

4. Vnitřní a vnější úprava prodejen s kořením

Vnitřní úprava a prostorové členění prodejen

Celkový provozní prostor prodejny se člení na:

1. hlavní provozní prostory :

- **prodejní prostor**
- **ostatní hlavní druhy prostorů** (prostor pro poskytování služeb, prostor pro občerstvení apod.)

2. pomocné provozní prostory

- prostory s přímým vztahem ke zboží, které dále rozdělujeme na:
 - **prostory příjmové**,
 - prostory určené k **uskladnění zásob**,
 - prostory příručního skladu,
 - pomocné prostory,
 - prostory připraven a výroben,
 - prostory výkupu zálohovaných obalů.
- prostory s nepřímým vztahem ke zboží, které dále rozdělujeme na:
 - prostory **správy a zařízení** (kanceláře, aranžovny, úklidová komora, sklad odpadu),
 - prostory **společenské - sociální** (šatny, umývárny, sprchy, WC, místnost pro občerstvení a odpočinek zaměstnanců, učebna a místo pro odborný výcvik žáků, zasedací místnost apod.)
- prostory **technického vybavení**, které dále rozdělujeme na:
 - prostory strojovny vzduchotechniky,
 - prostory kotelny a skladu paliv,
 - prostory telefonní ústředny apod.
- **komunikace**, které zahrnují prostory pro
 - horizontální pohyb (chodby, haly),
 - vertikální pohyb (schodiště, výtahy, eskalátory),
 - vnější provoz (krytý vjezd, příjezdová rampa apod.)

Charakteristika jednotlivých prostor

Prodejní prostor

- dochází zde ke **kumulaci tří pohybů: zákazník – pracovník – zboží**
- měl by být v **jedné rovině** a vstup do prodejny v rovině chodníku, dostatečně osvětlen
- má být **dostatečně klimatizován**
- **vhodně řešený interiér** prodejní místnosti, např. osvětlení, barevné řešení, volba vhodných materiálů na stěny a podlahy, vytváří **příznivou kupní atmosféru**

Skladové prostory

Skladový prostor se obvykle člení na pracovní úseky pro :

1. příjem, odběr a přejímku zboží

- pro příjem se používá **rampa**, která slouží k vykládání a nakládání zboží a obalů
- její tvar, šířka a délka musí odpovídat předpokládané frekvenci
- má být krytá po celé šířce a délce a musí umožňovat bezpečnou manipulaci se zbožím, využití mechanizačních prostředků a musí být dostatečně
- výška rampy má být na úrovni ložní plochy dopravních prostředků.

2. vlastní skladové prostory

- obecné požadavky na sklady se týkají především předepsané skladovací teploty a potřebné relativní vlhkosti
- skladové prostory rozdělujeme podle druhu zboží na **sklady potravinářské a sklady nepotravinářského zboží**

Rozdělení skladových prostorů:

- a) **Hlavní skladové prostory** dělíme z hlediska sortimentu na **univerzální a specializované** popř. úzce specializované např. chladicí a mrazicí prostory, sklady pro aromatické zboží, sklady pro hořlaviny apod. Z hlediska pohybu zboží má sklad **navazovat na příjmový prostor a na prodejní místnost**.
- b) **Příruční sklad** je mezičlánkem **mezi hlavním skladem a prodejní místností** a slouží zpravidla pro operativní, jednodenní rezervní zásobu s přímou návazností na prodejní místnost.
- c) **Sklad zboží v rekla ma čn í m řízení** slouží k přechodnému uskladnění pozastaveného nebo nepřevzatého zboží.
- d) **Sklad obalů** je možno dále členit na sklad obalového materiálu např. sáčků, balicího papíru a na sklad vratných obalů např. přepravek, lahví, palet apod.

3. přípravu zboží k prodeji, úpravu a příp. expedici.

Manipulační a přípravné prostory

- k provádění potřebných operací v péči o zboží, jako je **příprava zboží k prodeji, tržní úprava zboží, úpravy oděvů, jeho ošetřování a udržování**
- např. servisní a opravárenské prostory např. pro úpravu popř. opravu sportovních potřeb.

Administrativní prostor

- samostatný prostor, vhodný pro **provádění všech administrativních prací**, spojených se zabezpečením obchodního provozu a jeho plynulosti (např. objednávání zboží, vedení evidencí, vyřizování písemností apod.).

Společenské a zdravotně technické prostory

- pro pracovníky prodejny se mohou dále rozdělit na prostory pro odpočinek, pro občerstvení zaměstnanců, poskytování první pomoci, klubovnu apod.
- bufet, jídelna, příp. klubovna bývají součástí dispozičního řešení prostorů moderních a větších provozních jednotek.

Pomocné provozní prostory

- soubor prostorů pro poskytování některých ostatních služeb spotřebitelům (např. úschovna zavazadel, kočárků, poskytování občerstvení spotřebitelům, provozní dílny apod.)

Komunikace (spojení prostorů, doprava)

- dělí se na **horizontální (vodorovné) a vertikální (svislé)**, na **pevné a vícepodlažních objektech pohyblivé** (např. eskalátory)
- všechny druhy komunikací musí umožňovat přehledný a plynulý provoz, aby každý zákazník i pracovník prodejny mohl v případě ne-bezpečí nejpozději do 10 minut opustit objekt

Vnější úprava

- **vnější úprava a vzhled plní několik funkcí, které souvisí s vytvářením nákupních podmínek pro zákazníka, nákupní atmosférou, prodejem a individuálními prožitky zákazníka**
- **vnější úpravu vyjadřuje průčelí prodejny, které tvoří:**
 1. přední stěna s firemním štítem
 2. výkladní skříně
 3. vstupní prostor prodejny
- do vnější úpravy patří i okolí prodejny – chodníky, odpadkové koše
-

Výkladní skříně

- **nejmasovější a nejlevnější reklamní prostředek**
- výkladní skříně musí:
 - připoutat a udržet zákaznickou **pozornost**
 - vyvolat v zákazníkovi **zájem** o jednotlivé druhy vystaveného zboží
 - působit tak, aby zákazník získal na dlouhou dobu **příznivý názor** na vystavené zboží
 - pomáhat, aby zákazník **rychle našel** potřebné zboží a nakoupil je s nejmenší časovou ztrátou.

Označení prodejny (firemní štít)

- krátký výstižný **nápis** na štítu označující sortiment prodáváného zboží, popřípadě obsahující i jméno majitele, patří k **charakteristickým znakům** firmy, které musí vejít do podvědomí zákazníků
- vedle typické **firemní značky** se použijí i typické **firemní barvy**, které jsou vždy v souvislosti s firmou použity na jakémkoliv druhu propagačního materiálu
- firemní nápisy jsou zpravidla **osvětleny, anebo samy svítí**

Vstupní prostor prodejny

- **dotváří průčelí prodejny a je jeho neoddělitelnou součástí**
- **závisí na** stavebním řešení celé budovy, na velikosti prodejny a frekvenci zákazníků
- při jeho řešení se je třeba snažit se o to, aby všechny **zábrany byly sníženy na minimum** (např. schody, nebo výškový rozdíl mezi prodejnou a chodníkem - snížením výškového rozdílu vybudováním rampy, nebo schody odstranit umístěním do vnitřního prostoru prodejny za vstupní dveře)
- měl by být **dostatečně široký**, aby se zákazníci při vcházení a vycházení míjeli bez problémů
- prodejny jsou vybaveny **automatickým otevíracím zařízením** s fotobuňkou, nebo nášlapným spínačem pod gumovou rohoží

Na dveřích vchodu do prodejny, nebo na jiném vhodném a viditelném místě musí být uvedeno:

- a) obchodní jméno, sídlo, bydliště podnikatele,
- b) jméno a příjmení osoby odpovědné za činnost provozovny,
- c) prodejní nebo provozní doba určená pro styk se zákazníky.
- d) případně i informace o možnosti dorozumění se v cizím jazyce, o možnostech a způsobech plateb zboží

Koření

- jsou čerstvé, sušené nebo i jinak upravené části různých rostlinných rostlin, které mají výraznou specifickou chuť
- patří mezi pochutiny (nedodávají energetickou hodnotu)
- účinnými složkami koření jsou silice (kdysi nazývané éterické oleje)

Význam z hlediska výživy

1. Působí na čichové a chuťové buňky (podporuje chuť k jídlu)
2. Podporuje trávení (povzbuzují vylučování trávicích šťáv)
3. Některé má i specifické účinky – fenykl = proti nadýmání, skořice = krevní oběh, máta = činnost jater, česnek = snižuje krevní tlak

Rozdělení koření podle různých hledisek

- Podle složení výrobku Jednoduché (hřebíček, zázvor),
Směsi (kari, vegeta,...)
- Podle technologické úpravy Celé (pepř, vanilka, skořice, nové koření,...)
Drhnuté (majoránka, tymián,...)
Drcené (kmín,...)
Mleté (pepř, kmín, nové koření, paprika,...)
- Podle fyziologických účinků na lidský organismus Prospěšné (natě, kmín,...)
Neškodné (vanilka)
Škodlivé (pepř - dráždivý)
- Podle botanického původu Plody a semena (paprika, muškát. oříšek,...)
Kůra stromů (skořice)
Kořeny a oddenky (zázvor,...)
Celé rostliny nebo listy a natě (majoránka, bobkový list,...)
Květy a poupata (hřebíček, kapary, šafrán,...)

Charakteristika a použití jednotlivých druhů koření:

1) Plody a semena:

Pepř - hroznovitě plody keře obsahující pelerín, éterické oleje a pryskyřice

- chuť štiplavě ostrá

- druhy: černý- polozralé zelené bobule, které se fermentují a suší
zelený- sušené polozralé bobule bez fermentace
červený- zralá sušená zrnka pepře, hlavně do směsi
bílý- vyzrálé bobule, které se loupou

Paprika - kuželovitý, podlouhlý plod sladké nebo pálivé papriky, které se suší a mele

- vysoký obsah vitamínu C

- do obchodu sladká, gulášová, pálivá

Kayenský pepř - zvaný též chilli koření

- nejostřejší druh papriky

Tabasco - ostře kořeněná omáčka z chilli papriček a octa

Kardamom - plody případně semena, která se loupou

- patří k nejdražším druhům koření

- do perníkového koření, do kávy

Koriandr - sušené dvounažky koriandru setého

- kari koření, chlebové a salámové koření

Kmín - nejstarší evropské koření, kulovité plody se rozpadají na srpkovitá zrníčka

- obsahuje éterický kmínový olej

Kmín římský - chuť a vůně jiná než u kmínu, silně aromatický, ostře hořká chuť

Anýz - sušené dvounažky anýzu

- obsahuje charakteristický anýzový olej, který má nasládlé trpkou kořenou aromatickou chuť, uvolňuje křeče a hleny

Fenykl - sušené zralé dvounažky fenyklu

- použití podobné anýzu, proti nadýmání

Muškatový oříšek - semeno muškátového stromu

- jako oříšky se používají vnitřní jádra plodu

Muškatový květ - červený obal muškátového oříšku, který se po osušení zbarví do žlutooranžova

- chuť příjemně aromatická, nahořklá, ale jemnější než u oříšku

Nové koření - plody stromu pimentovníku pravého

- plody se sklízí zelené a suší se

Vanilka - plodem jsou vanilkové lusky popínavé rostliny

- sklízí se nedozrálé, fermentují se

2) Kůry

Skořice - kůra ze šesti až desetiletých větví a starších kmenů skořicovníku

- suší se, stačí se do svitků

3) Kořeny a oddenky

Zázvor - z kořene a postranních hlíz rákosovitěho keře

- nažloutlý, aromatický

- Kurkuma - sušený oddenek rostliny podobné zázvoru
- vůni připomíná zázvor, chuť nahořklá, barva žlutá

4) Listy a natě

- Majoránka - malé šedozelené oválné lístky
- silně kořená a aromatická chuť
- používá se čerstvá nebo sušená
- Oregáno (dobromysl) - podobá se tymiánu
- vůně příjemná ostře nahořklá
- Tymián - sušené nebo čerstvé lístky keřovité rostliny
- silně aromatický, trpce aromatická chuť
- Bobkový list - listy stále zelených vavřínových stromů
- Bazalka - listy bazalky aromaticky kořennou chutí
- Estragon - aromatická nahořklá chuť

5) Květy a poupata

- Hřebíček - květní poupata hřebíčkového stromu, která se fermentují a suší
- Šafrán - schopnost barvit do sytě žluta, chuť nahořklá
- bohatý na vitamín B2

Koření směsi

- obsahují části různých koření podle receptury
- 1) směsi koření bez soli
- kari koření
 - chilli koření
 - směs koření do mletých mas
 - koření do perníku
 - koření na pizzu...
- 2) směsi koření se solí
- grilovací koření
 - gulášové koření
 - ďábelská směs
 - koření do bramboráku
 - koření do mletých mas

Skladování a vystavování koření

pokožková teplota

čisté, suché, větrané sklady

odděleně od aromatických látek a zboží snadno pohlcující pachy

Při vystavování musíme dodržet skladovací podmínky, zboží sdružujeme do skupin, např. dle výrobce, na jednodruhové a směsi, řadíme dle abecedy.

Odborný prodej:

Výrobek musí být označen:

- Název koření, složení
 - Země původu
 - Veditelná cena
 - Datum použitelnosti
- prodáváč by měl znát sortiment, jeho použití a skladování
- mít komunikační schopnosti a znát psychologii prodeje