

食品商店工作 底組織與技術

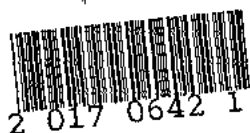


中國人民大學貿易組織與技術教研室

北 京 一 九 五 三 年

F76
19

429578



中國人民大學
Народный университет Китая
貿易組織與技術教研室

Кафедра организации и техники торговли

食品商店工作底組織與技術

Организация и техника работы продовольственного магазина



譯自阿·弗·克列斯金的著作，國家貿易書籍出版局，

一九五一年莫斯科版

Перевод книги А. Ф. Кресса, Госторгиздат,
Москва, 1951 г.

北 京 一九五三年 ★ П. БЕКИН, 1953 г.

87285A

書號：貨2-10

食品商店工作底組織與技術

著者：阿·弗·克列涅夫
譯者：中國人民大學
貿易經濟與技術教研室
出版者：中國人民大學
印刷者：中國人民大學印刷廠
(本校教材，請勿翻印)

一九五三年七月十四日第一版第一次印刷

470 (420+50)

序言

在我們國家裏正在實施巨大的共產主義建築工程，工廠和鐵路在大規模地興建着，新的城市 and 工人村也都成長起來。新的貿易企業的建設事業也廣泛地開展起來了。近幾年來，商店網、貨攤網以及店鋪網已大大地增加。在貿易方面運用着各種新的貿易設備和用具。蘇維埃貿易的先進工作者們使勞動合理化，改進着自己的工作，力求做到最大限度地滿足購買者的需要。

售貨員在爲購買者文明服務方面所起的作用，是無比的增大了。現在正確組織商店工作，掌握新貿易技術和普遍運用先進經驗，是有着特別重要的意義。

『售貨員的巨大作用責成我們在培養與教育方面要對他表現出莫大的關懷，以便他能順利完成蘇維埃貿易的光榮任務。』（米高揚：一九五〇年三月十日在耶里溫城斯大林選區選民大會上的演說，國立政治書籍出版局一九五〇年版，第五二頁）

本書目的在於：幫助食品商店中的售貨員和商品部主任提高業務上的熟練程度與組織蘇

維埃的文明貿易。

讀者對本書如有批評和意見請寄莫斯科基洛夫街四七號國立貿易書籍出版局。

107541/16

目 錄

一	商店的建立.....	一——七
	對商店建築上和設備上的基本要求.....	一
	商店場所的設計.....	二
	外型與內部裝飾.....	三
	光線、暖氣設備和通風設備.....	三
	場所面積的計算.....	四
	食品商店的主要類型.....	五
二	商店的設備與用具.....	八——一四
	售貨員工作現場的設備.....	八
	附設場所的設備.....	一〇
	商店的用具.....	一二

三 度量衡設備

一五——三八

度量衡設備的意義

一五

度量衡器具的檢查。檢查與烙印的關係

一六

貿易用秤的類型

一七

對貿易用秤的要求

一八

普通台秤

二〇

數字磅台秤

二四

百進位磅秤

二八

磅碼

三一

液體商品量器

三四

度量衡器具的使用程序

三五

四

商品種類的構成，進貨來源，商品的驗收與保管

二九——五八

商品種類的分類

四〇

研究消費者需要的方法

四三

進貨的來源

四五

商品收購的程序

四七

商品驗收的程序.....	五一
商品的保管.....	五三
商品出售前的準備工作與對待包裝材料.....	五九——七二
預先準備商品的意義.....	五九
包裝材料的種類.....	六〇
包裝材料驗收的程序.....	六一
開包工作.....	六二
包裝材料按適用程度分等級.....	六五
商品的估價.....	七一
售貨員工作現場的組織工作.....	七三——七九
會計用具的正確配置.....	七三
經售商品貨樣的陳列.....	七六
商品的出售.....	八〇——八八
接待購買者與詢問購買者的需要.....	八一
購買品的準備工作.....	八四
與購買者計算的工作.....	八六

八 櫥窗的建立

八九——九六

蘇維埃貿易廣告的意義

八九

貿易廣告的方法

九〇

櫥窗的建立

九一

陳列的用具

九二

櫥窗燈光

九五

櫥窗玻璃

與結冰的消除法

九六

附錄：『商店工作』本條例『錄節

九七——一五〇

一 商品部正副主任的權利與義務

九七

三 售貨員的權利與義務

一〇一

一 商店的建立

對商店建築上和設備上的基本要求

設計商店時，可以分爲下列四個部分：（1）爲購買者所設的場所（或門市部）；（2）售貨員工作現場；（3）保管商品的庫房，包括冷藏裝置和驗收商品以及商品出售前準備工作的場所；（4）行政和生活用場所。

出售商品的一部分場所（即爲購買者所設的場所和售貨員工作現場）通常稱爲門市部，商店其餘部分則稱爲附設場所。附設場所不僅劃分出用來驗收商品、保管商品和出售前準備商品以及保管包裝材料，而且也劃分出用來作爲商店行政和生活需要的場所（商店辦公室、經理室、休息室或紅角、餐室、廁所等）。

設計和建築商店時，必須注意到，使商店各個部分都要符合國定標準所規定的各項要求。這些要求就在於遵守以下各基本條件：保證購買者的最大方便；爲商店售貨員及其他工作人員

的生產工作創設各種條件；保證商品的完整性；爲商品保管和商品出售準備工作創設各種必要條件。

商店場所的設計

設計商店時，必須考慮到，將爲購買者所設的進口與附設場所的進口分開（隔開），即進行收貨和發貨的工作，不應妨礙購買者的出入。附設場所及行政和生活用場所的設立，是要與門市部隔開和不可直通的；各商品附設場所通常應該接近門市部後面或側面，或設在地下室，最好是設在各商品部的附近。

門市部外面進出口處應該設立一種風門斗，這種風門斗可以使商店的場所免受寒氣的侵襲。安置設備時，在門市部必須留出足夠寬度的過道，即櫃台與側門的風門斗之間以及櫃台與未安置設備的牆之間的過道的寬度，必須在三公尺以上；櫃台與正門的風門斗之間留出寬爲四公尺的過道；在通常有很多購買者來往的兩列櫃台之間的過道的寬度，必須在五公尺以上；櫃台與收款處或與商店內部櫥窗之間的過道，其寬度應當在二公尺以上；在附設場所要有一定寬度的走廊，即要有寬度在一點五公尺以上的走廊；而在行政和生活用場所要有寬度在一點二公尺以上的走廊。

外型與內部裝飾

商店的正面應當是一副適當的建築構圖。裝飾得很恰當的商店，也就成為城市街道上的點綴品和很好的廣告。商店的招牌應寫在玻璃和金屬上，或是以鑲嵌方式製成的。橫招牌和直招牌的內容應當把商店所經售的商品種類的範圍反映出來。

在商店的所有櫥窗裏，須要把商品或代替商品的模型陳列得很美觀。

商店內部裝飾應當用鮮明的色調——美麗的合乎衛生的色調。

在經售麵包、肉類、魚類、乳製品及美味食品的商店中，須要將從地板起最低到二公尺處的牆壁塗以油漆，或裝上大理石和琉璃磚。天花板應當是粉刷過的——刷白的或塗以明亮色彩油漆的。地板都應當是很結實的，而且要沒有一點孔隙的，如嵌木地板，用磁磚、花磚、大理石碎屑、水泥所鋪成的各種地面，或用刨得很平和嵌接緊密的木板製成的地板。

光線、暖氣設備和通風設備

門市部白天的光線要這樣計算，即使窗口光線面積等於地板面積的六分之一（約百分之十

七)；在商店庫房中，窗口面積與地板面積的比例是一比十(百分之十)。人工光線(電燈)的標準規定如下：在門市部，每平方公尺的地面不得少於八瓦特(每十二點五平方公尺地面用一個一百瓦特的燈泡)；在庫房裏這種標準則減低到每平方公尺地面五瓦特(二十平方公尺地面用一個一百瓦特的燈泡)。

在門市部的暖氣爐或火爐應保證能有攝氏十度以上的溫度。

爲了使商店通風，須要設置通風用的通風口和窗頂窗(即窗框的上部可用絞鍊打開者)，或設置摩托通風機。

場所面積的計算

設計商店時，須按規定的標準計算面積。

一切食品商店門市部的面積是根據每一個工作現場十四至十五平方公尺(其中售貨員工作現場面積不得少於五平方公尺)來規定的。

保管商品的庫房面積規定如下(按每個工作現場計算)：

食品雜貨.....一〇平方公尺

麵包.....五平方公尺

肉類.....	六·五平方公尺，其中冷藏場所所佔面積爲六·五平方公尺
魚類.....	七·五平方公尺，其中冷藏場所所佔面積爲三·六平方公尺
乳製品.....	五平方公尺，其中冷藏場所所佔面積爲五平方公尺
美味食品.....	九平方公尺，其中冷藏場所所佔面積爲六平方公尺
酒類.....	六平方公尺
糖食點心.....	七平方公尺
水果.....	一三平方公尺
蔬菜.....	一四平方公尺

食品商店的主要類型

商品種類、商品流轉額、工作現場的數量、場所面積的大小及其設備，是決定商店類型的各種主要特徵。根據這些特徵建立各種最合理的商店類型。屬於某種類型的商店就須具有所規定的商品種類結構，這種結構是根據消費者需求的特點和使商店經營不致虧損而構成的，同時該類型商店並具有一定數量的商品流轉額、相當數目的工作現場和設備。

零售網的典型化，使貿易組織便於領導商品供應工作，能够更好地安排統計、監督以及計

制工修，在都市或地區領域內更加均勻地分佈貿易網，使貿易網接近消費者。

商店的商品種類範圍乃是確定商店類型的一種最重要的指標。

按商品種類劃分的商店專業化，是按照兩個方向來進行的。第一，按生產品種——當商店所經營的是那些由開類原料製成的商品時，例如，肉製品、乳製品、麵包、糖食點心等；第二，按消費特徵——當商店的商品種類中包括有那些由它們消費用途的統一性而彼此相聯系的商品時，例如美味食品商店的各種商品。

貿易網中商品種類的專業化具有許多優越性。使購買者能夠對該類商品進行更廣泛地選擇，達到對購買者服務的高度質量，貿易工作人員能够更迅速地掌握自己的專業。

只有當該類各種商品足以滿足需要而商店工作也會有盈利的情况下，組織專業化商店才算合宜的。

但是專業化商店並不能完全滿足消費者的需要。因此，除專業化商店外，並須要開設聯合商店，在聯合商店的商品種類中包括有幾類商品，而這幾類商品按消費者需要的特徵來講都是相近的一些商品。現有食品雜貨及美味食品商店、魚肉蔬菜商店、煙酒商店以及麵包糖食點心商店等等。這些商店中，一般都設有專業化的商品部或商品組。

在某些商店中，具有最廣泛的（包羅萬象的）商品種類。包括在這些商店的商品種類之內各種商品，必須在商店內部按照各商品組或各商品部來進行分配。這些商店稱為食品商店。

設有專業化商品部（商品組）的聯合商店，乃是城市食品商店的主要類型。

這種商店的商品種類由以下這些商品所組成：諸如，各種麵包，食品雜貨（去皮糧、通心粉製品、豆類、糖、鹽、茶葉、茶、咖啡飲料、植物油、酵母、家用肥皂、調味品），糖食點心，魚肉美味食品（鯪魚、魚肉罐頭），牛奶及油類製品（牛油、煉過的牛油、人造牛油、牛奶及乳酸製品、乾酪、蛋類），酒類飲料，啤酒及非酒精性飲料（瓶裝的），肉類，禽類，魚類，蔬菜等。

論件出售商品的商店是特殊的一類商店。這類商店與一般的商店不同，它所出售的商品是預先按一定份額稱好和分裝好的商品。

病食商店經售的是各種不同的魚肉製品、病食雞蛋以及按專門藥方製出的糖食點心。在這些商店裏，為購買者組織有關於醫療營養問題的醫務質疑處。

二 商店的設備與用具

售貨員工作現場的設備

工作現場的合理設備的意義 合理地裝置售貨員工作現場，這就是說，用正確規定工作現場面積、設備大小及其構造的方法，保證售貨員在為購買者迅速而文明的服務及發揮高度生產效能的工作方面獲得最大限度的方便。多數商店都是設有幾個售貨員來工作的。它們所經售的商品種類，是由具有幾百種名稱和品級的幾類商品所組成的。不同屬性的商品不可以存放在一個地方，共同出售這些不同屬性商品往往也是不可能的。因此，一般將商店櫃台的正面分成符合商品類別的地段。按櫃台正面劃分的每一地段的長度是以工作現場的數量為轉移的。

不僅對購買者服務的質量在頗大程度上是取決於工作現場的合理設備，而且售貨員的銷售定額、工資以及委託給售貨員的商品的完整性，也都取決於工作現場的合理設備。