Meble zachęcają do zakupów

O tym, że odpowiednie umeblowanie sklepu podnosi komfort zakupów, co przekłada się na wzrost liczby klientów, a zatem obrotów (i zysków), wie każdy właściciel placówki handlowej, zwłaszcza branży FMCG. Standardem są regały sklepowe w wielu wariantach oraz efektywne zagospodarowanie strefy kasy. Zainteresowanie klientów można jednak dodatkowo wzbudzić, aranżując odpowiednio stoiska odwiedzane często przez konsumentów, a do takich należą stoisko z pieczywem i warzywno-owocowe.

JACEK RATAJCZAK

Pieczywo kupujemy codziennie, stąd meble muszą być zarówno funkcjonalne, jak i wytrzymałe, dodatkowo zapewniać jak najdłuższą świeżość asortymentu. Do wyposażenia stoisk piekarniczych stosuje się często regały wykonane z klejonego drewna bukowego z półkami płaskimi na pojedyncze bochenki, pogłębionymi półkami na bułki lub drożdżówki oraz miejscem na kosze w dolnej części mebla. W ofercie producentów są także regały metalowe ze specjalnie dobranymi półkami na pieczywo, wykonanymi z drewna. Oprócz klasycznych półek z ogranicznikami na bochenki montuje się wówczas półki koszowe, specjalne wysuwane szuflady koszowe oraz kosze z wikliny. Zaletą tych mebli jest możliwość połączenia ich w ciąg z innymi modułami regału metalowego w sklepie spożywczym.

Z uwagi na fakt, że produkty piekarnicze luzem mają krótki czas przydatności do spożycia, stosuje się klapki z pleksi ograniczające dostęp powietrza, a tym samym zabezpieczające produkty przed wysychaniem. Drewno stosowane w produkcji regałów jest olejowane – łatwo je utrzymać w czystości i może mieć bezpośredni kontakt z żywnością. Zdaniem Jolanty Hytkowskiej z Działu Marketingu firmy ABM z Krakowa właściciele do swoich sklepów najchętniej kupują regały z elementami z naturalnego drewna, ponieważ wykorzystanie tego surowca w meblach branżowych i projektach wnętrz stało się modne. Ważnym elementem dla handlowców jest także funkcjonalność mebli – produkty piekarnicze muszą być łatwo dostępne dla kupujących, dlatego najczęściej w górnej części na półkach eksponuje się bochenki, w środkowej części regału na półkach pogłębionych – bułki lub drożdżówki, a w części dolnej zapasy magazynowe, czyli produkty w koszach albo na półkach w formie zamykanych szuflad.



fot. ABM Kraków



fot. ABM Kraków