METALOWA





Realizacje firmy Wireland

PODSTAWOWYM WYPOSAŻENIEM SKLEPÓW BRANŻY SPOŻYWCZEJ, PRZEMYSŁOWEJ, OUTLETÓW I HURTOWNI JEST SYSTEM REGAŁÓW METALOWYCH.

Marcin Złoch | mzloch@RETAIL360.pl

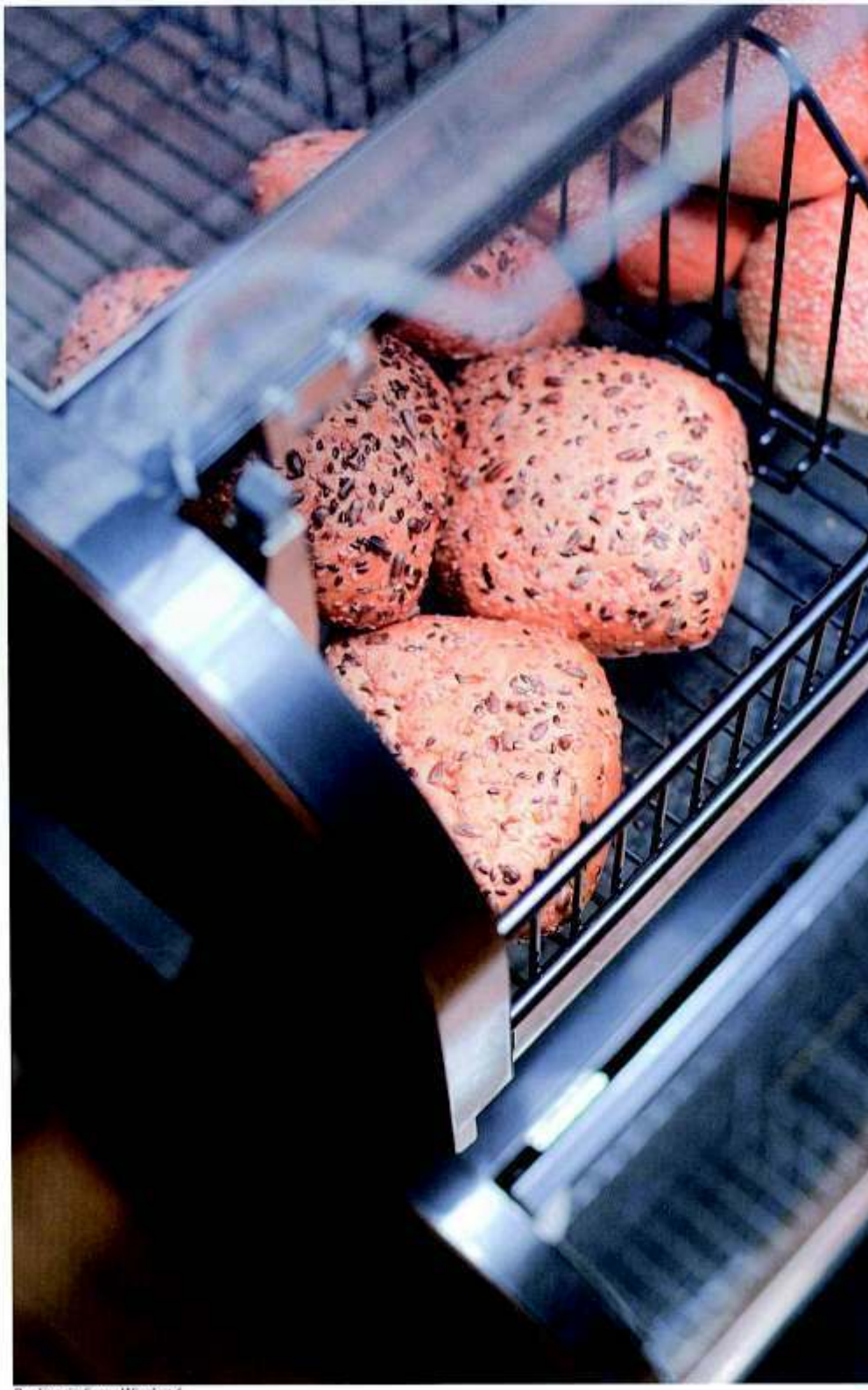
Każdy sprzedawca chce odnieść sukces i zdobyć sympatię oraz lojalność klientów. Aby tego dokonać, powinien pamiętać, że oprócz cen oraz różnorodności oferowanych produktów istotnym czynnikiem oddziaływującym na kupujących jest wygląd i funkcjonalność wnętrza sklepu. Wnętrza poukładane, estetyczne i przejrzyste zachęcają do robienia zakupów częściej, dłużej i na większą skalę. Właściwa aranżacja sali sprzedaży, dobór rodzaju i gabarytów mebli wpływa bezpośrednio na wyniki sprzedażowe placówki. Odpowiednie zagospodarowanie miejsca sprzedaży ma ogromne znaczenie zwłaszcza w przypadku niewielkich placówek handlowych. Tu liczy się każdy metr kwadratowy, a wnętrze powinno być zaaranżowane w taki sposób, by pomimo niewielkich rozmiarów sprawiało wrażenie przestronnego. To, czy sklep stanie się dla klientów ulubionym miejscem zakupów, w dużej mierze zależy od jego wystroju – mebli, oświetlenia i drogi prowadzenia.

– Wnętrze sklepu wpływa na to, jak nas będą postrzegali klienci. Aranżacja jest wizytówką i kreuje wizerunek placówki. Każdy sklep o ładnym szyldzie z nieciekawą, byle jaką aranżacją wnętrza szybko zrazi do siebie potencjalnego klienta. Z dyskontów trudno jest zrobić delikatesy. Bo podświadomie dyskont zawsze będzie kojarzony z czymś tanim, byle jakim. Dlaczego? Ponieważ dyskont to w praktyce tania aranżacja, a właściwie jej brak. Markę dyskontów tworzą przede wszystkim niskie ceny. Dobre sklepy bronią swojej marki tym, co na zewnątrz, i tym, co jest w środku. Dobrej jakości meble, ciekawy, sensownie zaprojektowany system informacji, właściwie zaprojektowane i zastosowane oświetlenie, detale wystroju wnętrza stworzą wizerunek. Są stoiska, które działają na klientów jak magnes – przekonuje Anna Boruszczak, dyrektor handlowy Wireland.

Eksperci Wireland wyróżniają siedem podstawowych rodzajów stoisk: piekarnicze, owocowo-warzywne, alkoholowe, napojowe, mięsne,

KLASYKA





nabiałowe oraz kosmetyczne. Każde z nich powinno być tworzone oddzielnie, by zachowało specyficzny charakter. I tak np. „wyspa" piekarnicza ma przyciągać świeżością i zapachem. Warto podkreślić jej kolorystykę, instalując specjalne punktowe światła. W przypadku ekspozycji pieczywa bardzo ważne jest również, by system meblowy umożliwiał dowolną konfigurację półek. Pozwala to na maksymalne dostosowanie do potrzeb danej placówki. Stoisko alkoholowe natomiast musi przyciągać ciekawym designem. Nie może być sztampowe, lecz wręcz intrygować, zapraszając do zapoznania się z ofertą.

TRADYCYJNE ROZWIĄZANIA

– Podstawowym wyposażeniem sklepów branży spożywczej, przemysłowej, outletów i hurtowni jest wciąż system regałów metalowych. ➤

Realizacje firmy Wiveland



Ilość i rodzaj oferowanych elementów pozwalają ekonomicznie i estetycznie zagospodarować każde tego typu wnętrze. Produkowane przez nas od 1993 r. regały posiadają stosowny atest dla powłoki lakierniczej do kontaktu z żywnością oraz certyfikat wytrzymałości i bezpieczeństwa użytkowania. Regały produkowane są z profili i blach stalowych, malowanych farbami proszkowymi – standardowy kolor RAL 9001 (biały) i RAL 7016 (ciemny popiel). Klienci najchętniej zamawiają regały w tym właśnie kolorze, ponieważ jasne lub antracytowe – neutralne – tło dobrze komponuje się z kolorowymi opakowaniami produktów spożywczych. Konstrukcja regałów sprawia, że są one stabilne i pasują do siebie, a bogate wyposażenie dodatkowe umożliwia ekspozycję różnych produktów – informuje Ryszard Rudnik, dyrektor ds. logistyki i zaopatrzenia ABM.

Marcin Powierza z Forbis Group zwraca uwagę, że najbardziej popularne w polskich sklepach są tzw. meble modułowe, które umożliwią zmiany w aranżacji i dowolną ekspozycję produktów w punkcie sprzedażowym. Regały można łączyć w funkcjonalne ciągi przyścienne oraz wewnątrz pomieszczeń. Moduły narożne wyposażą wnęki i nietypowe miejsca w sklepie. W regałach branżowych, kompatybilnych z całym systemem, zastosowano z kolei rozwiązania, które z pozwalają przekształcić podstawowy moduł regału metalowego w specjalny mebel do prezentacji specjalnych produktów – pieczywa, warzyw i owoców, alkoholu czy prasy.

– Najczęściej spotykanymi meblami w polskich sklepach są tradycyjne metalowe regały sklepowe z regulowanymi półkami. Jednak należy tu rozróżnić dwa podtypy regałów. Mianowicie dla obiektów o profilu spożywczym i obiektów z pozostałych branż. W przypadku branży spożywczej spotykane są dwa główne rozwiązania



Realizacja firmy Wireland



Realizacje firmy ES System K

różniące się drobnym szczegółem, mianowicie zakresem regulacji wysokości położenia półek. Tradycyjnie 50 mm oraz 25 mm. Ten ostatni przyszedł do nas z Francji i w założeniu miał służyć pełniejszemu wykorzystaniu powierzchni ekspozycji towarów poprzez zminimalizowanie przerw pomiędzy towarem a znajdującym się powyżej kolejnym poziomem półek. Założenie w idei słuszne, ale tylko na obiektach wielko powierzchniowych, natomiast w drobniejszym handlu dość kłopotliwe, ponieważ determinuje w wielu przypadkach konieczność wymiany posiadanego już wyposażenia. O ile systemy o perforacji 25 mm umożliwiają z reguły montaż bazowych elementów na perforacji 50 mm, o tyle już w drugą stronę nie jest to możliwe. Dlatego system 50 mm ma się nadal dobrze i jest najlepiej sprzedającym się systemem regałowym w Polsce. W przypadku regałów do obiektów niespożywczych spotykane są w zasadzie tylko systemy regałowe o perforacji 50 mm – dodaje Michał Mikołajczyk z KIFATO MK POLSKA.

FRONTEM DO KLIENTA

Jak informuje Ryszard Rudnik, obecnie trendy jest wychodzenie naprzeciw oczekiwaniom detalistów i projektowanie wnętrz na indywidualne zamówienie, przy jednoczesnym bazowaniu na standardowych systemach. Dodatki, wyróżniające regały sklepowe, to: zmiana koloru całego regału lub jego elementów, np. nóg, słupów nośnych, blach czy półek, wykonywanie nadruków na ściankach tylnych, na panelach oświetlenia, obudowywanie regałów płytą laminowaną lub drewnem – możliwości są tu ogromne.

– Do mody wracają regały z płyty i drewna, a ilość oferowanych przez producentów oklein pozwala tworzyć dowolne kompozycje kolorystyczne. Innowacją jest zastosowanie oświetlenia typu LED. Możliwość ustawienia dowolnego koloru pozwala dobrać taki odcień barwy światła, który ładnie wyeksponuje walory produktów – inne oświetlenie zastosujemy w urządzeniach chłodniczych, a zupełnie inne w regale piekarniczym wykonanym z drewna – wyjaśnia Ryszard Rudnik.

ARTYKUŁY SPOŻYWCZE

W przestronnym sklepie zamontowano wygodne ciągi przyścienne i gondole, które stanowią podstawę wyposażenia przeznaczonego do eksponowania większości artykułów spożywczych. Regały narożne umożliwiają obudowanie narożników i wnęk, a tym samym ergonomiczne ustawienie mebli w sklepie. Ponadto zaprojektowano stoisko alkoholowe z ladami obsługowymi, umiejętnie wkomponowano meble branżowe – przyciągającą wzrok wyspę warzywną oraz ciąg regałów piekarniczo-cukierniczych z elementami z naturalnego drewna i higienicznymi pojemnikami na świeże produkty.

