

ТОРГОВЕЛЬНЕ ХОЛОДИЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ
ПІДПРИЄМСТВ РІТЕЙЛУ

Шатохін І. С., магістр, e-mail: shatoxa1991@gmail.com

Науковий керівник: доц. Якушенко Є. М.
Державний біотехнологічний університет

При проектуванні підприємства ритейлу необхідно діяти у наступних напрямках:

- проектування об'єктів торгівлі і підприємств громадського харчування, а також систем холодопостачання;
- проектування індивідуального торгового холодильного та технологічного обладнання в залежності від площі і особливо торговельного майданчика;
- розробка оригінальних дизайнерських проектів з урахуванням вимог замовника і технічних характеристик холодильного обладнання;
- раціональне розміщення професійного обладнання в умовах певної торгової площадки;
- продаж, доставка, монтаж та виконання пусконаладжувальних робіт торгового холодильного та технологічного обладнання;
- обслуговування, великий і дрібний ремонт професійних холодильних установок.

Компетентно спроектована схема холодозабезпечення супермаркету чи невеликого продуктового магазину – це не просто дотримання санітарно-гігієнічних норм зберігання продуктів. Правильно підібране торгове холодильне обладнання для магазинів та точний розрахунок його потужності – це ще й елемент маркетингових технологій.

Ефектна демонстрація покупцю товару та правильне його зберігання дозволяє домогтися збільшення продажів та зниження загальновиробничих витрат. Холодильне обладнання для зберігання фруктів та овочів дасть вам можливість продемонструвати кращий товар "обличчям" не переживаючи за його збереження.

Холодильне обладнання є невід'ємною частиною будь-якого бізнесу, пов'язаного з продуктами харчування. Вибір надійного постачальника холодильного обладнання – це запорука успіху і високої конкурентоспроможності, впевненості в тому, що ваша продукція завжди буде свіжою і якісною.

Для забезпечення потреби холоду на підприємстві ритейлу використовують холодильні агрегати, вертикальні холодильні вітрини, горизонтальні морозильні камери, камери шокового охолодження і заморозки, холодильні вітрини та стелажі, низько- і середньо температурні шафи, шафи для піци, пекарські шафи і багато іншого.

Застосування холодильних агрегатів універсального користування дозволяє застосовувати обладнання з широким температурним діапазоном (приблизно від -5 до +5 градусів). Дана категорія вважається найбільш затребуваною серед власників торгових об'єктів і закладів громадського харчування. Універсальні вітрини застосовують для демонстрації та реалізації величезного асортименту продовольчих товарів, включаючи м'ясо і м'ясопродукти, рибу, фарш, субпродукти, заморожені овочі, фрукти, ягоди і сумішеві склади, десерти, молочну продукцію, вироби з тіста, ковбаси, сосиски і сири будь-яких сортів, закуски, салати і багато іншого. Універсальні холодильні установки активно застосовуються під час обладнання виносних точок торгівлі.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Семенюк Д. П. Технологічне холодильне обладнання [Електронний ресурс] : навч. посібник : у 2 ч. Ч. 1 / Д. П. Семенюк, О. В. Петренко. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. – С. 241.

2. Торгове холодильне та технологічне обладнання URL:
<http://www.coldsale.com.ua/ua/torgovoe-oborudovanie/> (дата звернення: 02.03.2023).