



Somorjai Gáborné

## A hidegkonyhai készítmények minőségi átvétele és megfelelő tárolása



**NSZFI**  
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI  
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:  
**Élelmiszerek és vegyiárúk forgalmazása**

A követelménymodul száma: 0007-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-008-30

## A TERMÉKEKRE JELLEMZŐ ÁTVÉTELI ÉS TÁROLÁSI SAJÁTOSSÁGOK

Az árucikkek minősége az áru jellemző tulajdonságainak összességét, a fogyasztó szempontjából az áruhasználat, a szükségletek kielégítésének színvonalát jelenti.

A minőségi elvárások a termék jellegének és az emberek igényeinek figyelembevételével nagyon változatosak lehetnek, mint például a következők:

- A megbízhatóság, biztonság,
- A korszerűség, környezetbarát jelleg,
- Kiváló teljesítmény, alacsony energiafogyasztás.

## ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

A fogyasztó joggal várja el, hogy a boltokban az általa megvásárolt árukhoz kifogástalan minőségben jusson hozzá. Az áru minőségét az előállítás, szállítás, raktározás során az értékesítésig nagyon sok tényező befolyásolja. A minőségre ható tényezők a következők:

- nyersanyag
- technológia
- humán erőforrás
- nemzeti kultúra
- munkakultúra
- árukezelés
- fejlesztés
- karbantartás
- műszaki szolgáltatás
- marketing.

Tanulmányaik során vizsgálják meg a boltban lévő hidegkonyhai árukat abból a szempontból, hogy az elkészítéstől az eladásig milyen minőségi tényezők hatnak rájuk, és hogyan. Nézzenek utána (pl. [http://fogyasztovedelem.hu/Varia\\_x/indulo.html](http://fogyasztovedelem.hu/Varia_x/indulo.html), <http://www.nfh.hu/>), hogy milyen eltérések vannak a hidegkonyhai készítményeknél a felhasznált nyersanyag és a nemzeti kultúra (étkezési szokások) hatására. Tapasztalataikat jegyezzék fel a munkafüzetbe és beszéljék meg az órán.

A HIDEGKONYHAI KÉSZÍTMÉNYEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA



1. ábra: Hidegkonyhai termékek<sup>1</sup>

## SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A minőség objektív és szubjektív jellemzői a következők.

Egy árucikk minőségi jellemezői a termelő szempontjából mindig mérhetőek, a felhasználó szempontjából viszont az egyéni ízléstől függő tulajdonságok, melyek az áru hasznos tulajdonságaival szoros kapcsolatban vannak.

A minőség mindig viszonyítás kérdése, egy relatív kategória. A hivatalos szervek a szabványokhoz és a fogyasztók az elvárásaikhoz viszonyítanak. A minőségi jellemzők sokfélék és többféle szempont szerint csoportosíthatják őket. Az egyik legegyszerűbb csoportosítási forma:

- Objektív, műszeresen mérhető és
- Szubjektív, az egyéni ízléstől függő minőségi jellemzők.

Az objektív jellemzők a következők. Ezek mindig műszaki paraméterekkel pontosan meghatározhatóak, és műszeresen mérhetőek. Az objektív minőségjellemzők lehetnek a következők:

- méretek, összetétel,
- szakítószilárdság, kopásállóság,
- hővezetés, szigetelőképeség,
- teljesítmény, fogyasztás, stb.

A szubjektív minőségi jellemzőket a vásárlói döntések határozzák meg, melyek tükrözik a fogyasztó egyéni ízlését. Ilyenek lehetnek:

- íz, illat, aroma,
- szín, forma,
- kezelhetőség, energiafogyasztás, stb.

### Minőségi osztályok

A termékek minőségének színvonala a gyártástechnológia és a felhasznált anyagok függvényében eltérő lehet. Ez az oka annak, hogy minőségi osztályokat hoznak létre, és így a termékek besorolhatóvá válnak.

### Minőségtanúsítás

<sup>1</sup>

[http://www.google.hu/images?q=hidegkonyhai+k%C3%A9sz%C3%ADtm%C3%A9nyek&hl=hu&source=lnms&tbs=isc:h:1&ei=eThsTOXCO9GTOO2rhXc&sa=X&oi=mode\\_link&ct=mode&ved=0CA4Q\\_AU&prmdo=1&biw=1016&bih=589](http://www.google.hu/images?q=hidegkonyhai+k%C3%A9sz%C3%ADtm%C3%A9nyek&hl=hu&source=lnms&tbs=isc:h:1&ei=eThsTOXCO9GTOO2rhXc&sa=X&oi=mode_link&ct=mode&ved=0CA4Q_AU&prmdo=1&biw=1016&bih=589)

A minőségi követelményeket egy meghatározott termékre vagy szolgáltatásra a fogyasztó igényei alapján előírások (jogszabály, szabvány) határozzák meg. Ha a termék ezeknek megfelel, azt a terméken minőségi tanúsítvánnyal jelezni kell.

Az előírt követelmények teljesülését megfelelőségnek nevezik.

A minőségtanúsítás olyan eljárás, amelynek alapján egy harmadik fél írásban igazolja, hogy a termék vagy szolgáltatás megfelel az előírt követelményeknek.

### **A minőségtanúsítás eszközei a kereskedelemben a következők:**

Hazánkban érvényes előírások szerint a felhasználót vagy a fogyasztót mindig tájékoztatni kell a termék minőségéről és lényeges tulajdonságairól. Ez egy termelő vállalat esetén a minőségtanúsítási kötelezettség. A minőségtanúsítvány a termék lényeges tulajdonságait, főbb minőségi, műszaki és egyéb jellemzőit tartalmazza. Ide sorolhatók:

- Használati-kezelési útmutató,
- Műszaki leírás,
- Állami zárszalag,
- Nemzeti Minőségi Díj,
- Minőségi bizonyítvány vagy műbizonylat,
- A minőségnek árucímke segítségével való közlése,
- A minőségnek a kísérő jegyzékben való közlése (szállítólevél),
- megkülönböztető minőségi jelek alkalmazása az árun vagy annak csomagolásán. Kiváló Áruk Fóruma (KÁF) jelzés 1967-től,
- Tájékoztató címkék (jelzik, melyek pl. a szabványjelek, tartósítási eljárás, európai direktívák, mosási előírások, stb.)
- Összehasonlító árucímke (azt mutatja meg, hogy a termék a fogyasztó szempontjából lényeges kívánalmaknak milyen szinten felel meg), nem rangsorol, de szavatol egy minőséget (KERMI Tanúsító Címke),
- Áruteszt (az azonos rendeltetésű, de általában különböző gyártók által előállított áruk tulajdonságait azonos szempontok szerint értékelő bírálat, ismertetés,
- Környezetbarát terméket jelző címkék, stb.

### Minőségi jel

A minőségi jellel a minőséget a terméken vagy a csomagoláson kell tanúsítani. Csak olyan minőségi jel alkalmazható, amelynek feltüntetésére a termelő jogosult vagy azt törvény írja elő (mint pl. az elektromos cikkeknel a MEEI alkalmassági tanúsítványa), jelentése meghatározott és alkalmasnak kell lennie a termék lényeges tulajdonságainak tanúsítására.

### A védjegy

Védjegy olyan megjelölés, amely az egyes árut a többi, hasonló terméktől egyértelműen megkülönbözteti (védjegybejelentés). Mindig meghatározott árukhoz, szolgáltatásokhoz kötődik. Általában kép, de akár még szobor (pl. a Rolls-Royce autóknál) vagy hang is lehet, mint pl. a Metro Goldwin Mayer oroszlanja. A védjegy lehet

- Tanúsító védjegy
- Együttes védjegy.

#### A minőségi bizonyítvány

A minőségi bizonyítványban a termék lényeges tulajdonságait, műszaki adatait, a mérhető tulajdonságait és annak mérési eredményeit kell tanúsítani.

#### A termékcímke

A csomagoláson vagy az árutól elválaszthatatlanul felhelyezett címkén jól olvashatóan, magyar nyelven, egyértelműen kell, feltüntetni a fogyasztók tájékoztatásához szükséges adatokat.



2. ábra: Minőséget tanúsító címkék<sup>2</sup>

#### Az áruk forgalomba hozatalának kötelező előírásai

<sup>2</sup>

[http://www.google.hu/images?hl=hu&prmdo=1&biw=1016&bih=589&tbs=isch%3A1&sa=1&q=min%C5%91s%C3%A9g&aq=0&aqi=g1&aql=&oq=min%C5%91&gs\\_rfai=](http://www.google.hu/images?hl=hu&prmdo=1&biw=1016&bih=589&tbs=isch%3A1&sa=1&q=min%C5%91s%C3%A9g&aq=0&aqi=g1&aql=&oq=min%C5%91&gs_rfai=)

Egy áru csak akkor hozható forgalomba, ha előtte átesett a szakmailag illetékes minőségellenőrző szerv vagy intézmény vizsgálatán (KERMI, MEEI), és az árut megfelelőnek találta. Erről igazolást ad ki, és ennek alapján az áru ellátható az ezt tanúsító árucímkével, melyen a fogyasztók tájékoztatásához szükséges adatokat feltüntetik. A fogyasztók tájékoztatásának célja, hogy alkalmas legyen az áru vagy szolgáltatás kiválasztásához, az áru használatához szükséges ismeretek közléséhez, az áru tulajdonságainak, minőségének, árának megismeréséhez. Az árut úgy kell csomagolni, hogy megvédje a minőséget és megkönnyítse a szállítást. Az ellen, aki jogszabályba ütköző tevékenységgel a fogyasztókat megkárosítja, vagy jelentős hátrányt okoz, per indítható.

### Jótállás (garancia), szavatosság

A kereskedelemben csak jó minőségű és hibátlan árut lehet forgalomba hozni, ezért a kereskedő feladata, hogy az értékesítésre szánt áruk minőségét ellenőrizze. A kereskedő köteles garantálni, hogy eladáskor az áru hibátlan, ez a jótállás. A 10 000.- Ft érték alatt forgalomba hozott tartós használati cikkekre nem ír elő a törvény jótállási kötelezettséget, e felett annak érvényességi ideje legalább egy, de akár több év is lehet, kivéve azokat a termékeket, melyeknél a minőség-megőrzési idő ennél rövidebb, s ez az áru csomagolásán jól látható helyen fel van tüntetve. A hibás áruért a fogyasztóval szemben a kereskedő áll helyt, ennek költségeit a termelőre átháríthatja.

A szavatosság azt jelenti, hogy a termékben rejtett hiba következtében a jótállási időn túl bekövetkezett meghibásodásért is felelnie kell a gyártónak. A szavatosság ideje általában két év, a tartós használatra rendelt termékeknél 3 év. Az időtartam két részből áll:

- az első hat hónapban feltételezhető a rejtett hiba, ennek ellenkezőjét a kereskedőnek kell bizonyítani,
- a hetedik hónaptól a szavatossági idő végéig a vevőnek kell igazolni, hogy a termék nem az ő hibájából romlott el.

Mivel a hiba rejtett, nem látható, így a termék átvételkor azt sem a kereskedő, sem a fogyasztó nem észleli, viszont a meghibásodás után nehezen bizonyítható, hogy a hibát a termelőnél a gyártás során bekövetkezett hiányosságok (anyaghiba, technológiai szabálytalanságok, stb.) okozták. Ennek kivizsgálásával a [http://www.fogyasztovedelem.hu/Varia\\_x/Vizsgalo\\_intezetek.pdf](http://www.fogyasztovedelem.hu/Varia_x/Vizsgalo_intezetek.pdf) honlapon található intézmények foglalkoznak. Köztük a legismertebb a KERMI: Kereskedelmi Minőségellenőrző és Szolgáltató Kft.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Nézzon utána az interneten, hogy a fogyasztóknak milyen jogaik vannak! Ajánlott honlapok:

- [www.szobotka.extra.hu/07fogyasztovedelem-8.doc](http://www.szobotka.extra.hu/07fogyasztovedelem-8.doc),
- <http://www.jogiforum.hu/kereso/kategoriak/83#axzz0vWdt49a>,
- [http://fogyasztovedelem.hu/Varia\\_x/indulo.html](http://fogyasztovedelem.hu/Varia_x/indulo.html),
- <http://www.nfh.hu/>,
- <http://www.ofe.hu/inet/ofe/hu/index.html> és egyébek.

Fontos a fogyasztóvédelmi törvény: szavatosság, garancia, reklamáció, javítás, csere, pénzvisszafizetés témája. Jegyezze fel a legfontosabb tudnivalókat!

MUNKANYELVI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Nézzon utána, hogy milyen előírások vonatkoznak a vásárlók tájékoztatására és jegyezze fel azokat!

MUNKANYELVI

---

---

---

---

---

Hogyan intézné a fogyasztói panaszokat jótállás és szavatosság esetén? Jegyezze fel!

---

---

---

---

---



Mi a teendő, ha a fogyasztó és az eladó között véleménykülönbség alakul ki? Jegyezze fel munkafüzetébe!



3. ábra: Vita az eladó és a vevő között

MUNKAFÜZET

---

---

---

---

---

Mivel a hidegkonyhai készítmények eltarthatósági ideje egy nap, fontos megismerni és jól irányítani azok értékesítésének folyamatát. Ennek érdekében válasszon ki egy árut, és rajzolja le az útvonal pályáját az átvételtől az eladótérbe való kihelyezésig!



1. Mérje le az árupálya hosszát!

---

2. Állapítsa meg az átvételtől a kihelyezésig eltelt időt!

---

3. Figyelje meg az árut érő mechanikai hatásokat!

---

---

4. Értékelje a munkafolyamatot a minőségmegóvás szempontjából!

---

---

---

---

---

---

5. Válasszon ki néhány árut és gondolja át, hogyan helyezné el az eladótérben úgy, hogy a vásárlók is óvatosan, a minőséget védve vásárolhassanak?

---

---

---

---

---

---

6. Figyelje meg a boltban lévő polcokat, pultokat és konténereket! Mi a véleménye, betöltik-e szerepüket?

---

---

---

---

---

---

7. Figyelje meg boltjában az árubemutatás konkrét feladatait (áru kihelyezése, beárazása, csomagolása, tanácsadás)!

---

---

---

---

---

---

8. Mondjon véleményt az egész vásárlási folyamatról (vevő árut keres, árakat összehasonlít, tanácsot kér, stb.)!

---

---

---

---

---

---

9. Véleménye szerint a minőségtanúsítás általános módjai közül melyik tartalmazza a legtöbb információt a vásárló számára? Indokolja meg!

---

---

---

---

10. Gyűjtsön példákat az árukat károsító tevékenységekre! Hogyan változtatna a tapasztaltakon?

---

---

---

---

---

---

11.Írja le, hogyan szervezné meg a gyakorlati munkahelyén saját munkáját, hogy az áruminőséget a leggondosabban óvhassa?

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
-------------------------------------

MUNKANYELVI

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat: A minőségi elvárások nagyon változatosak lehetnek. Melyek ezek?

---

---

---

---

---

---

2. feladat: Mit értünk minőség alatt?

---

---

---

---

3. feladat: Melyek a minőségre ható tényezők?

---

---

---

---

4. feladat: Melyek az objektív és szubjektív minőségjellemzők?

---

---

---

---

---

5. feladat: Melyek a minőségtanúsítás eszközei a kereskedelemben?



A large rectangular area with a yellow border, containing ten horizontal lines for writing. A large, light gray watermark reading 'MUNKANYAG' is diagonally overlaid across the page.

## MEGOLDÁSOK

### 1. Feladat:

A minőségi elvárások a termék jellegének és az emberek igényeinek figyelembevételével nagyon változatosak lehetnek, mint például a következők:

- A megbízhatóság, biztonság,
- A korszerűség, környezetbarát jelleg,
- Kiváló teljesítmény, alacsony energiafogyasztás,
- Gazdaságosság.

### 2. Feladat:

Az árucikkek minősége az áru jellemző tulajdonságainak összességét, a fogyasztó szempontjából az áruhasználat, a szükségletek kielégítésének színvonalát jelenti.

### 3. Feladat:

Nyersanyag, technológia, a humán erőforrás, nemzeti kultúra, munkakultúra, árukezelés, marketing, karbantartás, műszaki szolgáltatás, fejlesztés.

### 4. Feladat:

Az **objektív minőségjellemzők** a következők lehetnek: méretek, összetétel, szakitószilárdság, kopásállóság, hővezetés, szigetelőképeség, teljesítmény, fogyasztás.

A **szubjektív minőségi jellemzőket** a vásárlói döntések határozzák meg, melyek tükrözik a fogyasztó egyéni ízlését. Ilyenek lehetnek: íz, illat, aroma, szín, forma, kezelhetőség, energiafogyasztás, stb.

### 5. Feladat:

Hazánkban érvényes előírások szerint a felhasználót vagy a fogyasztót mindig tájékoztatni kell a termék minőségéről és lényeges tulajdonságairól. Ez egy termelő vállalat esetén a minőségtanúsítási kötelezettség. A minőségtanúsítvány a termék lényeges tulajdonságait, főbb minőségi, műszaki és egyéb jellemzőit tartalmazza. Ide sorolhatók:

- Használati-kezelési útmutató,
- Műszaki leírás,
- Állami zárszalag,
- Nemzeti Minőségi Díj,
- Minőségi bizonyítvány vagy mőbizonylat,
- A minőségnek árucímke segítségével való közlése,



- A minőségnek a kísérő jegyzékben való közlése (szállítólevél),
- Megkülönböztető minőségi jelek alkalmazása az árun vagy annak csomagolásán. Kiváló Áruk Fóruma (KÁF) jelzés 1967-től,
- Tájékoztató címkék (jelzik, melyek pl. a szabványjelek, tartósítási eljárás, európai direktívák, mosási előírások, stb.)

MUNKANYELV

## A HIDEGKONYHAI KÉSZÍTMÉNYEK MINŐSÉGI ÁRUÁTVÉTELE

Az áruátvétel a megrendelt áruk birtokbavétele, a szerződés teljesítésének ellenőrzése és igazolása. Az áruátvételhez ki kell alakítani azokat a feltételeket, melyekkel az áruátvétel során végzendő árumozgatási, rakodási, ellenőrzési és adminisztrációs feladatokat a leghatékonyabban el lehet végezni. Tekintettel a hidegkonyhai készítmények kényes jellegére, rövid eltarthatóságára, itt még az időtényező lerövidítése is nagy szerepet játszik

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Az áruátvétel az áruforgalmi folyamat egyik szakasza, mely a beszerzés részeként értendő.

Több, felelősségteljes döntésnek kell megelőznie, ilyenek például a szállítók kiválasztása, az áru eljuttatása a boltba, stb. A következőkben megismerkednek a termékek átvételével.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Az áruátvétel elhelyezése a beszerzés folyamatában

Az áruforgalom az áruk adásvételének folyamata. A kereskedelmi vállalkozásoknak ez az alaptevékenységük. Az áruforgalmi folyamat első szakasza a beszerzés, melynek utolsó lépése az áruk átvétele.

Az áruforgalom folyamata, a következő:

Az áruk beszerzése – áruátvétel – készletezés – az áruk eladása

Az elkövetkezendőkben az áru átvételével és tárolásával fognak megismerkedni.

Az áruátvétel folyamatának elemei:

- Az áruátvétel elhelyezése,
- Az áruátvétel előkészítése,
- Az áru fogadása,
- Az átvétel lebonyolítása,
- Az adminisztrációs feladatok elvégzése és a bizonylatok ellenőrzése,

- Az esetleges kifogások intézésének módjai és szabályai.

Ezt követi az áru tárolási folyamata, melynek elemei:

- tárolási helyre szállítás
- tárolás,
- állagvédelem,
- vagyon és tűzvédelem,
- munkavédelem és közegészségügyi előírások betartása,
- az áruk jellegének megfelelő tárolási módok biztosítása,
- árumozgató gépek, eszközök alkalmazása.

### **Az áruátvétel**

**Az áruátvétel a megrendelt áruk birtokbavétele és a szerződés teljesítésének ellenőrzése, majd igazolása.**

Az áruátvétel előtt ki kell alakítani azokat a feltételeket, melyekkel az áruátvétel során az árumozgató, raktározási, ellenőrzési és adminisztrációs feladatokat a leghatékonyabban elvégezhetik. Mivel a kiskereskedelemben nem áll mindig minden készen az áru fogadására, erre időben fel kell készülni és gondoskodni kell a személyi és tárgyi feltételekről.

Tárgyi feltételek és az áruátvételhez szükséges eszközök:

- Az áruátvételre szolgáló helyiség alkalmas legyen az áru fogadására,
- A kicsomagoláshoz és méréshez szükséges eszközök megléte,
- Minőség-ellenőrzéshez szükséges kellékek megléte,
- Áruátvételhez és a raktárba továbbításhoz anyagmozgató gépek biztosítása.



4. ábra: Az áruátvétel egyik legfontosabb eszköze: a mérleg<sup>3</sup>

Az áru átvételekor fontos szerepet játszik az **áruátvevő helyiség**, amely a beérkező áruk fogadására, ki- vagy átcsomagolására, mennyiségének és minőségének ellenőrzésére szolgál. Ez lehet önálló helyiség vagy a raktározással egybekötött terület. Az áruszállításhoz ki kell alakítani a legjobb útvonalat. Lényeges, hogy zavartalan feltételeket biztosítson a beérkező áruknak, amiket ellenőrizni kell és el kell végezni az ehhez kapcsolódó feladatokat, ill. adminisztrációt.

Lényeges követelmény:

- Jól megközelíthető legyen a szállító járművekkel, közvetlenül kapcsolódjon a raktárhoz és az áru-előkészítőhöz,
- Elég hellyel rendelkezzen az áruk mozgathatóságához, a méréshez, ellenőrzéshez,
- Legyen kialakítva megfelelő hely az adminisztráció elvégzésére.

Forgalmas helyen vagy bevásárlóközpontoknál a zsiliprendszerű árufogadást alkalmazzák, mely lehetővé teszi akár az éjszakai áruszállítást is. A zsilipszerű árufogadás egy olyan speciális raktárhelyiség, amelynek két ajtaja van, az egyik az utcára nyílik, a másik pedig az üzletbe. A külső ajtó kulcsát a szállítótársaság képviselője kezeli és az üres fogadóhelyiségbe helyezi el az árut, majd nyitáskor a kereskedő a raktár felől megközelítve átveszi azt és ellenőrzi a szállító levelet is.

Az áruátvételhez szükséges eszközök, árumozgató berendezések, munkaeszközök megkönnyítik a dolgozók áru-utánpótló, árumozgató és raktározási munkáját. Ezek folyamatos karbantartásáról mindig gondoskodni kell. Gondoskodni kell továbbá az üzemegység vagyonának védelméről, vagyonvédelmi berendezésekről és eszközökről. A dolgozók részére pedig biztosítani kell a biztonságos és higiénikus munkavégzés feltételeit.

<sup>3</sup> soehnle.kitchenadd.com

A kereskedelmi egységekben használt árumozgató eszközök és gépek a következők lehetnek:

- Kézikocsik,
- Kézi targoncák,
- Emelővillás targoncák ("béka").



5. ábra: Raktári anyagmozgató eszközök<sup>4</sup>

Függőleges irányú árumozgatásra van szükség abban az esetben, ha az üzemegeység többszintes vagy emeleten van. Az áru szintek közötti mozgatása megoldható például

- csúszdák,

---

<sup>4</sup> <http://www.sm-geraete.de/>

- szállítószalagok,
- görgős szállítóejtők,
- teherliftek segítségével.

#### Személyi feltételek biztosítása

A személyi feladatokat az üzemegységben általában az üzletvezető vagy az erre megbízott személy, nagyobb vállalatoknál a humánpolitikai osztály vagy részleg végzi.

A személyi feltételek biztosítása során felmerülő feladatok:

- A szükséges létszám és létszámösszetétel meghatározása és biztosítása,
- A dolgozók tájékoztatásának megszervezése, és a szabályok betartásának ellenőrzése,
- A feladatok kijelölése, a végrehajtás megszervezése és ellenőrzése.

#### Az áruátvételre kiválasztott személyzettel szembeni követelmények:

- Alapos áruismerettel kell rendelkezni az átvételre kerülő árukról,
- Ismerniük kell az áruátvétel szabályait,
- Ismerniük kell az áruátvétel menetét, adminisztratív tevékenységeit,
- Tisztában kell lenniük feladatukkal a munkafolyamatban.

#### Az áruátvétel feladatai

Az üzemegységben az áruátvevő gondoskodik az áruk átvételéhez szükséges feltételekről, ellenőrzi a beérkezett árukat minőségileg, mennyiségileg és értékben majd igazolja az átvételt.

A) Az áruforgalom lebonyolításával kapcsolatos áruátvevői feladatok:

- A megrendelés és a kísérőokmányok összehasonlítása: a szállítmányozással érkező szállítólevél vagy számla összehasonlítása a megrendeléssel,
- A szállítmány kirakása az áruátvevő helyiségben,
- A ténylegesen beérkezett árumennyiség számbavétele és összehasonlítása a szállítólevélben, illetve a számlán szereplő mennyiséggel,
- A beérkezett áruk minőségének, kellékeinek, tartozékainak ellenőrzése.

B) Az áruátvevő nyilvántartási, ügyviteli feladatai:

- Egyes kereskedelmi egységeknél a beérkezett árukról áru-bevételezési jegy kitöltése történik,
- Az áru átvételének igazolása,
- Mennyiségi vagy minőségi kifogás esetén jegyzőkönyv felvétele.

C) Az ehhez szükséges feltételek biztosításával kapcsolatos áruátvevői feladatok:

- Gondoskodik arról, hogy az áruátvevő helyiségben a beérkezett áru átvételéhez, a raktárban annak elhelyezéséhez elegendő hely álljon rendelkezésre,

- Az áruátvételhez szükséges anyagmozgató gépek, a kicsomagoláshoz, méréshez és a minőségellenőrzéshez szükséges eszközök kifogástalan állapotban kéznél legyenek.

### A raktározás

Az áruátvétel során átvett árukat a bolt eladási rendszerének függvényében el kell juttatni a raktárba vagy kihelyezni az eladótérbe (raktáruházak esetén). Az önálló munkakörben foglalkoztatott raktáros teendői közé tartozik az árumozgatás, árukezelés és a raktárból történő kiszállításhoz kapcsolódó feladatok végzése.

A) Az áruforgalom lebonyolításához szorosan kapcsolódó raktárosi feladatok:

- Az áruátvevő helyiségből kézi vagy gépi árumozgató eszközökkel az áruk beszállítása a raktárba,
- A beszállított áruk elhelyezése az erre kijelölt területeken, polcokon,
- Az áruk eltarthatósági, minőség-megőrzési idejének figyelemmel kísérése, és a FIFO-elv<sup>5</sup> alapján az áruk átválogatása, áthelyezése,
- A raktár és a bekerült áruk tisztántartása,
- Az áruk előkészítése az értékesítésre (átcsomagolás, árazás, szeletelés, mérés, előcsomagolás stb.),
- A nagykereskedelmi raktárakban és csomagküldő kereskedelmi vállalkozások gyűjtőraktáraiban az áruk megrendelésenkénti összeállítása (kommissiózás).

B) A raktári munkavégzés feltételeinek biztosításával kapcsolatos raktárosi feladatok:

- Szükség esetén gondoskodik a beérkezett áruk elhelyezéséről,
- A raktári munkához szükséges gépek, berendezések állapotának felügyelete, meghibásodás jelentése a felettesnek,
- Esetenként az árumozgató berendezések kisebb karbantartási munkáinak elvégzése.

C) A raktáros nyilvántartási, ügyviteli feladatai:

A nagy alapterületű és forgalmú raktárakban a készletekkel kapcsolatos nyilvántartási feladatokat általában számítógépes programokkal támogatva, önálló adminisztratív munkakör keretében végzik. Ennek lényege a beérkezett és kiadott mennyiségek cikkszámokénti nyomon követése (könyvelése), a pillanatnyi készlet megállapítása, leltározás előkészítése, a fogyások, utánpótlási igény jelentése.

### Az áruátvétel lebonyolítása a gyakorlatban:

#### 1. A megrendelés és a kísérő okmányok összehasonlítása

---

<sup>5</sup> FIFO-elv: az angol First In First Out rövidítése: ami először bekerül a raktárba, az menjen ki elsőként a romlás és egyéb károsodás megelőzése érdekében.

Az áruk mindig a megrendelés alapján készült számlával vagy szállítólevéllel érkeznek az üzemegységbe. Először meg kell állapítani, hogy a szállítólevélben vagy a számlán feltüntetett árumennyiség megegyezik-e azzal, amit megrendeltünk, és azt a megrendelésnek megfelelő áron számították-e fel. Ha eltérés tapasztalható, akkor az üzemegység vezetője nem köteles átvenni az árut. Ha mégis átveszi, az eltérést jegyzőkönyvezni kell.

### 2. A beérkezett áru kirakodása

A beérkezett árut csak akkor lehet kirakni, ha **megegyeznek** a szállítási okmányon feltüntetett **áruk mennyiségével és árával**, vagy az eltérést a vezető elfogadja. Az árut ekkor átveszi a raktáros, és azt a jellegének megfelelő tároló helyen el kell helyezni. Hidegkonyhai készítmények esetén az árut a rövid eltarthatóság miatt, a mielőbbi értékesítés érdekében azonnal az eladótérbe célszerű kihelyezni.

### A hidegkonyhai készítmények mennyiségi átvétele

A **mennyiségi** átvételkor a boltvezetőnek azt kell ellenőriznie, hogy a ténylegesen beérkezett és a szállító által kiállított okmányon az árumennyiség megegyezik-e. Ezt méréssel, számolással kell megállapítani. Ezt mindig a szállító jelenlétében kell elvégezni. Szokásos árucikkeknél gyakori a szűrőpróbaszerű ellenőrzés (főleg a sérült gyűjtőcsomagolásokat kell ellenőrizni), de a hidegkonyhai termékeknél célszerű a mennyiségi átvételt a minőség ellenőrzésével együtt teljes körűen elvégezni.

A mennyiségi átvétel történhet:

- Bruttó súly vagy darabszám,
- Nettó súly vagy darab szám alapján.

A **bruttó súly** vagy darabszám szerinti átvétel során mindig a szállítási csomagolással vagy a göngyöleggel együtt történik az áru lemérése, illetve a göngyölegek, vagy egységcsomagok alapján történik a számolás. Ezt akkor használhatjuk, ha nincs elég helyünk vagy időnk az átvételre.

Ha az áru átvétele **nettó súly** vagy darabszám alapján történik, a számolás és mérés mindig a csomagolások, göngyölegek nélkül történik. Ez ugyan sokkal időigényesebb, de pontosabb, és a hidegkonyhai készítményeknél a magas minőségi követelmények miatt ez az ajánlott. Az üzletbe szállított áruk mennyiségét össze kell hasonlítani a szállító-okmányokon feltüntetettekkel. Az egyeztetés módja szerinti átvétel lehet:

- Számla, vagy szállítólevél szerinti,
- Kettős kontroll,
- Vakátvétel.

**A számla szerinti átvétel:** az üzemegység vezetője a számlán szereplő adatokkal összehasonlítja a megszámlolt mennyiséget.



**Kettős kontroll-átvétel:** két átvevő egymástól függetlenül végzi a számolást, és utána összehasonlítják a kapott eredményt.

**Vakátvétel:** az áruátvétellel megbízott dolgozók az árut mérik, számolják, anélkül, hogy tudnák, milyen mennyiségű áru érkezett be. Az eredményről átvételi jegyzéket készítenek, és ezt hasonlítják össze a számlán lévő mennyiséggel.

#### A hidegkonyhai készítmények minőségi átvétele

A minőségi átvétel történhet szűrőpróbaszerűen, de ha ennek során minőségi hibát észlelünk, akkor az egész szállítmány alapos átvizsgálása szükséges. Az érzékszervi ellenőrzés (szín, illat, állag) mellett az árukra vonatkozó szabványi előírásokat is figyelembe kell venni. Az áru nem megfelelő minősége ellen a szállítókkal szemben 8 napon belül reklamálhatnak.

A minőségi átvételnek ki kell terjednie:

- az áru a szállítólevélben feltüntetett minőségben érkezett-e meg,
- a termék meddig őrzi meg a minőségét,
- a terméket ellátták-e áru-címkével,
- szemrevételezéskor meg kell állapítani, hogy az áruban nincs-e minőségi romlás.

#### Az áruátvétel adminisztrációs feladatai és bizonylatok

Az áruátvétel utolsó mozzanata az adminisztráció, mellyel az áru megérkezését igazolja a szállító. A megrendelt hidegkonyhai készítmények a hivatalos kísérő okmányokkal érkeznek a boltba. Az áruátvétel bizonylatai:

- számla,
- szállítólevél,
- megrendelőlap,
- átvételi jegyzék stb. lehetnek.

Az ezeken szereplő adatok alapján ellenőrzi az üzemegység vezetője, hogy a megrendelt hidegkonyhai készítmény megérkezett-e, illetve egyezik-e a minőség, a mennyiség és az ár a megrendeléssel. Tartalmuk többnyire azonos, a legfontosabb adatok a következők:

- A bizonylat sorszáma, kiállításának dátuma,
- A szállító cég megnevezése, címe, adószáma,
- A vevő vállalkozó neve, címe, adószáma és egyéb azonosító adatai,
- A megrendelés száma, dátuma,
- A teljesítés dátuma,
- A szállított hidegkonyhai készítmények megnevezése, azonosító száma, mennyiségi egysége, a szállított mennyiség, az egységár,
- A szállító cég képviselőjének aláírása,
- A szállító vállalat bélyegző-lenyomata.

A számlán a fentieken kívül fel kell tüntetni:

- A hidegkonyhai készítmények áfa-kulcsát, árának áfa tartalmát,
- A szállított készítmények értékét Ft-ban és a fizetendő összeg áfa-tartalmát,
- A számla kibocsátásának dátumát,
- A fizetés módját és határidejét.

A szállítólevél abban különbözik a számlától, hogy kizárólag a szállítmány kísérő okmánya, de az ellenérték kifizetéséhez nem elegendő. A szállítmány kifizetése kizárólag a számla alapján történik.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Nézze meg, hogy az adott üzemegységben, ahol gyakorlatát végzi, hogyan készülnek elő az áruátvételre, és jegyezze fel a folyamatot!

---

---

---

---

Nézze meg az üzemegységben, hogy milyen bizonylatokat alkalmaznak az áruátvételhez és Jegyezze fel azokat!

---

---

Ismerkedjen meg munkahelyén a megrendelt hidegkonyhai áruk minőségi és mennyiségi átvételének, folyamatának szabályaival. Készítsen feljegyzést!

---

---

---

---

## A HIDEGKONYHAI KÉSZÍTMÉNYEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Értékelje, hogy helyesen jártak-e el az átvételkor, és készítsen róla feljegyzést a munkafüzetébe!

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
-------------------------------------

MUNKANYELVI

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Feladat: Írja le, hogyan készül elő az áruátvételre?

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2. Feladat: Sorolja fel az áruátvétel feltételeit!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**3. Feladat: Hogyan készíti elő az áruátvételt?**

Blank lined area for writing the answer to question 3.

**4. Feladat: Milyen szerepet játszik áruátvételkor az áruátvevő helyiség?**

Blank lined area for writing the answer to question 4.



**8. Feladat: Ismertesse, hogyan bonyolódik le egy áruátvétel!**

---

---

---

---

---

---

---

---

**9. Feladat: Ismertesse a hidegkonyhai készítmények mennyiségi átvételét!**

---

---

---

---

---

---

---

---

**10. Feladat: Ismertesse a számla szerinti átvételt, a kettős kontroll átvételt, és a vak-átvételt!**

---

---

---

---

---

---

---

---

11. Feladat: Ismertesse a hidegkonyhai készítmények minőségi átvételét!

---

---

---

---

---

---

---

---

MUNKANYAG



## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat:

Az áruátvétel előtt ki kell alakítani azokat a feltételeket, melyekkel az áruátvétel során az árumozgatási, raktározási, ellenőrzési és adminisztrációs feladatokat a leghatékonyabban elvégezhetjük. Mivel a kiskereskedelemben nem áll mindig minden készen az áru fogadására, erre időben fel kell készülni és gondoskodni kell a személyi és tárgyi feltételekről, ezek a következők:

- A raktárhelyiség alkalmas legyen az áru fogadására,
- A kicsomagoláshoz és méréshez szükséges eszközök megléte,
- Minőség-ellenőrzéshez szükséges kellékek megléte,
- Áruátvételhez és a raktárba továbbításhoz anyagmozgató gépek biztosítása,
- Az áruátvételnél rendelkezésre kell állni megfelelő számú dolgozónak, hogy minél hamarabb le lehessen bonyolítani az átvételt.

### 2. feladat.

- Az áruátvétel megfelelő elhelyezése a bolton belül,
- Az áruátvétel előkészítése,
- Az áru fogadása,
- Az átvétel lebonyolítása,
- Az adminisztrációs feladatok elvégzése és a bizonylatok ellenőrzése,
- Az esetleges kifogások intézésének módjai és szabályai.

### 3. feladat:

**Mivel a kiskereskedelemben nem áll mindig minden készen az áru fogadására, erre időben fel kell készülni és gondoskodni kell a személyi és tárgyi feltételekről.**

Tárgyi feltételek és az áruátvételhez szükséges eszközök:

- A raktárhelyiség alkalmas legyen az áru fogadására,
- A kicsomagoláshoz és méréshez szükséges eszközök megléte,
- Minőség-ellenőrzéshez szükséges kellékek megléte,
- Áruátvételhez és a raktárba továbbításhoz anyagmozgató gépek biztosítása.

Az áruátvételre kiválasztott személyzettel szembeni követelmények:

- Ismerniük kell az áruátvétel szabályait,
- Alapos áruismerettel kell rendelkezni az átvételre kerülő árukról,
- Ismerniük kell az áruátvétel menetét, adminisztratív tevékenységeit,
- Tisztában kell lenniük feladatukkal a munkafolyamatban.

#### 4. feladat: az áruátvevő helyiség

lehet önálló helyiség vagy a raktározással egybekötött terület. Az áruszállításhoz ki kell alakítani a legjobb útvonalat. Lényeges, hogy zavartalan feltételeket biztosítson a beérkező áruk számára, amiket ellenőrizni kell és el kell végezni az ehhez kapcsolódó feladatokat, ill. adminisztrációt. Lényeges követelmény:

- Jól megközelíthető legyen a szállító járművekkel, közvetlenül kapcsolódjon a raktárhoz és az áru-előkészítőhöz,
- Elég helytel rendelkezzen az áruk mozgatásához, a méréshez, ellenőrzéshez,
- Legyen kialakítva megfelelő hely az adminisztráció elvégzésére.

Forgalmas helyen vagy bevásárlóközpontoknál a zsiliprendszerű árufogadást alkalmazzák, mely lehetővé teszi akár az éjszakai áruszállítást is. A zsilipszerű árufogadás egy olyan speciális raktárhelyiség, amelynek két ajtaja van, az egyik az utcára nyílik, a másik pedig az üzletbe. A külső ajtó kulcsát a szállítótársaság képviselője kezeli és az üres fogadóhelyiségbe helyezi el az árut, majd nyitáskor a kereskedő a raktár felől megközelítve átveszi azt és ellenőrzi a szállító levelet is.

#### 5. feladat: Tárgyi feltételek és az áruátvételhez szükséges eszközök

A kereskedelmi egységekben használt árumozgató eszközök és gépek a következők lehetnek: kézikocsik, kézi targoncák ("béka"), emelővillás targoncák.

Függőleges irányú árumozgatásra van szükség abban az esetben, ha az üzemegeység többszintes vagy emeleten van. Az áru szintek közötti mozgatása megoldható például

- csúszdák,
- szállítószalagok,
- görgős szállítóejtők,
- teherliftek segítségével.

#### 6. feladat: Személyzet biztosítása

A személyi feladatokat az üzemegeységben általában az üzletvezető vagy az erre megbízott személy, nagyobb vállalatoknál a humánpolitikai osztály vagy részleg végzi.

A személyi feltételek biztosítása során felmerülő feladatok:

- A szükséges létszám és létszámösszetétel biztosítása,
- A dolgozók tájékoztatásának megszervezése, és a szabályok betartásának ellenőrzése,
- A feladatok kijelölése, a végrehajtás megszervezése és ellenőrzése.

### 7. feladat: Az áruátvétel feladatai

Az üzemegységben az áruátvevő gondoskodik az áruk átvételéhez szükséges feltételekről, ellenőrzi a beérkezett árukat minőségileg és mennyiségileg, majd igazolja az átvételt.

A) Az áruforgalom lebonyolításával kapcsolatos áruátvevői feladatok:

- A megrendelés és a kísérőokmányok összehasonlítása: a szállítmányozással érkező szállítólevél vagy számla összehasonlítása a megrendeléssel,
- A szállítmány kirakása az áruátvevő helyiségben,
- A ténylegesen beérkezett árumennyiség számbavétele és összehasonlítása a szállítólevélben, illetve a számlán szereplő mennyiséggel,
- A beérkezett áruk minőségének, kellékeinek, tartozékainak ellenőrzése.

B) Az áruátvevő nyilvántartási, ügyviteli feladatai:

- Egyes kereskedelmi egységeknél a beérkezett árukról áru-bevételezési jegy kitöltése,
- Az áru átvételének igazolása,
- Mennyiségi vagy minőségi kifogás esetén jegyzőkönyv felvétele.

C) Az ehhez szükséges feltételek biztosításával kapcsolatos áruátvevői feladatok:

- Gondoskodik arról, hogy az áruátvevő helyiségben a beérkezett áru átvételéhez, a raktárban annak elhelyezéséhez elegendő hely álljon rendelkezésre,
- Az áruátvételhez szükséges anyagmozgató gépek, a kicsomagoláshoz, méréshez és a minőségellenőrzéshez szükséges eszközök kifogástalan állapotban kéznél legyenek.

---

### 8. feladat: Az áruátvétel lebonyolítása a következő munkafeladatokból áll:

- A megrendelés és a kísérőokmányok összehasonlítása,
- A beérkezett áruk kirakodása,
- Az áruk mennyiségi átvétele,
- Az áruk minőségi átvétele,
- Ha minden rendben van, az áruk elhelyezése a megfelelő tároló helyeken, hidegkonyhai termékek esetén lehetőleg azonnal az eladótérben.

---

### 9. feladat: A hidegkonyhai készítmények mennyiségi átvétele

A **mennyiségi** átvételkor a boltvezetőnek azt kell ellenőriznie, hogy a ténylegesen beérkezett és a szállító által kiállított okmányon az árumennyiség megegyezik-e. Ezt méréssel, számolással kell megállapítani. Ezt mindig a szállító jelenlétében kell elvégezni. Szokásos árucikkeknél gyakori a szűrőpróbaszerű ellenőrzés (főleg a sérült gyűjtőcsomagolásokat kell ellenőrizni), de a hidegkonyhai termékeknél célszerű a mennyiségi átvételt a minőség ellenőrzésével együtt teljes körűen elvégezni.

A mennyiségi átvétel történhet bruttó súly vagy darabszám, illetve nettó súly vagy darabszám alapján. Az üzletbe szállított áruk mennyiségét össze kell hasonlítani a szállító-  
okmányokon feltüntetettekkel. Az egyeztetés módja szerinti átvétel lehet:

- Számla, vagy szállítólevél szerinti,
- Kettős kontroll,
- Vakátvétel.

---

#### 10. feladat:

**A számla szerinti átvétel:** az üzemegység vezetője a számlán szereplő adatokkal összehasonlítja a megszámlolt mennyiséget.

**Kettős kontroll-átvétel:** két átvevő egymástól függetlenül végzi a számolást, és utána összehasonlítják a kapott eredményt.

**Vakátvétel:** az áruátvétellel megbízott dolgozók az árut mérik, számolják, anélkül, hogy tudnák, milyen mennyiségű áru érkezett be. Az eredményről átvételi jegyzéket készítenek, és ezt hasonlítják össze a számlán lévő mennyiséggel.

---

#### 11. feladat: A hidegkonyhai készítmények minőségi átvétele

A minőségi átvétel történhet szűrőpróbaszerűen, de ha ennek során minőségi hibát észlelünk, akkor az egész szállítmány alapos átvizsgálása szükséges. Az érzékszervi ellenőrzés (szín, illat, állag) mellett az árukra vonatkozó szabványi előírásokat is figyelembe kell venni. Az áru nem megfelelő minősége ellen a szállítókkal szemben 8 napon belül reklamálhatunk.

A minőségi átvételnek ki kell terjednie arra, hogy:

- Az áru a szállítólevélben feltüntetett minőségben érkezett-e meg,
- A termék meddig őrzi meg a minőségét,
- A terméket ellátták-e áru-címkével,
- Szemrevételezéskor meg kell állapítani, hogy az áruban nincs-e minőségi romlás.

## A HIDEGKONYHAI KÉSZÍTMÉNYEK MEGFELELŐ TÁROLÁSA

A termelés és a fogyasztás időben és térben mindig eltérnek egymástól, emiatt szükséges az árukat rövidebb vagy hosszabb ideig tárolni. Ez idő alatt a termékeket védeni kell a káros

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

A tárolás olyan tevékenység, mely elősegíti a vevő igényeinek térben és időben történő problémamentes kielégítését.

Az áruátvételt követően az árukészlet nagy részét raktárakban tárolják a kiskereskedelmi üzemegekben, míg azok eladásra nem kerülnek. Az, hogy a raktárak területe mekkora legyen, több tényezőtől függ:

- Az üzlet típusától,
- Az értékesítési módtól,
- A forgalmazott áruk jellegétől,
- Az áruk forgási sebességétől,
- Az áruutánpótlás lehetőségétől.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

#### Tárolás, raktározás

A termelés és a fogyasztás térben és időben néhány kivételtől eltekintve, mint pl. az éttermek, mindig elkülönül egymástól. Ezért szükséges forgalomba hozatal előtt az áruk nagy részét hónapokig, vagy ha szükséges évekig tárolni, a különböző káros hatásoktól óvni, védeni.

A tárolás a kereskedelemben az áruforgalomhoz kapcsolódó, sokfajta árut felhalmozó, a fogyasztói igények zökkenőmentes kielégítését elősegítő tevékenység. Feladatai: az áru minőségének megóvása, az áru mennyiségének megőrzése, a fogyasztók igényeinek megfelelő áruválaszték összeállítása.

Az áruk természetesen az eladótérben is elhelyezhetők, de ez az érkező áru jellegétől, mennyiségétől és a helytől is függ. A raktározás során az árukat rendszerezve, megfelelő felszereltségű raktárban helyezik el. A raktárakat mindig úgy kell elrendezni és felszerelni, hogy biztosítani tudják az áruk minőségének megőrzését, a raktári készletek áttekinthetőségét. A tárolóhelységek kialakításánál a következő szempontokat kell figyelembe venni:

- Meg kell akadályozni az áruk minőségi károsodását és állagromlását,
- A készlet áttekinthető legyen és könnyen mozgatható,
- A helykihasználás a lehető legkedvezőbb legyen,
- Ne legyen zsúfolt a raktár, mindig hagyjanak helyet a biztonságos közlekedésnek és az árumozgatásnak,
- A munkakörülmények a dolgozók számára biztonságosak legyenek,
- Biztosítani kell a vagyon-, tűz-, munkavédelmi és közegészségügyi szabályok betartását.

### Állagromlás, minőségi károsodás

Leggyakoribb áruváltozások:

- *Fizikai jellegű:* nedvesedés, száradás, párolgás, fonnyadás, elszíneződés, fagyás, olvadás, duzzadás, csomósodás, ragacsosodás, elfolyósodás.
- *Kémiai jellegű:* avasodás, keseredés, korrózió, fehérjetartalmú anyagok, vitaminok bomlása, szagváltozás.
- *Biológiai jellegű:* penészedés, gombásodás, erjedés, rothadás.

A hidegkonyhai készítmények nagy része változásra hajlamos, melynek következménye a romlás. A romlott árut mindig le kell selejtezni. A hidegkonyhai készítmények leggyakoribb változásai:

- csomósodás,
- elfolyósodás,
- savasodás,
- penészedés,
- avasodás,
- gombásodás,
- erjedés.

A hidegkonyhai készítmények károsodásának, állagromlásának megakadályozásához az elhelyezésnél figyelembe kell venni az áruk jellegét, tulajdonságait, az áruk egymásra hatását. A minőség megőrzése szakosított tárolással biztosítható. Minden árufélét a jellegének megfelelő hőmérsékletű, páratartalmú helyiségben, berendezésekben kell tárolni. A termékek csomagolásán feltüntetik a javasolt értékeket. Speciális tárolási körülményeket, meghatározott hőmérsékletet igényelnek a hidegkonyhai készítmények. Ezeket a többi árutól és egymástól is elkülönítve, hogy az áruk egymást se károsítsák, a megfelelő hőmérsékletet biztosító hűtőberendezésekben kell tárolni. A hidegkonyhai készítmények jelentős részénél káros folyamatok indulnak be a fény hatására. A fény ártalmas hatásai ellen többrétegű raktárlakkal, fényszűrő üveggel, fényt át nem eresztő tárolóeszközök (hűtők) alkalmazásával védekezhetünk. A termékek minőségének megőrzése érdekében folyamatosan figyelemmel kell kísérni az áru állapotát. Az áruknak időben ki kell kerülniük az eladótérbe. A gondos árukezelés minden dolgozónak feladata, mert felelősséggel tartoznak munkájukért.

### Tárolási módok

A kereskedelmi üzemegek értékesítési módjának, valamint az üzlet és a raktár nagyságának, felszereltségének függvényében határozzák meg az alkalmazott tárolási formát. A raktári berendezés és a raktározási mód meghatározásánál arra kell törekedni, hogy kedvező legyen a helykihasználás. A tárolási rendszerre a raktár típusa, felszereltsége is hatással van.

A következő raktártípusok vannak a kereskedelemben:

- Alacsony raktárak: belmagasságuk maximum 5 méter,
- Középmagas raktár: belmagassága 12 méter is lehet,
- Magas raktár: Belmagassága körülbelül 20–25 méter,
- Emeletes raktárak: az alacsonyabb raktárak többszintes változatai.



6. ábra: Alacsony raktárak, tömb-tárolás <sup>6</sup>

Az áruk tárolása az alábbiak figyelembe vételével történik:

---

<sup>6</sup> www.ff-schaerding.at

- Az árusított cikkek jellege, például: élelmiszereknél a romlandóság, az áru súlya, mérete,
- A raktár nagysága: jónak tekinthető, ha 50–50% az arány az eladótér és a raktár között,
- Az árusítási forma,
- A raktár felszereltsége.

Két tárolási mód terjedt el, ezek a következők lehetnek:

- Tömbtárolás: egyforma, nagy tömegű áruk tárolására alkalmazzák. Romlásnak kitett áruknál ez a módszer nem alkalmazható,
- Soros tárolás: az árukat az ellenőrzés és az értékmegóvás miatt csoportokba rendezik, és figyelembe veszik a termékek szavatossági idejét, forgását.



7. ábra: Áttekinthető (soros) tárolás<sup>7</sup>

### Hűtőberendezések

Hűtőberendezésekre minden olyan kereskedelmi üzemegegységben szükség van, ahol romlandó árukat tárolnak, értékesítenek. A hűtők segítségével megőrizhető a termékek minősége. Ha e berendezések hiányoznak, vagy számuk nem elegendő, az áruk romlásához vezet (veszteség, kár) és forgalomkiesést is eredményezhet. Ezért kell gondot fordítani arra, hogy az üzletben a hűtőkapacitás megfelelő legyen. Az élelmiszerek egy részét óvni kell a magas hőmérsékleten elszaporodó baktériumok okozta romlástól és a nedvességtartalom csökkenése miatti állagromlástól (kiszáradás). Hűtést igényelnek a húsök, a csemegeárúk, a tejtermékek, a gyorsfagyasztott áruk, zöldségek, gyümölcsök, hidegkonyhai készítmények. Ezeket a termékeket mind a raktárban, mind az eladótérben mindig hűtőberendezésekben kell tárolni.

<sup>7</sup> www.heil-metalldesign.de





8. ábra: Hűtők, hűtőkamra<sup>8</sup>

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Érdeklődj meg a munkatársaitól, miért van szükség az áruk állagmegóvására? Jegyezze fel!

MUNNYKA

---

---

---

---

---

---

2. Az ön üzemegységében milyen raktártípust találhat, jegyezze fel!

---

---

3. Az ön üzemegységében milyen tárolási módok vannak, nézzen utána és jegyezze fel!

---

<sup>8</sup> www.gastroteam.eu

---

---

---

4. Milyen termékeket tárolna sorosan? Nézzon utána a szakkönyvében és jegyezze fel!

---

---

5. Milyen termékeket tárolna tömbösen? Nézzon utána a szakkönyvében és jegyezze fel!

---

---

6. Milyen közegészségügyi szabályokat kell betartania az üzletben? Nézzon utána a szakkönyvekből vagy az interneten és jegyezze fel!

---

---

---

---

---

---

---

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat: Mi a tárolás szerepe?

---

---

---

2. feladat: Raktározáskor milyen kialakítási szempontokat kell figyelembe venni?

---

---

---

---

---

---

3. feladat: Milyen állagromlás és minőségi károsodás érheti a hidegkonyhai készítményeket?

---

---

---

4. feladat: Milyen tényezők határozzák meg az áruk tárolását?

---

---

---

MUNKANYELV

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat:

A termelés és a fogyasztás időben és térben eltérnek egymástól, emiatt szükséges az árukat rövidebb vagy hosszabb ideig tárolni. Ez idő alatt a termékeket védeni kell a káros hatásoktól.

### 2. feladat:

- Meg kell akadályozni az áruk minőségi károsodását és állagromlását,
- A készlet áttekinthető legyen és könnyen mozgatható,
- A helykihasználás a lehető legkedvezőbb legyen,
- Ne legyen zsúfolt a raktár, mindig hagyjunk helyet a biztonságos közlekedésnek és az árumozgatásnak,
- A munkakörülmények a dolgozók számára biztonságosak legyenek,
- Biztosítani kell a vagyon-, tűz-, munkavédelmi és közegészségügyi szabályok betartását.

### 3. feladat:

A hidegkonyhai készítmények nagy része változásra hajlamos, melynek következménye a romlás. A romlott árut mindig le kell selejtezni.

Csomósódás, elfolyósodás, savasodás, penészedés, avasodás, gombásodás, erjedés.

### 4. feladat:

- Az árusított cikkek jellege, például: élelmiszereknél a romlandóság, az áru súlya, mérete,
- A raktárak nagysága: legideálisabb akkor, ha 50-50% az arány,
- Az árusítási forma,
- A raktár felszereltsége.

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM:

Internet:

- [http://www.google.hu/images?q=hidegkonyhai+k%C3%A9sz%C3%ADtm%C3%A9nyek&hl=hu&source=lnms&tbs=isch:1&ei=eThsTOXCO9GTOO2rhXc&sa=X&oi=mode\\_link&ct=mode&ved=0CA4Q\\_AU&prmdo=1&biw=1016&bih=589](http://www.google.hu/images?q=hidegkonyhai+k%C3%A9sz%C3%ADtm%C3%A9nyek&hl=hu&source=lnms&tbs=isch:1&ei=eThsTOXCO9GTOO2rhXc&sa=X&oi=mode_link&ct=mode&ved=0CA4Q_AU&prmdo=1&biw=1016&bih=589),
- [www.szobotka.extra.hu/07fogyasztovedelem-8.doc](http://www.szobotka.extra.hu/07fogyasztovedelem-8.doc),
- <http://www.jogiforum.hu/kereso/kategoriak/83#axzz0vWdtt49a>,
- [http://fogyasztovedelem.hu/Varia\\_x/indulo.html](http://fogyasztovedelem.hu/Varia_x/indulo.html),
- <http://www.nfh.hu/>,
- <http://www.ofe.hu/inet/ofe/hu/index.html>,
- [www.gastroteam.eu](http://www.gastroteam.eu)
- [www.heil-metalldesign.de](http://www.heil-metalldesign.de)
- <http://www.sm-geraete.de/>
- Stb.

Dr. Ravasz László: Áruismeret, Közgazdasági és Jogi Kiadó, Budapest, 1973

Dr. Buzás Gizella: Élelmiszer és vegyi áru áruismeret I., Műszaki Könyvkiadó, 2005.

Csillag Zsuzsa: Eladástan II. Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1989

### AJÁNLOTT IRODALOM

Dr. Buzás Gizella: Általános áruismeret, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1994

Kunvári Enikő – Rozsonics Angéla: Kereskedelmi ismeretek a modulrendszerű képzéshez, Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft., Budapest, 2008



MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv  
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának  
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap  
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet  
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:  
Nagy László főigazgató