- způsobuje sublimaci (vyplňování tuhé látky) dezodorantů
- je příčinou srážení emulzí (pleťové krémy, majonéza)
- zvyšuje objem a délku výrobků s vysokou roztažností

Klesající teplota

- vylučování rozpuštěných látek (zákal piva, zákal voňavek)
- křehkost většiny výrobků z plastů včetně obalů
- rozpad emulzí

Teploty pod bodem mrazu

- znehodnocení některých druhů potravinářského zboží i průmyslového (brambory,...)
- roztržení obalů u výrobků s vyšším obsahem vody

- **VLHKOST**

- obsah vodní páry ve vzduchu, rozlišujeme vlhkost **absolutní** a **relativní**

Absolutní vlhkost

- množství vody obsažené v 1m vzduchu, vyjadřuje v gramech
- obsah vodní páry ve vzduchu je omezen horní hranicí, která je závislá na teplotě

- čím je teplota vyšší, tím více vodní páry je vzduch schopen pohltit

Relativní vlhkost vzduchu

- vždy se vztahuje k určité teplotě
- je to poměr skutečného množství vodní páry, které při dané teplotě obsahuje 1m³ vzduchu k množství, které je vzduch při dané teplotě schopen pohltit
- vyjadřuje se v %, je to procento nasycení vzduchu vodní parou

• SVĚTELNÉ ZÁŘENÍ

- působí na mnoho druhů zboží nepříznivě, jednotlivé jeho složky se na tom podílí
- Ultrafialová složka světelného záření – urychluje chemické reakce
- Viditelná složka světelného záření – růst mikroorganismů, nežádoucí změny vzhledu
- Infračervená složka světelného záření – zvýšení teploty ozařovaného materiálu
- nejvíce škodí zboží přímé sluneční záření, méně rozptýlené denní světlo

• PRAŠNOST

- prach jsou drobné tuhé částice rozptýlené ve vzduchu, vznášející se v ovzduší
- prach znehodnocuje vzhled zboží, zhoršuje hygienický stav nebaleného zboží

2. Chemické vlivy

a) průmyslové havárie – úniky plynů, při zasažení může způsobit nepoužitelnost

b) působení chemicky agresivního zboží – svými výparny působí na jiné druhy zboží, obaly i zařízení provozovny (rozpouštědla, ředidla,...)

c) znečištěné životní prostředí

3. Fyzikálně chemické vlivy

- nejdůležitějším důsledkem působení těchto vlivů je KOROZE
- spočívá v tom, že chemické sloučeniny, které tvoří určité zboží, reagují s chemickým prostředím a důsledkem je narušení zboží
- podle prostředí, které na zboží působí, **rozlišujeme korozi takto:** A, atmosférickou
B, půdní
C, biologickou
- korozi podléhají všechny materiály, nejen kovy, plasty,...

4. Biologické vlivy

a) Vnitřní (interní)

- u potravinářského zboží působením enzymů
- enzymy jsou složité organické látky přítomné v rostlinném a živočišném těle
- enzymy rozkládají složité organické látky (bílkoviny, tuky, sacharidy) na jednodušší

b) Vnější (externí)

- vyplývají z přítomnosti živých organismů
- jde o škůdce (hmyz, hlodavci,...) a mikroorganismy
- MIKROORGANISMY
 - jednobuněčné organismy lišící se tvarem, způsobem a rychlostí rozmnožování
 - podle **látkové výměny dělíme** :
 - A, Autotrofní – všechny složky těla z minerálních látek s využitím sluneční energie
 - B, Heterotrofní – potřebují část živin organického původu
 - způsobují rozklad, dostávají se na povrch zboží nebo pronikají dovnitř
 - svou činností většinou zboží znehodnocuje
 - celá řada mikroorganismů se využívá v potravinářství a lékařství

- do této skupiny patří BAKTERIE, KVASINKY, PLÍSNĚ
- Bakterie
 - tvar tyčinkovitý (bacily), kulovitý (koky), rohlíčkovitý (vibria) a spirálovitý (spirila)
 - vytváří spory a tím jsou schopny přežít i za nepříznivých podmínek
 - způsobuje hnití a některé druhy kvašení
- Kvasinky a kvasinkové organismy
 - patří mezi houby, jsou jednobuněčné
 - rozmnožují se převážně pučením, přenášejí se vzduchem a hmyzem
 - mají schopnost zkvašovat cukry
 - pravé kvasinky jsou využívány v potravinářském průmyslu
 - nepravé kvasinky vyvolávají nežádoucí kvašení (zákal piva, zkvašení medu,...)
- Plísně
 - patří mezi houby
 - plesnivění podléhá zboží organického původu s vyšším obsahem vody, dusíkatých látek a sacharidů
 - je podmíněno mikroklimatickými podmínkami
 - počínající plesnivění se projevuje charakteristickým pachem, později zbarvení
 - dochází ke štěpení sacharidů, bílkovin, tuků a organických kyselin
 - vytváří se podmínky pro napadení hnilobnými bakteriemi

Skladovací podmínky

- snižujeme dobu skladování
 - provádíme řádný způsob spotřebitelské poptávky
 - získáváme dostatek informací pro objednávku zboží
 - vedeme dobrou evidenci zásob
 - správně obměňujeme zásoby
- omezujeme nepříznivé vlivy na zboží během skladování
 - vhodné skladovací podmínky (teplota, vlhkost, 20 cm od podlahy, 15 cm od zdi, ne u tepelných zdrojů, vodovodů a kanalizací, ...)
 - zásada nedovoleného sousedství (koření x drogerie)
 - přehled a rozmístování zboží (stohujeme těžší zboží dole, lehčí nahoře,...)
 - hygiena a vhodné typy skladu

Druhy skladů

1. Otevřené sklady

- pouze úprava podkladu a podlahy, jsou oplocené
- chrání zboží před odcizením
- skladujeme zboží odolné klimatickým vlivům (štěrk, písek, řezivo,...)

2. Polootevřené sklady

- zastřešené, bez stěn
- chrání před vodními srážkami (cihlářské zboží, sklářské zboží)

3. Uzavřené sklady

- jednopodlažní halové, vícepodlažní, podsklepené, klimatizované, neklimatizované,..
- používají se pro skladování většiny sortimentních skupin zboží (drogerie, textil, elektro,...)

4. Speciální sklady

- splňují podmínky uzavřených skladů, jsou klimatizovány a různě speciálně upraveny
- skladování zboží, které vyžaduje zvláštní skladovací podmínky

- chladírny, mrazáky, dozrávárny ovoce, skaldy pro ovoce a zeleninu s upravenou atmosférou

PALETIZACE

- využití palet pro přepravu, manipulaci a skladování zboží
- zboží je umístěno na paletách normalizovaných rozměrů
- paleta je dřevěná nebo kovová plošina, uzpůsobena pro manipulaci vidlicový vozík
- urychluje přepravu zboží, usnadňuje manipulaci se zbožím, lépe prostory ve skladu
- podle konstrukce se **rozlišuje 3 druhy palet** :

A, prostá

B, ohradová – s bočními stěnami

C, skříňová – s bočními stěnami a víkem

KONTEJNARIZACE

- manipulační systém, který využívá objemných nosných prostředků pro přepravu zboží
- šetří čas, fyzickou námahu, mluvíme o dopravě bez překládky
- podle konstrukce **rozdělujeme kontejnery** :

A, skříňové

B, nádržkové – kapaliny, sypké hmoty

C, měkké skládací – kapaliny, sypké hmoty