

18 111

A. KRENEV

TOIDUKAUPADE
JAEKAUBANDUSE
ORGANISATSIION
JA TEHNIKA

RK

„PEDAGOOGILINE KIRJANDUS“

ARH

2/15185

A. KRENEV

TOIDUKAUPADE JAEKAUBANDUSE ORGANISATSIOON JA TEHNIKA

Lubatud NSV Liidu Kaubandusministeeriumi Õppeasutiste Peavalitsuse
poolt õpikuna kaubandusalastele koolidele ja kursustele

RK

PEDAGOOGILINE KIRJANDUS
TALLINN 1949

V
KRENEV

TOIDUKAPALE JA EKUBANDUSE
ORGANISATSIOONIA TEHIKA



18159
A-18111

ARH U

ARHIIVKOGU
Pedaagoolia ja
Tartu ülikooli

AUTORILT.

Sõjajärgse rahulise arenemise perioodil tekkisid meie maale uued ülesanded kaubakäibe korraldamise alal.

Nõukogude kaubanduse arendamine on suunatud NSV Liidu rahvamajanduse edasisele arendamisele ja rahva materiaalse heaolu tõusule.

Nõukogude kaubandustöötajad peavad üheaegselt kaubafondide suurenemisega võitlema kaupade kvaliteedi parandamise ja sortimendi laiendamise eest. Erilist tähelepanu nõuab ostjate kultuurne teenindamine.

Üleminekul nõukogude vabakaubandusele on märgatavalt tõusnud nõudmised kõigi kaubandustöötajate vastu. Nende ees seisvaid suuri ülesandeid on võimelised täitma ainult need inimesed, kes on varustatud küllaldaste teadmistega oma kutsealal.

Kaubandusalaste koolide õppijaskond — tulevased müüjad — peavad mõistma, et nende kohustuste edukas täitmine nõuab põhjalikku ettevalmistamist ja süstemaatilist õppust koolis ja praktilises töös kaupluses.

„Lahkudes koolist puudulike teadmistega,“ ütles M. J. Kalinin, „see tähendab mitte omada lugupidamist seltsimeeste poolt. Oma tööd põhjalikult tundmata on teil võimatu täita eriti vastutavat ülesannet. Tähendab, teie peate põhjalikumalt tundma oma elukutset“ (M. J. Kalinin,

„Noorusest“, venekeelne väljaanne, kirjastus „Noor Kaardivägi“, 1944, lk. 61).

Raamat „Toidukaupade jaekaubanduse organisatsioon ja tehnika“ on määratud õpikuks kaubanduskoolidele ja kursustele müüjate ettevalmistamiseks ulatuses, mis on ette nähtud NSV Liidu Kaubandusministeeriumi õppekavades.

AUTORIIT

Sojaline teaduslik kirjanduslik teos, mis käsitleb kaubanduse organisatsiooni ja tehnikat. Teos on mõeldud kaubanduskoolidele ja kursustele müüjate ettevalmistamiseks. Teos on koostanud M. J. Kallina. Teos on mõeldud kaubanduskoolidele ja kursustele müüjate ettevalmistamiseks. Teos on koostanud M. J. Kallina. Teos on mõeldud kaubanduskoolidele ja kursustele müüjate ettevalmistamiseks. Teos on koostanud M. J. Kallina.

SISSEJUHATUS.

Nõukogude kaubanduse erinevus kapitalistlikust kaubandusest.

Meie sotsialistlikus riigis on kaubandus rajatud hoopis teistele põhimõtetele kui kodanlikes riikides. Nõukogude kaubandus erineb põhjalikult kapitalistlikust kaubandusest. Seltsimees Stalin määratles nõukogude kaubanduse sisu järgmiselt: „Nõukogude kaubandus on kaubandus ilma väikeste ja suurte kapitalistideta, kaubandus ilma väikeste ja suurte spekulantideta. See on isesugune kaubandus, mida ajalugu seni pole tundnud ja mida praktiliselt rime ainult meie, bolševikud, nõukogude arenemistingimustes.“¹

Kapitalistlikus kaubanduses on väikesi ja suuri kapitaliste, on väikesi ja suuri spekulante. Kapitalismi tingimustes on kaubandus kasumi saamise allikaks, teenistuse allikaks kapitalistidele ja spekulantidele. Kapitalistlik era-kaubandus, samuti kui tööstuski, allub kapitalismi arenemise üldistele seadustele. Seadusepärase järjekindlusega esinevad kodanlike riikide majanduselus majanduskriisid, ja miljonid tööliselised heidetakse tänavale. Kriiside rasked tagajärjed mõjuvad ka kapitalistlikule kaubandusele. Töötute hiigla massid ei ole võimelised ostma vajalikus koguses isegi hädavajalikke kaupu. Kaubandus väheneb jär-

¹ Leninismi küsimusi, eestikeelne väljaanne 1945. a. lk. 344—345.

sult ja kauplused suletakse. Tööst vabastatud müüjad täiendavad töötute ridu.

Selleks, et säilitada hindade taset ja mitte kaotada kasumit, hävitavad kapitalistid osa oma kaubavarudest. Nad heidavad merre või põletavad tuhandeid tonne nisu, kohvi, suhkrut. Isikliku kasusaamise huvid on neil kõigest kõrgemal.

Nõukogude kaubanduse osa NSV Liidu rahvamajanduses.

Nõukogude kaubanduses ei ole kohta isiklikule rikastumisele ega spekulatsioonile. NSV Liidu sotsialistlik plaanimajandus ei allu majanduskriisidele. Töötaolu ei ähvarda ei töölisi ega müüjaid. Meie riigis ei saa olla mõttetut kaubavarude hävitamist. Nõukogude kaubandus on tervikuna allutatud sotsialistliku ülesehitustöö huvidele, töötajate huvidele.

Kaubanduse arendamiseks meie maal on kolm kanalit: kooperatiivne ja riiklik kaubandusvõrk ning kolhoosikaubandus. Kõik need kolm kanalit, täiendades üksteist, moodustavad ühtse nõukogude kaubandussüsteemi.

Nõukogude kaubandusel on suur osatähtsus NSV Liidu rahvamajanduses. Ta ühendab linna ja maad, riigi rajoone ja oblasti, rahvamajanduse mitmesuguseid eriharusid. Kaubakäibe hoogne arendamine soodustab tööstuse ja põllumajanduse toodangu edasist kasvu, riigi majanduselu arenemist.

Nõukogude kaubanduse kaudu meie riik teostab kaupade plaanikohast sotsialistlikku jaotust, vastavalt kulutatud töö hulgale ja kvaliteedile. Kes paremini töötab ja rohkem teenib, võib omandada ka rohkem kaupu. Nõukogude kaubanduse kaudu riik jaotab elanikkonnale suuri koguseid mitmesuguseid kaupu.

Kaubanduse arenemisest oleneb väga palju töötajate ja teenistujate reaalne töötasu, nõukogude rubla kindlus.

Kaubakäibe arenemisest oleneb suurel määral ka rahvamajanduse finantseerimine. Igasugune kaubamüügi aeglustumine, kaubakäibe piiramine pidurdab raha laekumist riigipanga kassadesse.

Sellest näeme, et nõukogude kaubanduse (riikliku, kooperatiivse ja kolhoosikaubanduse) arendamine on oluliseks tingimuseks kogu riigi rahvamajanduse tõusul ja arenemisel.

Nõukogude kaubandus Suure Isamaasõja perioodil.

Sõda häiris riigi normaalset elu. Esimestest sõjapäevadest alates oli Nõukogude valitsus sunnitud üle minema normitud varustamisele kaartide alusel. 1941. aasta juulikuus pandi kehtima linna elanikkonnale kaardisüsteem leivale, suhkrule ja kondiitrisaadustele. 1941. aasta novembrikuust võeti riiklikule varustamisele riigi suuremate linnade elanikkond ka teiste tähtsamate toidukaupade osas.

Raske- ja sõjatööstuse suuremate ettevõtete tööliste määrati kõrgemad varustusnormid. Varustusnormide kõrgendamine pandi kehtima 1942. aasta lõpul söetööstuse allmaa-töölisele ja mustmetallurgia juhtivate kutsete tööliste.

Tööstusettevõtete töötajate varustamiseks organiseeriti töölisvarustuse osakonnad (TVO-d). 1945. aasta lõpuks TVO-de arv kasvas kuni 8 tuhandeni.

TVO-d parandasid märgatavalt tööliste varustamist, tagades neile esijoones toidu- ja tööstuskaupade saamist, tõmmates kaubakäibesse täiendavalt tsentraliseeritud fon-

didele suures koguses liha, kala, piimasaadusi, eriti aga kartuleid ja juurvilja.

Kaardisüsteemi abil Nõukogude valitsus tagas riigis toidureservide ökonoomset ja õiget kulutamist.

Suure Isamaasõja kestel meil säilitati põhimiste toidu- ja tööstuskaupade osas sõjajärgne hindade tase. Kõigis kapitalistlikes maades aga tõusid toidu- ja tööstuskaupade hinnad sõjaperioodil korduvalt. Nõukogude Liit oli ainukeseks sõdivaks maaks, kus riiklikes ja kooperatiivseis kauplustes kaupade hinnad jäid kogu sõja kestel muutmata. Hindade kõrgenemist esines ainult turgudel. Valitsus võttis tarvitusele kõik abinõud turuhindade alandamiseks. Selleks aitas eriti kaasa riiklik kommertskaubandus, mis organiseeriti 1944. aasta algul. Süstemaatiline kommertshindade alandamine viis veel suuremale hindade alanemisele kolhoositurgudel. Kommertskaubandus oli ülemineku astmeks täielikule nõukogude vabakaubandusele.

Nõukogude kaubandus uuel stalinlikul viisaastakul.

Saavutanud võidu Suures Isamaasõjas, nõukogude rahvas asus rahuaegsele loovale tööle. Seaduses NSV Liidu rahvamajanduse taastamise ja arendamise viie aasta plaani kohta 1946.—1950. a. omistatakse suurt tähelepanu töötajate materiaalse ja kultuurilise taseme tõstmisele ja kultuurse nõukogude kaubanduse arendamise ülesandeile. Riikliku ja kooperatiivse kaubanduse jaekaubakäive 1950. aastaks ületab võrreldavais hindades 1940. a. kaubakäibe 28% võrra.

Toidukaupade turufondid suurenevad viisaastaku jooksul, võrreldes eelsõjajärgse tasemega, keskmiselt 23%, sealhulgas lihasaaduste osas 34%, kalakaupades — 75%,

rasvainetes — 53%, taimevõis — 96%, suhkru ja kondiitritoote osas — 34%.

Viisaastaku plaanis ettenähtud toodangu tõus põllumajanduses, tekstiiltööstuses, kergetööstuses, toiduainetööstuses, liha-, piima-, maitseainete ja kalatööstuses, samuti aga ka kohalikus ja kooperatiivtööstuses, loob kõik tingimused kaubakäibe hoogsaks arendamiseks ja viisaastaku lõpuks külluse saavutamiseks põhimistes tarbimisesemetes.

Suurt osa kaubakäibe arendamises ja toidu- ning tööstuskaupade tootmise laiendamises etendavad tarbijate ja töönduslik ning invaliidide kooperatsioon.

NSV Liidu Ministrite Nõukogu määrus 9. novembrist 1946. a. „Kooperatiivse kaubanduse arendamisest toiduainete ning tööstuskaupade alal linnades ning töölisasulais ja toiduainete ning laiatarbekaupade tootmise suurendamisest kooperatiivsete ettevõtete poolt“ on suunatud sellele, et soodustada kooperatiivkaubanduse maksimaalset arendamist ja laiatarbekaupade ning toiduainete tootmist.

Tarbijate kooperatsioonile on antud õigus osta põllumajanduse saadusi ja toormaterjali kolhoosidelt, kolhoosnikutelt ja üksiktalunikelt pärast riiklike kohustuste täitmist viimaste poolt, neid ümber töötada ja müüa linnades ning töölisasulais. Saaduste ostmine toimub turulkujunevate hindadega.

Selline kord äratav kolhooside ja kolhoosnikute huvi oma saaduste ülejääkide müügiks ja mõjutab seega põllumajanduskaupade tootmise suurenemist.

Kooperatiivkaubanduse taastamine linnades kutsub esile tervendava konkurentsi riikliku ja kooperatiivkaubanduse vahel, mis elustab ja laiendab kaubakäivet.

Nõukogude kaubandusala töötajate ülesanded.

Seltsimees Stalin hindab kõrgelt kaubandusala töötajate tööd. Nõukogude kaubandusala ausad töötajad on eestvõitlejad meie revolutsioonilise, bolševistliku asja eest.

Ausalt töötada — see on kõigi kaubandusosal töötajate kohustus. On vajalik pidada kõige karmimat võitlust puudujääkide, raiskamiste ja muude kuritarvituste vastu kaubanduses. Iga kaubandusala töötaja kohustus on rangelt kokku hoida toiduainete ressursse, materiaalseid väärtusi ja süstemaatiliselt alandada kaubanduse kulusid.

Kaubandusosal töötajad peavad hoolitsema selle eest, et nõukogude tarbija kätte saaksid ainult kvaliteetsed kaubad. Selleks aitab kaasa NSV Liidu Ülemnõukogu Presiidiumi seadlus 10. juulist 1940. a. „Vastutusest mittekvaliteetsete või mittekomplektse ja kohustuslikele standarditele mittevastava toodangu väljalaskmise eest“.

Laialdane sotsialistliku võistluse arendamine, millega viiakse ellu kaubanduse stahaanovlaste ja leiutajate kogemused, annab võimaluse auga täita need suured ülesanded, mis on pandud meile uue stalinliku viisaastaku plaaniga.

I p e a t ü k k.

NÕUKOGUDE KAUBANDUSE ORGANISATSIOONILINE ÜLESEHITUS.

Nõukogude kaubanduse reguleerimisorganid.

Nõukogude kaubanduse juhtimine tema kõigi kanalite (riikliku, kooperatiivse ja kolhoosikaubanduse) osas on pandud NSV Liidu Kaubandusministeeriumile.

See ministeerium on liiduvabariiklik ja juhib kogu Nõukogude Liidu kaubandust. Kõigis liidu- ja autonoomseis vabariigis on organiseeritud kaubandusministeeriumid, kes teostavad kaubanduse juhtimist ja korraldamist oma vabariigis.

NSV Liidu Kaubandusministeerium teostab oma reguleerivat ja juhtivat osa kaubanduses liiduvabariikide kaubandusministeeriumide kaudu. Kaubandusministeeriumi kohalikkudeks organiteks oblastites ja kraides on oblastite ja kraide kaubandusosakonnad. Neid nimetatakse vastavalt oblasti-kaubandusosakondadeks ja krai-kaubandusosakondadeks.

Linnades juhivad kaubandust linna-kaubandusosakonnad, suurte linnade rajoonides ja oblastite rajoonikeskustes — rajooni-kaubandusosakonnad.

Kaubandusosakonnad on osakondadeks vastavate tööraha saadikute nõukogude juures. Kaubandusministeer-

riumi liinis nad alluvad kõrgemale kaubandusosakonnale või vabariiklikule kaubandusministeeriumile. Selliselt on kaubandusosakondadel kahekordne alluvus.

Kaubandusministeeriumi kohustuseks on:

a) plaanide koostamine hulgi- ja jaekaubanduse laiendamiseks; kaubandusvõrgu, sööklate, restoranide arendamine, nende plaanide esitamine kinnitamiseks NSV Liidu valitsusele ja kinnitatud plaanide täitmise juhtimine;

b) abinõude teostamine toidu- ja tööstuskaupade kaubanduse organiseerimiseks, kontroll selle üle, et kaubandusvõrk kõikides rajoonides pidevalt müüks kaupu määratud sortimendis;

c) kehistatud hindade täpse järgimise kontrollimine kaubandusettevõtetes, võitluse organiseerimine hindade rikkumise, valekaalumise, valemõõtmise ja muude tarbijate petmise viiside vastu;

d) jaehindade, kaubanduslike mahahindluste ja juurdehindluste määrade väljatötamine ja esitamine kinnitamiseks valitsusele või nende kinnitamine valitsuse korraldusel;

e) kaubanduseeskirjade kehistamine kõigile kaubandusorganisatsioonidele, kaubandusorganisatsioonide ja ettevõtete tegevuse kontrollimine kõigi kaubandust reguleerivate seaduste, valitsuse määruste ja eeskirjade täitmise osas;

f) kontrolli teostamine kaubanduslikes ja töönduslikes baasides nende poolt kaubandusvõrgule saadetavate kaupade väljamisplaanide täitmise, samuti ka nende kaupade kvaliteedi üle.

Need pole kõik, vaid ainult olulisemad ülesanded, mis on täita NSV Liidu Kaubandusministeeriumil ja tema kohalikel organitel.

Riiklik kaubandus.

Riiklikule kaubandusele kuulub tähtis osa nõukogude riigi kaubakäibes. Riikliku kaubanduse käive moodustab ligikaudselt 70% riigi üldisest jaekaubanduse käibest.

Riiklikku kaubandust teostavad:

- 1) Kaubandusministeeriumi süsteemi kaubandusettevõtted,
- 2) riiklike ettevõtete ja asutiste töölisvarustamise osakonnad (TVO-d) ja
- 3) tööstuslike ministeeriumide omatoodanguga kauplev kaubandusvõrk.

Kaubandusministeeriumi süsteemi kaubandusettevõttele on riiklikus kaubanduses valitsev osa. Kaubandusministeeriumi süsteemi kaubandusettevõtete hulka kuulub kohaliku ja liidulise alluvusega ettevõtteid. Esimesse rühma kuuluvad kohalikud kaubastud, teise — kontorid ja peavalitsused.

Kohalikud kaubastud. Need on riiklikud kaubandusettevõtted, kes teostavad linnades jaekaubandust. Kohaliku kaubastu tegevusrajoon piirdub vabariigi, krai, oblasti, linna või linnarajooni administratiivpiiriga. Olenevalt administratiiv-territoriaalsetest tunnustest, jaotatakse kaubastuid vabariiklikeks, krai-, oblasti-, rajooni-vahelisteks (kui kaubastu tegevuspiirkond haarab vabariigi, krai, oblasti mitut rajooni), linna- ja linnarajooni-vahelisteks (kui tegevus ulatub ühe linna mitmesse rajooni) ja linnarajooni kaubastuiks (kes teostavad kaubandust ainult linna ühe rajooni administratiivpiires).

Peale administratiiv-territoriaalse tunnuse arendavad kohalikud kaubastud oma tegevust ka kauba-alalise spetsialiseerumise tunnuse järgi. Olenevalt sellest jaotatakse neid spetsialiseerituks ja universaalseiks kaubastuiks.

Spetsialiseeritud kaubastuiks kauba-alase jaotuse järgi on toidukaubastud (rajooni, linna) ja tööstuskaubastud (linna). Suurtes linnades sellised spetsialiseeritud kaubastud kauplevad ainult ühte rühma kuuluvate kaupadega. Näiteks Moskvas on leivaga kauplemiseks organiseeritud Moskva Leivakaubastu, juurviljaga kauplemiseks — Moskva Juurviljakaubastu, kultuurkaupadega kauplemiseks — Moskva Kultuurkaupade kaubastu jne.

Universaalseid kaubastuid organiseeritakse tavaliselt väiksemates linnades ja nad teostavad jaekaubandust toidu- ning tööstuskaupadega.

Kaubastute tegevuse vahetut juhtimist teostavad oblastite ja linnade kaubandusosakonnad.

Oblastites ja linnades, kus on palju kaubastuid, luuakse nende juhtimiseks oblastite või linnade kaubandusosakondade juurde kohalike kaubastute valitsused.

Liiduvabariikide kaubandusministeeriumides on kohalike kaubastute tegevuse juhtimiseks viies vabariigis moodustatud kohalike kaubastute peavalitsused, kahes vabariigis — vabariiklikud kohalike kaubastute valitsused; ülejäänud vabariiges juhib kohalike kaubastute tegevust kaubandusministeerium vahetult oblastite kaubandusosakondade kaudu. Kui kohalike kaubastute tegevus on väike, siis peavalitsuste asemel organiseeritakse kohalike kaubastute osakonnad.

Normitud kaubanduse perioodil kohalikud kaubastud teenindasid seda linna elanikkonda, keda ei varustanud TVO-d ega kaubandusministeeriumi peavalitsuste erikauplused. Haigemajade, lasteaedade, lastesõimede, internaatide ja muude asutiste teenindamine riikliku varustamise alusel oli samuti kohalike kaubastute ülesandeks.

Kaubandusministeeriumi peavalitsuste kaubandus.

Osa Kaubandusministeeriumi peavalitsusi, teostades jae-kaubanduse juhtimist, teenindavad elanikkonna eri kontingente. Siia kuuluvad: Sõjaväekaubastute Peavalitsus (teenindab Nõukogude armee sõjaväelasi), Spetsiaalkaubastute Peavalitsus (teenindab siseasjade ja julgeoleku ministeeriumi töötajaid), Kuurortkaubastute Peavalitsus (teenindab puhkekodusid, sanatooriume ja kuurortide kaubandust). Nende peavalitsuste kaubandusvõrk kaupleb nii toiduainete kui ka tööstuskaupadega.

Teine osa peavalitsusi kaupleb ainult teatava rühma kaupadega. Siia kuuluvad: Gastronomide Peavalitsus (kaupleb gastronoomia- ja bakaalkaupadega), Univer-
saalkaupluste Peavalitsus (kaupleb laiatarbetööstuskaupadega), samuti ka Üleliiduline Kontor Juveliirkaubastu (juveliirtooted ja kellad) jne.

1944. aasta algul organiseeriti Kaubandusministeeriumi süsteemis Erikaubastute Peavalitsuse kaubandusvõrk¹ — kauplemiseks ilma kaartideta, eriliste kommertshindadega. Järk-järgult, seoses hindade alanemisega omandas see kaubandusvõrk üha laiema ulatuse. Kommertskauplustel on

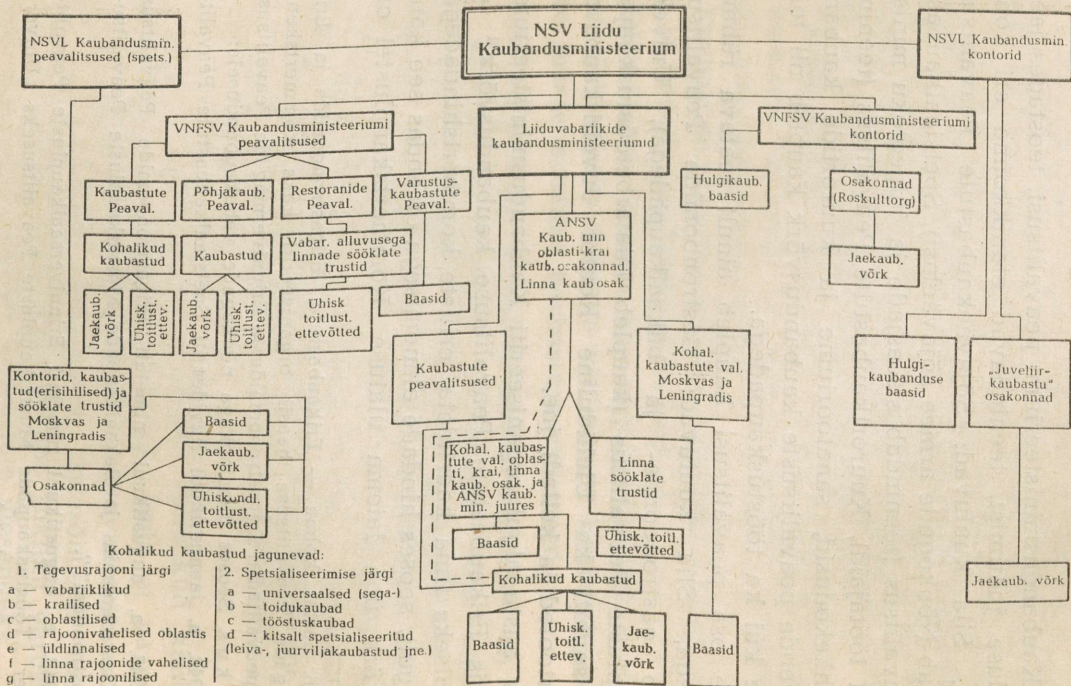
¹ 1946. aastal kolme — Erikaubastute, Erigastronomide ja Eriunivermag'ide Peavalitsuse baasil organiseeriti kaks kommertskaubanduse peavalitsust: Erigastronomide ja Eriunivermag'ide Peavalitsus.

M ä r k u s. Seoses üleminekuga nõukogude vabakaubandusele:

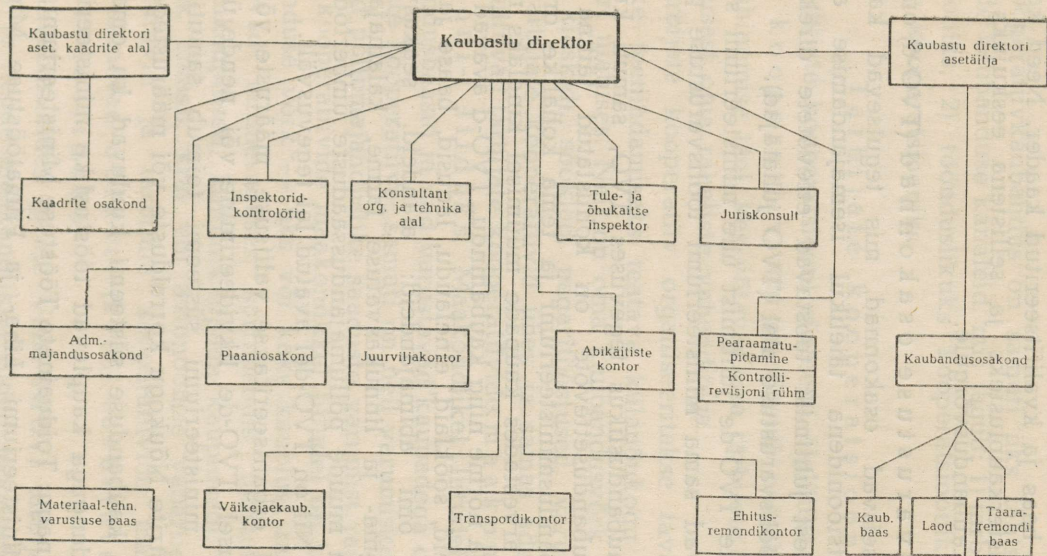
a) 1948. a. jaanarikuul likvideeriti Spetsiaalkaubastute Peavalitsus.

b) 1948. a. augustikuul nimetati Erigastronomide Peavalitsus ümber „Gastronoomia- ja Bakaalkaupade Musterkaupluste Peavalitsuseks „Gastronoom““.

c) 1948. a. augustikuul nimetati Eriuniversaalkaupluste Peavalitsus ümber „Tööstuskaupade Musterkaupluste Peavalitsuseks „Univermag““ . (Vast, toimetaja.)



Joon. 1. NSV Liidu Kaubandusministeeriumi süsteemi riikliku kaubanduse organisatsiooniline ülesehitus.



Joon. 2. Suurema linna- (rajooni-) kaubastu organisatsiooniline struktuur.

lai kvaliteetsete kaupade sortiment, eeskujulik tehnilis-materiaalne baas ja kvalifitseeritud kaader. Need kauplused on musterkauplusteks ja sellistena eeskujuks kogu ülejäänud kaubandusvõrgule.

Töölisvarustuse osakonnad (TVO-d) on ettevõtete iseseisvad osakonnad, mis tegutsevad kaubandusorganisatsioonidena täielikul isemajandamise alusel. TVO-de otsest juhtimist teostavad ettevõtete direktorite asetäitjad töölisvarustuse alal (TVO juhatajad).

Ettevõtete TVO-de juhtimist ühe ministeeriumi süsteemis teostavad sama ministeeriumi töölisvarustuse peavalitsused.

Oma kaubanduslikus tegevuses TVO, samuti kui iga teinegi kaubandusettevõte, on kohustatud täitma NSV Liidu Kaubandusministeeriumi ja tema kohalike organite juhendeid, arvestades kaupade müümisel kindlaks määratud korda ja norme ning kaubahindu. TVO-d avavad kauplusi, kioskeid, sööklaid, einelaudu, ladusid, baase ja organiseerivad omi abimajandeid: aiandeid, seakasvatust, piima-, looma- ja linnukasvatuse farme, kalamajandeid, juurvilja ja muude põllumajandussaaduste ümbertöötamis-punkte jm. Nii on TVO-del avatud lai tegevusväli.

TVO-sid organiseeritakse valitsuse määruste või korralduste alusel. TVO-de likvideerimine või nende üleandmine teise ministeeriumi süsteemi toimub samuti NSV Liidu Ministrite Nõukogu korralduste või määrustega.

Riikliku kaubanduse süsteemi kuuluvad ka oma ettevõtete toodanguga kauplevad tööstuslike ministeeriumide kauplused, nagu: Toiduainete Tööstuse Ministeeriumi, Kalatööstuse Ministeeriumi, Liha- ja Piimatööstuse Ministeeriumi kauplused.

Kooperatiivne kaubandus.

Kooperatiivkaubandus on samuti üks tähtsamaid nõukogude kaubanduse kanaleid, mis jagub: 1) tarbijate kooperasiiooniks, 2) töenduslikuks kooperasiiooniks, 3) invaliidide kooperasiiooniks.

Tarbijate kooperasiioon.

Tarbijate kooperasiiooni süsteemi algüliliks on tarbijate kooperatiiv, mis moodustub osanike vabatahtliku ühinemise teel, kes võtavad osa tarbijate kooperatiivi tegevusest oma rahaliste vahenditega.

Tarbijate kooperatiiv organiseeritakse tavaliselt oma osanike teenindamiseks teatava külanõukogu administratiivpiiri ulatuses. Neil on oma kaubandusvõrk (kauplused, poed, kioskid), sööklad, pagaritööstused, varumispunktid. Maa tarbijate kooperatiivid ühes ja samas administratiivpiiris liituvad tarbijate kooperatiivide maakondlikuks (rajooni-) liiduks. Maakondlikel liitudel on omad kaubandusbaasid ja nad varustavad kaupadega oma rajooni tarbijate kooperatiive; samuti on neil varumiskontorid, mis juhivad põllumajanduslike saaduste varumist rajoonis. Tarbijate kooperatiivide maakondlikel liitudel on ka oma jae-kaubanduse võrk — üks või kaks kauplust rajoonis, mis kauplevad mitmesuguses sortimendis tööstuskaupadega (rajoonikauplused, kultuurkaupade kauplused).

Kõik oblasti, krai või autonoomse vabariigi tarbijate kooperatiivid ja tarbijate kooperatiivide maakondlikud liidud ühinevad oblasti (krai) tarbijate kooperatiivide liiduks.

Liiduvabariikides (peale Vene NFSV) tarbijate kooperatiivid ja nende maakondlikud liidud moodustavad tarbijate kooperatiivide vabariikliku liidu.

Tarbijate kooperatiivide kõrgem keskus, Üleliiduline Tarbijate Kooperatiivide Liit (Tsentrosojuz) on üheaegselt ka Vene NFSV tarbijate kooperatsiooni vabariiklikuks keskuseks. Sellega on Tsentrosojuz üheaegselt üleliiduliseks organisatsiooniks kogu NSV Liidule kui ka vabariiklikuks — Vene NFSV tarbijate kooperatiivide keskusena.

Tarbijate kooperatsiooni süsteemi organisatsiooniliseks aluseks on järgmised põhimõtted:

- 1) vabatahtlikkus liikmeks astumisel,
- 2) juhtivate organite valitavus,
- 3) juhtivate organite aruandluse kohustus osanike ees,
- 4) tarbijate kooperatiivi tegevuse juhtimise kollegiaalsus.

Tarbijate kooperatiivi juhatus valitakse osanike üldkoosolekul, kõikide teiste kõrgemate lülide juhatused (alates rajooni tarbijate kooperatiivide liidust kuni Tsentrosojuzini) — volinike koosolekuil.

Tarbijate kooperatsioon organiseerib kauplemist toidukaupadega linnades ja töölisasulais, raudteejaamades ja sadamais turulkujunevate hindadega. Selleks avab tarbijate kooperatsioon kauplusi, paviljone, telke, kioskeid, samuti organiseerib liikuvat ja kandekaubandust.

Uhtlasi on tarbijate kooperatsiooni ülesandeks organiseerida põllumajanduslike saaduste ümbertöötamist, avada töökodasid elanikkonna olustikuliseks teenindamiseks ja laiatarbekaupade tootmiseks.

Töönduslik ja invaliidide kooperatsioon.

Tööndusliku kooperatsiooni ülesandeks on avada uusi tootmisettevõtteid, laialt kasutades selleks kohalikke tooraineid ja riikliku tööstuse jäätmeid.

NSV Liidu Ministrite Nõukogu oma määrusega kohustas töönduslikku kooperasiointi organiseerima toodangu müümiseks oma kaubandusvõrku nii linnades kui maal.

Invaliidide kooperasioint on samuti kohustatud arendama turulkujunenud hindadega põllumajandussaaduste ülejääkide kokkuostu ja organiseerima nendega kauplemist linnades ning töölisasulais.

Tarbijate kooperasiointi ja tööndusliku kooperasiointi töö juhtimine ja kontrollimine on valitsuse poolt pandud NSV Liidu Ministrite Nõukogu juures olevale Tööndusliku ja Tarbijate Kooperasiointi Peavalitsusele.

Kolhoosituru- ja laadakaubandus.

Kolhoosnikute ja üksiktalunike põllumajandussaaduste müük linnades ja maal toimub turgudel ja laatadel, raudteejaamades ja sadamais aga jaama või sadama administratsiooni poolt selleks eraldatud kohtades. Kolhoosnikute omasaaduste müük toimub turulkujunevate hindadega.

Kolhoositurgude direktsoon sõlmib lepinguid kolhoosidega saaduste kohaleveoks, abistades neid transpordiga saaduste veol kaugematest punktidest ja võimaldades kolhoosidele kioskite ja telkide üürimist alalise kauplemise teostamiseks.

Riikliku ja kooperatiivse kaubanduse organisatsioonid teostavad turul vahetuskaubandust maalnõutavate tööstuskaupadega. Suurt tähtsust omab turul mitmesuguste teenuste osutamine kolhoosnikutele, näiteks võimaldades neile kaalude kasutamist, tapaloomade tükeldamist vilunud lihunikude poolt, ladude kasutamist produktide ajutiseks säilitamiseks jne. Sissesõitnud kolhoosnikute teenindamiseks turgude direktsoon organiseerib võõrastemaju.

Turgude juhtimist teostavad linna kaubandusosakonnad. Suurtes linnades, kus on hulk rajoone, on linna kaubandusosakondade juurde moodustatud turgude valitsused.

Kontroll nõukogude kaubanduses.

Kõikide süsteemide kaubandusettevõtete tegevust kontrollib NSV Liidu Riigikontrolli Ministeerium ja liiduvabariikide riigikontrolli ministeeriumid.

Riigikontrolli organite ülesandeks on kontrollida nende riiklike varade ja materiaalsete väärtuste arvestamist ja kulutamist, mis on riiklike ja kooperatiivsete organisatsioonide käsutuses, samuti kontrollida ka valitsuse määruste ja korralduste täitmist.

NSV Liidu Riigikontrolli Ministeeriumile on antud õigus määrata karistusi distsiplinaarkorras — kuni süüdlaste töökohalt eemaldamiseni — juhtudel, kui ei täideta valitsuse otsuseid, arvestuse hooletusse jätmise puhul, materiaalsete ja rahaliste väärtuste mitte heaperemeheliku alalhoidmise ja kulutamise korral või NSV Liidu Riigikontrolli Ministeeriumile ebaõigete andmete esitamisel. NSV Liidu Riigikontrolli Ministeeriumil on õigus teostada rahalisi sissenõudmisi (sunduslikku sissenõudmist töötasult) ametiisikuilt, kes põhjustasid kahju riigile, samuti võtta neid kohtulikule vastutusele juhul, kui avastati nende poolt sooritatud kuritarvitusi või muid kuritegusid.

NSV Liidu Kaubandusministeeriumi Kaubanduse Riiklik Inspektsioon teostab süstemaatilist kontrolli kaubandusvõrgus ja ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes (olenemata nende alluvusest teistele ministeeriumidele ja ametkondadele), töö seadusandluse, käskkirjade, kaubandusala juhendite ning eeskirjade täitmise üle.

Kaubanduse riikliku inspeksiooni ülesandeks on:

a) kontrollida toidu- ja tööstuskaupade õiget väljaandmist ladudest ja baasidest ning kaupade õiget kulutamist kauplustes ja muis kaubandusettevõtteis;

b) kontrollida kaubandusettevõtteis jaehindadest ja kaubanduslikest hinnalisanditest kinnipidamist;

c) võidelda tarbija tüssamisega valekaalumise, valemõõtmise ja valearvestamise teel kaubandusvõrgus ja ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis.

Kaubanduse riikliku inspeksiooni organeil on õigus kaubandusala seaduste ja eeskirjade rikkumiste avastamisel vastutusele võtta süüdlasi (alandada ametis, eemaldada töölt, anda kohtu alla), määrata rahatrahve, teha kohustavaid otsuseid hindade kõrgendamise teel rohkemvõetud summade tagasimaksmiseks riigi tuludesse.

Kaubanduse riikliku inspeksiooni kohalikud organid alluvad NSV Liidu Kaubandusministeeriumi Kaubanduse Riikliku Inspeksiooni Peavalitsusele ja nad on täielikult iseseisvad liidu- ja autonoomsete vabariikide kaubandusministeeriumide ning vabariikide kraide ja oblastite kaubandusosakondade suhtes.

Riiklik sanitaar-inspeksioon.

NSV Liidu Tervishoiuministeeriumi riiklik sanitaarinspeksioon teostab sanitaarset järelevalvet toiduainete tööstuse ettevõtete, toiduainete kaubanduse ja ühiskondliku toitlustamise ettevõtete üle.

Riiklikul sanitaar-inspeksioonil on õigus välja anda eeskirju ja instruksioone sanitaarse järelevaatuse läbi viimiseks ja epideemiavastaste abinõude rakendamiseks toiduainete kaubanduses; tal on sanitaarsete nõuete rikkumise avastamisel õigus anda korraldusi kaubandusette-

võtete töö peatamiseks kuni sanitaarsete eeskirjade rikkumiste kõrvaldamiseni.

Riiklikel sanitaar-inspektoreil on õigus tarvitusele võtta järgmisi abinõusid:

a) sulgeda ebasanitaarses seisukorras olevaid kaubanduslikke ja ladude ruume kuni vastavate sanitaarsete abinõude teostamiseni;

b) keelata kõlbmatute toiduainete alalhoidmist ja toiduks kasutamist ning anda korraldusi nende hävitamiseks või ümbertöötamiseks eranditult tehniliseks otstarbeks;

c) kõrvaldada tööst täielikult või kuni kehistatud sanitaarsete nõuete täitmiseni töötajad, kes on haigestunud nakkushaigustesse ja kes oma töös puutuvad kokku toiduainetega;

d) võtta kohtulikule vastutusele sanitaar-hügieeniliste normide ja eeskirjade rikkumise eest kaubandusettevõtete juhtivaid töötajaid, kes on otseselt vastutavad kehistatud sanitaarse korra järgimise eest, ja määrata rahatrahve, sissenõudmisega administratiivses (vaieldamatus) korras.

Sanitaarkontrolli läbiviimisel on riiklikul sanitaar-inspeksioonil õigus takistamata külastada ja allutada sanitaarsele järelevaatusele kaupluste ja ladude ruume, teostada toiduainete proove ja analüüse ning anda sanitaarse järelevalve sihiga laboratooriumidele ja uurimisjaamadele kohustuslikke ülesandeid erianalüüside teostamiseks.

Jaekaubanduse liigid.

Enne tarbijani jõudmist läbib kaup rea edasitoimetavaid lülisid. Need lülid on: tööstuse sortimisbaas — tööstuse hulgibaas — kaubandusorganisatsiooni baas või jaotusladu — kauplus, telk või muu jaekaubandusettevõtte.

Jaekaubandusvõrk on viimane lüli kaupade liikumise teel tootmisest tarbijani.

Jaekaubandus, olenevalt kaubandusliku teenindamise vormist, jaotatakse järgmistesse liikidesse:

- 1) statsionaarne (püsiv) ehk kauplus-kaubandus,
- 2) poolstatsionaarne ehk telk-kiosk-kaubandus,
- 3) liikuv kaubandus,
- 4) kaubanduse eriliigid (näiteks kojusaatekaubandus jt.).

Statsionaarset kaubandust teostatakse kauplustes ja poodides ja ta kujutab endast massilise igapäevase nõudmisega kaupade alal parimat kaubandusliku teenindamise viisi.

Kaupluskaubandus on jaekaubanduse põhilisemaks ja juhtivamaks liigiks. Kauplus võimaldab ostjale suuremaid mugavusi kaupade valikul ja seal on ka kõige kergem organiseerida kaupade säilitamist ning ettevalmistamist müügiks. Mõnel juhul on kauplustega kõrvuti vajalik organiseerida ka väikejaekaubanduse võrku, nagu telke, kande-kaubandust.

Poolstatsionaarne kaubandus.

Väikejaekaubanduse võrku ehk teisiti nimetades — poolstatsionaarset kaubandust (paviljonid, telgid, kioskid) organiseeritakse:

- 1) ajutise kaubandusvõrguna, kuni statsionaarse kaubandusvõrgu, kaupluste organiseerimiseni; see võimaldab näiteks mingisuguse asula või ettevõtte (tehaste, vabrikute jt.) ehitamisel juba enne statsionaarse kaubandusvõrgu asutamist kiirelt arendada telkide-kioskite võrku ja seega kiiremini tagada elanikkonna pidevat varustamist toiduainetega;

2) kui täiendav kaubandusvõrk juhul, kui statsionaarne kaubandus ei taga näiteks saaduste hooajalist realiseerimist; erilise tähtsusega on kaubandusvõrgu laiendamine telkide ja kioskitega kiireltriiknevate kaupade — juurvilja, puuvilja, kõrvitsaliste (arbuusid, melonid, melonkõrvitsad) massilisel müügil;

3) kui põhiline kaubandusvõrk kauplemiseks karastusjookide, jäätise ja tubakasaadustega.

Telgi-kioski-kaubandusvõrgu peamiseks paremuseks on võimalus kiiresti arendada kaubandust ilma suurte, kapitalikuludeta ja enam lähendada seda võrku tarbijale.

Liikuvkaubandus. Seda liiki kaubandusse kuulub liikuv kaubandusvõrk: kandelaudad, käsitsi ja hobustega veetavad kärud, auto-järelvankrid, vagun-poed (raudteel), laev-poed (veeteedel).

Liikuvkaubanduse erinevus seisab selles, et ta on määratud teenindama tarbijat kohtades, kus millegipärast ei saa organiseerida statsionaarset või poolstatsionaarset kaubandusvõrku. Vagun-poed kauplevad näiteks väiksemates raudteejaamades, laialiveokaubandus on vajalik põllutöödel.

Suure tähtsusega on liikuvkaubandus massdemonstratsioonidel ja kogunemiste puhul parkidesse, aedadesse, kui kiirelt on vajalik teenindada tarbijate suurt massi.

Kaubandust kandelaudadelt kasutatakse tänavail, väljakuil, turgudel ja mujal tubakasaaduste, tükki-kondiitrikaupade, pakend-jäätise jm. müügil.

Liikuvat kaubandusvõrku kasutatakse puuvilja ja juurvilja (nende hooajal), jäätise, pirukate ja karastusjookide müügil. Auto-kauplused (autopoad) teenindavad elanikkonda suurte linnade eeslinnades ja suvituskohtades. Vagun-poed ja laev-poed teenindavad raudtee- ja jõe-

transpordi töötajaid ja nende perekondade liikmeid, kes elavad väiksemates jaamades ja peatuskohtades, s. o. kohtades, kuhu ei saa organiseerida alalist kaubandusvõrku. Auto-kauplused, vagun-poed ja laev-poed liiguvad kindla sõiduplaani ja marsruudi kohaselt, mille tõttu elanikkond teab juba aegsasti ette nende saabumisest.

Suured arenemisperspektiivid on kaubandusel kaupade kojusaatmisega. Tarbijate teenindamise seda kaubanduslikku vormi võib organiseerida niihästi kaupluste juures, kui ka eriliste ettevõtetenä kaupade kojusaatmiseks. Sellise kaubanduse paremus seisab selles, et tarbija ei kuluta aega kaupade ostmisele kaupluses. Kaup saadetakse talle vahetult koju eeltellimisel, mis toimub isiklikult, telefoni või kirja teel.

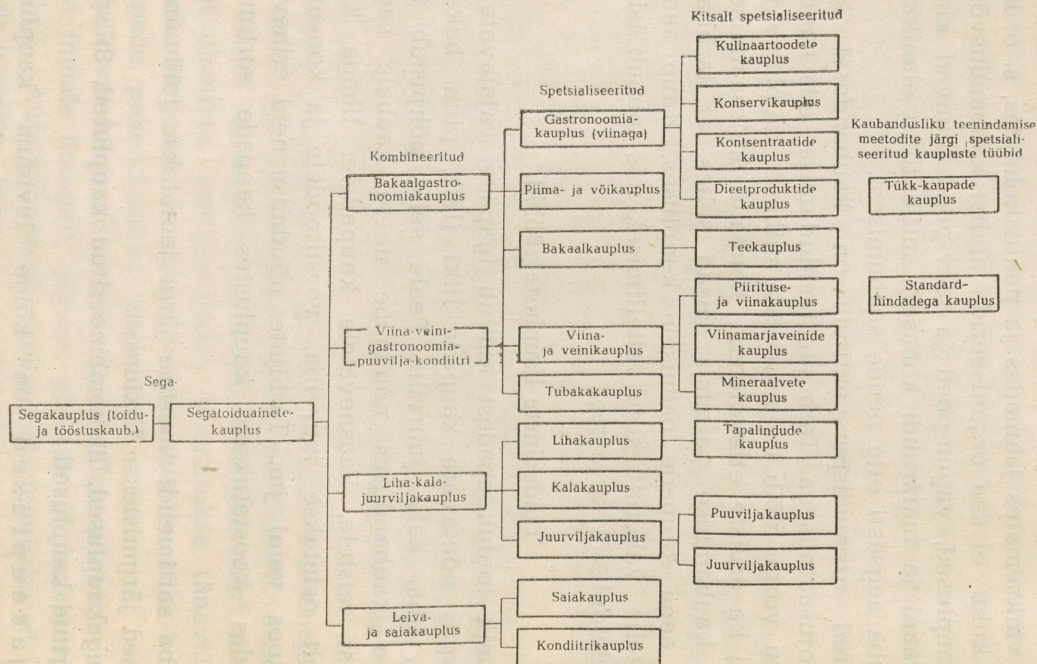
Toiduainete kaupluste tüübid.

Enamik toidukaupadest kuulub igapäev vajatavate ja esmajärgus nõutavate kaupade liiki (leib, piim, bakaalkaubad, liha, kala, juurvili). Peale selle põhjustab toiduainete kaubanduses nõudmine ühele kaubale sageli nõudmist teistele, kaasnevatele kaupadele: lihaga koos tavaliselt ostetakse juurvilja, vorstitoodete ja konservidega koos veini jm. Tarbijate nõudmise neid erinevusi arvestades koostatakse kauplustes kaupade sortiment (valik).

Kauba sortimendi koostise järgi jaotatakse toiduainete kauplused järgmistesse liikidesse:

1) segakauplused, 2) kombineeritud kauplused, 3) spetsialiseeritud kauplused.

Segakauplused on kõige levinum kaupluste tüüp. Sortiment segakauplustes sisaldab: bakaalkaupi, rohkem minevaid gastronoomia- ja kondiitrikaupade sorte,



Joon. 3. Kaupluste tüüpide skeem.

leiba, mõnikord ka juurvilja, liha ja kala. Segakaupluse paremus seisab selles, et ta ei nõua tarbijalt suurt ajakulu igapäevaste tarbekaupade ostmisel. Segakaupluse puuduseks on iga kaubarühma kitsas sortiment. Selliste kaupade müügiks, nagu leib, juurvili, liha ja kala, on segakauplustes soovitav eraldada eri töökohad, kus teenindavad müüjad-spetsialistid.

Kombineeritud kauplused. Seda tüüpi kauplustes kaupade sortiment koostatakse (kombineeritakse) arvestades kaupade kaasnevat nõudmist ühes ruumis müümisel.

Levinumaiks kombineeritud kaupluste tüüpideks on: 1) liha-kala-juurvilja, 2) leiva-kondiitrisaaduste, 3) bakaal-gastronoomiatoodete, 4) viina-tubakasaaduste ja puuvilja kauplused.

Kombineeritud kauplustes üksikud kaubarühmad eraldatakse tavaliselt eri osakondadeks. Kombineeritud kaupluste paremuseks on kaupade suur sortiment, mis võimaldab tarbijale ostmisel teatavat mugavust.

Spetsialiseeritud kauplused. Toiduainete kaubanduses ettevõtete võrgu spetsialiseerimine ei ole arenenud veel küllaldaselt. Kuid mida enam laieneb toiduainete tööstuse poolt toodetavate kaupade sortiment, mida rohkem ehitatakse uusi kauplusi, seda enam suureneb toidukaupade spetsialiseeritud kaubandus.

Esimeses järjekorras kuulub siia kaubandus leiva- ja piimasaadustega.

Spetsialiseeritud kauplustel on see paremus, et nad teatavas kaubarühmas (näiteks kondiitrisaadused) tagavad kaupade suurt valikut.

NSV Liidu rahvamajanduse taastamise ja arendamise 1946—1950. a. viisaastaku seaduses on ette nähtud niihästi spetsialiseeritud kaupluste võrgu taastamine, kui ka selle tunduv laiendamine linnades.

Jaekaubanduses on kõige rohkem levinud järgmised spetsialiseeritud kaupluste tüübid: 1) saia-, 2) piima-, 3) bakaal-, 4) gastronoomia-, 5) kondiitri-, 6) liha-, 7) kala-, 8) juurvilja-, 9) puuvilja-, 10) viina-veini-, 11) tubaka-kauplused.

Tarbijate paremaks teenindamiseks, samuti ka kaubakäibe suurendamiseks teostatakse spetsialiseeritud kauplustes kaasnevate kaupade müüki: leiva-saia kauplustes müüakse kondiitrisaadusi, peamiselt jahust valmistatud (küpsiseid, piparkooke, keekse, torte, kooke jm.); puuviljakauplustes — viinamarjaveini ja kondiitrisaadusi; piimakauplustes — liha-gastronoomia tooteid (vorste, siisikesi), mune jne.

Gastronoomia- ja bakaalkauplusi nende kaupade valiku järgi võib nimetada spetsialiseerituiks ainult tingimisi, kuna nende kaupade sortiment koosneb mitmesugustest kaupadest, mida toodavad tööstuse mitmesugused eriharud ja millel on erinevad tarbimisomadused.

Küsimusi ja ülesandeid.

1. Loetelge nõukogude kaubanduse kanalid ja andke nende lühike iseloomustus.
2. Jutustage, milles seisab NSV Liidu Kaubandusministeeriumi ja tema kohalike organite reguleeriv osa.
3. Jutustage, kuidas on organisatsiooniliselt üles ehitatud Kaubandusministeeriumi ja tema kaubandusettevõtete süsteem.
4. Nimetage riiklikke organeid, kes kontrollivad kaubandusettevõtete tegevust ja nende organite õigusi.
5. Loetelge jaekaubanduse liigid ja näidake iga liiki kaubanduse eelseid.
6. Andke toiduainete kaupluste liikide iseloomustus.
7. Iseloomustage kaupluse tüüpi, milles teie töotate.

II peatükk.

KAUPLUSE SISUSTAMINE JA SISSESEADE.

Kaupluse ruumid, nende planeerimine, osakondade asetus ja sisseseade peavad tagama suurimaid mugavusi tarbijaile, head olukorda müüjate tööks, samuti ka vajalikke tingimusi kaupade vastuvõtmiseks, alalhoidmiseks ja müügiks ettevalmistamiseks. Sellest, kuidas kauplus on sisustatud, oleneb suurel määral müüjate töö üldine edu.

Kasutatakse mitmesuguseid kaupluse ruumide planeerimise tüüpe. Kasutatavamaiks neist on: jooneline planeerimine, lettide asetusega ühel või kahel joonel, U-taoline ehk kolmekülgne, neljakülgne ja nurgakujuiline.

Kaupluse ruumid jagatakse kolme põhiosa:

1) müügisaal, 2) kaupade vastuvõtmise, säilitamise ja müügiks ettevalmistamise ruumid, 3) teenistus-elutarbeline ruumid (kontor, riiehoiuruum, teenistujate puhkeruum jm.).

Müügisaal koosneb müüjate töökohtade ja ostjate ruumalast.

Töökohad müügisaalis peavad olema paigutatud selliselt, et kaugus letist kuni kaupluse sisemise seinani poleks vähem kui kolm meetrit.

Kauplusruumi planeerimisel tuleb püüda õigesti ja ratsionaalselt kasutada ruumi kogu pindala. Suur tähtsus

on kõige lühema ja otstarbekama sideme loomisel müügis-
saali ja laoruumi vahel. Laoruumid peavad olema vahetult
ühenduses kaupade vastuvõtmise kohtade ja müüjate töö-
kohtadega.

Kaupluses peab olema hea valgustus, nii loomulik
(päeval) kui ka kunstlik (õhtul).

Müügisaali planeerimine ja osakondade paigutus.

Müügisaali planeerimisel on vajalik jälgida õiget vahe-
korda müüjate töökohtade ja ostjate ruumi vahel.

Kauplustes ja osakondades, kus kaubeldakse lihaga,
kalaga, juurviljaga, leivaga, bakaalkaupadega, kondiitri-
saadustega, puuvilja, kulinaar- ja gastronoomiatoodetega,
peab ostjate ruum olema poole suurem müüjate töökoh-
tade ruumist.

Osakondades, kus kaubeldakse tubakasaadustega, vei-
nidega, tükk-kaupadega ja kus ostjate vool on väike, on
lubatav vahekord 1:1, see tähendab, et neis osakondades
ostjate ruum on võrdne müüjate töökohtadeks kasutatava
ruumiga.

Selleks, et ühtlaselt jaotada ostjate voolu müügisaalis,
paigutatakse osakonnad ja sektsioonid alalise ostjate
tungiga müügisaali avaramatesse osadesse, võimalikult
sissekäigust kaugemale.

Osakonnad ja sektsioonid kaupadega, mis tavaliselt
nõuavad pikemaajalist valikut, paigutatakse eraldatud
müügisaali ossa, eemale ostjate põhivoolust.

Müüjate töökohad kaupadega, mida müüakse ilma erilise
valikuta (tükk-kondiitrikaubad, tubakasaadused, tuletikud),
tuleks paigutada kõige nähtavamale kohale, võimalikult
lähemale väljapääsule.

Peaaegu igas kaupluses on üksteisele lähedasi ja üksteisega kaasnevaid kaupu: ühtede kaubaliikide ostmine põhjustab teiste kaupade omandamist (paberossid ja tuletikud, vein ja puuvili). Müüjate töökohad, kus müüakse üksteisega lähedasi ja kaasnevaid kaupu, asetatakse kõrvuti.

Osakondade paigutamisel toiduainete kaupluses tuleb erilist tähelepanu pöörata nende ühendusele abiruumidega, nende õigele paigutusele vastavalt kaupade naabrusse — vastavalt üksikute kaupade omadustele.

Otstarbekohaseks tuleb pidada järgmist osakondade kombinatsiooni ja järjestikulist paigutust: 1) liha, kala, juurvili, 2) bakaalkaubad, leib, kondiitrikaubad, 3) puuvili, gastronoomia-, veini-, viina- ja tubakatooted. Täiendavaks ostjate teenindamiseks suurte kaupluste müügisalis organiseeritakse kaupade ettetellimis- ja kojusaatmislaud.

Tuleb arvesse võtta, et müügisaali ruumi kuuluvad samuti ka kassapidajate töökohad.

Müüjate töökohtade pindala ja selle sisustuse mõõdud.

Toiduainete müüja töökoha pindalaks on määratud 4,8—6 ruutmeetrit.

Leti esikülje järgi (ostja poolt vaadatuna) eraldatakse müüja töökoha laius. Töökoha sügavus arvestatakse leti esiküljest kuni kapi (riiuli) tagumise seinani; see koosneb seega leti laiusest, läbikäigu laiusest ja kapi (riiuli) sügavusest.

NSV Liidu Kaubandusministeeriumi poolt on kehitatud järgmised töökohtade mõõdud (meetrites):

Kaubarühmad	Töökoha laius	Töökoha sügavus				Töökoha põrandapind (m ²)
		kogu sügavus	selle hulgas			
			leti laius	läbi käigu laius	kapi (riiuli) sügavus	
1. Bakaal-, gastronoomia-, veini-, kondiitrisaadused, leib ja tükk-kaubad . . .	2,0	2,4	0,9	0,9	0,6	4,8
2. Liha-, kala- ja piimakaubad	2,0	2,6	0,9	0,9	0,8	5,2
3. Juurvili ja puuvili:						
a) letiga	2,0	2,6	0,9	0,9	0,8	5,2
b) letita	2,0	2,7	0,6 ¹	0,9	1,2	5,4
4. Poolvalmistooted ja suupisted	2,5	2,4	0,9	0,9	0,6	6,0

Töökoha pikkus esitatud tabelis on antud kahe või enam müüja töökohaga osakondades. Kui on organiseeritud ainult üks müüja töökoht, suurendatakse selle laiust poole meetri võrra, kuna sel juhul tavaliselt suureneb kaupade sortiment.

Leti keskmine kõrgus on 90 sm. Kõrge lett põhjustab käte kiiret väsimist, madal lett aga nõuab müüjalt alatist kummardumist. Mõlemal juhul on märgata müüja tööviime langust ja kiiresti tekkivat väsimust. Kui leti kõrgus ei vasta müüja kasvule, võib põrandale asetada erilised alused.

Leti laiuseks on määratud 90 sm, eeldusel, et oleks võimalik letil korraldada kaupade väljapanekut, ratsionaalselt asetada ja käsitada kaupa, inventari ja tööriistu.

¹ Juur- ja puuviljakauplustes, kus letti ei ole, postikeste laius.

Leti pikkuseks müüja töökohal on määratud 2,0 m selle arvestusega, et müüja ilma liigsete liigutusteta ulatuks oma leil kätte saama igat kaupa. Suurem leti pikkus väsitab müüjat.

Töökohtade organiseerimise ja sisustuse erinevusi. Leivamüüja töökoha sisustus.

Leivamüüja töökohtade organiseerimises esineb sageli suuri puudusi. Leiva toomine töökohale toimub sageli läbikäigu kaudu leti ja kapi vahel, mis alaliselt segab müüja tööd.

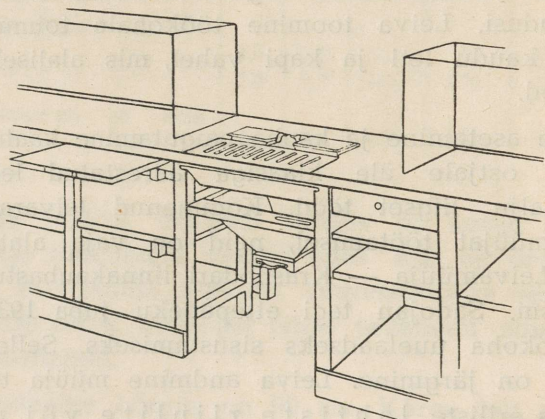
Vihtide asetamine ja kauba paigutamine kaalule, leiva ulatamine ostjale üle klaasiga äärestatud leti nõuab samuti palju liigset tööd. Kogunenud leivaraasukesed segavad müüjat töötamisel, neid on vaja alati kokku pühkida. Leivamüüja — Krasnodari linnakaubastu stahaanovlane sm. Sadojan tegi ettepaneku juba 1936. aastal müüja töökoha uuelaadseks sisustamiseks. Selle ettepaneku sisu on järgmine. Leiva andmine müüja töökohale toimub kas eriliste lahtiste riiulite või pööratavate kappide kaudu. Kaubavarude täiendamine toimub tööajal kõrvalruumist ega sega müüja tööd.

Kaalud on paigutatud leti sisse. Laud, millele leiba lõigatakse, tehakse restiga. Leivaraasukesed kukuvad avaste kaudu erilisse kasti — raasukestekogujasse, kust need päeva lõpul eemaldatakse raasukestekoguja põhja asetatud liikuva siibri avamisega.

Klaasiga äärestatud letil on kaalude kohal avaus ostjaile kauba väljaandmiseks. Ostja poole leti külge, letist madalamale, on kinnitatud riiul, millele ostja võib asetada käekoti või korvi ostetud kaubaga.

Müüja töökoha sellise ümberehituse tulemusena müüja töövõime suureneb peaaegu kolmandiku võrra. Müüja väsib vähem ning ostjale on loodud rohkem mugavusi.

Kui laoruum on ühenduses müüja töökohaga, siis asendavad lahtisi riuleid liikuvad kapid. Kapi riuleile leib asetatakse tagant laoruumist. Kui müüja vajab leiba, keerab ta kapi täidetud poolega enda poole, ja teine, tühi kapi pool täidetakse uuesti lao poolt.



Joon. 4. Leivamüügielt sm. Sadojani ettepaneku järgi.

Kapi kõrgus on 130 sm, laius ja sügavus 80 sm. Kapp on laudseinaga jagatud kaheks pooleks. Kummassegi kapi poole on tehtud kolm riiulit 38 sm vahedega. Iga riiuli kohta on arvestatud 35 kg rukki- või 20 kg nisuleiba. Iga müüja töökohale seatakse kaks sellist kappi kõrgusega 90 sm põrandast. Kapi keskel on metallist telg, millel kapp pöörleb.

Selleks, et kapid võiksid vabalt pöörelda, paigutatakse need üksteisest 20 sm kaugusele.

Kirjeldatust võib paljut kasutada müüjate töökohtadel ka teiste kaupade müügil (kaalud leti sees, keerlevad kapid, laoruumi vahetu ühendus töökohaga).

Müüja töökoha sisustus kondiitrisaaduste müügil.

Selleks, et mahutada kogu kaupade sortimenti, peab töökoht olema avar ja mahukas. On soovitatav, et see omaks letipealseid riuleid. Kondiitri-osakonna leti nurkadele tuleb asetada kõrgemad sambakujulised või kappvitriinid. Seinäärsete kappide ülemine osa kaetakse klaasiga. Suure paremusega müüja töös kondiitrikaupade müügil on kapp, mis omab lahtisi riuleid (ilma tagumise seinata). Selline kapp on üheaegselt seinaks müügisaali ja laoruumi vahel. Kapi sahtlid tehakse sääraselt, et neid oleks võimalik kergesti lükata niihästi laoruumi kui müüja poole. Sahtlitest kõrgemal asetsevad riulid tükkkaupade paigutamiseks. Mõnikord tehakse kappidesse liikuvate ustega avaus koogiplaatide ja muude kaupade edasiandmiseks.

Kapi alumises osas on liikuvad sahtlid kaalukaupade jaoks. Nende sahtlite põhja tagumise osa kolmandik peab olema veidi kõrgem, selleks et hõlbustada kompekkide kättesaamist, seejuures neid kühvliga rikkumata.

Kondiitrikaupade letid on kahte liiki:

a) lihtsad letid sahtlitega ja klaaskattega või klaasalus-
tega kookide, „idamaiste maiustuste“ ja muude pakendita kaupade jaoks;

b) letid vitriinidega vahelduvalt lauakestega kaalude jaoks. Vitriinidel on taga ukсед, millede kaudu lahtisi kaupu välja pannakse. Lettide vitriinid ehitatakse ostjate poole kallutatud riulitega, selleks et ostjail kergem oleks

vajalikku kaupa valida. Müüja poolel vitriinid suletakse liikuvate klaasustega. Vitriinide alla (müüja poole) tehakse väljatõmmatavad sahtlid.

Bakaalkaupade müüja töökoht.

Puistkauba varude paigutamiseks kasutatakse leiutaja Petrovi poolt konstrueeritud avatavaid salvi.

Paremad on avatavad salved puistkaupade jaoks, mis ehitatakse leti sisse, siis müüjal ei ole tarvis end pöörata kauba võtmiseks. Salvedel peavad olema rauaga või plekiga kaetud vineerist põhjad, selleks et takistada närijate pääsemist salvedesse. Salvede esikülgl, kui seda ei kasutata, sulgub leti seinaga.

Salve põhi toetub šarniirile, mille abil salv kergesti kaldub ettepoole. Salve on kerge endisse asendisse tagasi paigutada. Salve kallutamiseks on käepide: tarvitseb vaid kergelt käepidet tõmmata või lükata, selleks et salv liiguks vabalt. Seda soodustab salves oleva kauba raskuse mõju, kusjuures see raskus ei ole takistuseks, nagu see on lihtsate väljatõmmatavate sahtlite juures. Salve ümberasetamise kergust mõjutab ka ta põhja tagumise nurga külge kinnitatud vastukaal. Salve ümberpaigutamisel tekkivate löökide pehmendamiseks on pandud kaks kummiriba.

40 sm laiusega salve maht on 60—70 kg. Eelpakitud kaubad asetatakse kappidesse või väljatõmmatavatesse sahtlitesse.

Väljatõmmatavate sahtlite suurus müüja töökojal peab vastama nende sahtlite mahule, milledega tuuakse eelpakitud kaupu. Sahtlite maht ei tohi olla üle 20 kg, selleks et neid oleks kerge avada ja ümber paigutada.

Läbiulatuvate riiulite ehitamine kaupade edasiandmiseks on otstarbekohane ka bakaalkaupade osakonnas. Eelpakkimisega kaupade korral on otstarbekohane kasutada pööratavaid kappe leivariiulite eeskujul.

Taimeõli müügiks ehitatakse eriline sisseseade. Vaat õliga asetatakse abiruumi. Samasse, 2,5 m kõrgusele põrandast paigutatakse vastuvõtupaak. Vaadist pumbatakse õli paaki. Õli lastakse jaemüügile väiksemast nõust, millesse seda villitakse vastuvõtupaagist vooliku abil. See nõu on paigutatud müüja töökohale õli väljaandmiseks. Õlinõu asemele voolikukraani alla võib asetada ka kaalud. Kaalule asetatakse ostja õlinõu, millesse õli lastakse otse kraanist.

Gastronoomiakaupade müüja töökoht.

Kapi ülemistesse osadesse tuleb teha kaks riiulit, leti ja kapi alumistesse osadesse aga üks riiul. Soovitav on, et lett omaks väljatõmmatavat lauda kaupade pakkimiseks.

Leti kate, kapi alumine osa gastronoomiakaupade jaoks, kapi sisemine osa või ja juustu jaoks ja nende kappide riiulid kaetakse marmoriga.

Vorstitoodete ja kalakaupade riputamiseks tuleb osa kappidest, mis on määratud liha- ja kalagastronoomiakaupade jaoks, sisustada riiulite asemel eriliste roostevabast terasest nikeldatud või tinutatud konksudega.

Gastronoomiakaupade kappide ülemine osa suletakse klaasustega. Kappide alumine osa ja letid suletakse liikuvate puust ustega.

Kõigi gastronoomiakaupade säilitamiseks on vajalikud külmutusseadmed. Külmutusletid ja -kapid on kas jää-, jääsoolade või masinjahutusega. Külmutuskappide ja -lettide ehitus oleneb sellest, millistele kaupadele nad on

määratud. Gastronoomiakaupade asetamiseks külmutuskappidesse on kapi sisemuses restitaolised riiulid (joon. 7) ja konksud, külmutuslettides — restitaolised riiulid.

Olenevalt kauba sortimendist, eraldatakse gastronoomiakaupadele müüja töökohal erilised klaasiga või marmortahvlitega isoleeritud sektsioonid kala-, liha- ja piima-gastronoomia, kulinaartoodete, viina-tubakakaupade ja konservide paigutamiseks.

Piima hoidmiseks ja müümiseks on soovitatav inventar, mis on näidatud joonisel 35 (lk. 106).

Liha- ja kalamüüja töökoht.

Lett liha ja kala müügiks kaetakse marmoriga, linoleumiga või tsinkplekiga. Kõige parem on letile teha jahendusvitriinid liha- ja kalakaupade paigutamiseks, millega välditakse väljapandud kaupade riknemist. Varude säilitamiseks kasutatakse külmutuskappe või -lette.

Liha- ja kalamüüja töökoht võib olla ka ilma külmutussessaadeta. Sel juhul kaupade varud peavad müüja juures olema vähesed: suvisel ajal 2—3 tunniks kauplemiseks, talvel 4—5 tunniks. Ülejäänud kaup säilitatakse külmutuslao ruumis.

Letile, kaalude kohale, asetatakse liha lõikamiseks laud, suurusega 50×30 sm ja paksusega 5 sm. Selleks et laud töö juures paigalt ei nihkuks, kinnitatakse see leti külge vintklambritega. Samaks otstarbeks võib letile kinnitada ka soontega plaadikesed, millede vahele lükatakse lihalõikamislaud.

Samuti kui teisteski osakondades, eemaldatakse lihaosakonna letil klaasist ääris kaalude kohalt täielikult, või vähendatakse selle kõrgust 20—25 sm-ni. Kaupade pare-

maks väljaandmiseks ostjaile on klaasäärisel kaalude kohal kitsas riiul ostude paigutamiseks.

Liha raiumiseks on vajalik eriline kase- või vahtra-puust pakk. Sobivamad ja ilusamad selleks on neljale tugevale jalale asetatud pakud, millede raiepind on kaetud vahtraplankudega. Neid planke vahetatakse vastavalt nende kulumisele. Paku ülemine pindala on 75×75 sm.

Juurvilja-, puuvilja- ja marjade müüja töökoht.

Paremates aed- ja juurvilja osakondades ning kauplustes müüja töökohad on varustatud püramiidriiulitega ja lauakestega. Püramiidriiulid võimaldavad kauba paremat näitamist ostjaile, kergendavad müüjate tööd ja tagavad paremaid tingimusi kaupade säilitamiseks.

Püramiidriiulid puuvilja jaoks tehakse nelja-viie-astmelise riiulina, mis on 120 sm lai (olenevalt töökohta sügavusest). Iga astme kõrgus on kuni 10 sm. Selleks, et püramiidriiulite pindala kokku hoida, ehitatakse need astmeliselt; ruumi kokkuhoidu saavutatakse samuti riuleid asendavate konsoolide ehitamisega. Püramiidriiuleid ei ehitata tiheidalt kogu müügisaali seinte äärde, vaid sektsioonide viisi. Püramiidriiuleid sektsioonidena ei kinnitata püsivalt; neid on võimalik kaupluses teise kohta või osakonda ümber asetada.

Lauad kaalude jaoks ja kaupade pakkimiseks tehakse ovaalse pealiskattega. Laua kõrgus on 80 sm, laius 60 sm, pikkus kuni 100 sm, kuid mitte vähem kui 60 sm.

Salved juurvilja jaoks on mitmesuguse konstruktsiooniga. Salvede põhi tehakse restitaoliselt, kallakuga, selleks et prügi läbi pudeneks. Põhja alla asetatakse väljatõmmatavad kastid prügi jaoks. Salvede täitmine peab reeglilikohaselt toimuma abiruumist.

Külmutusseadmed.

Bakterite, seente, hallituse ja mitmesuguste roiskumist tekitavate mikroorganismide¹ levimise tõttu sageli kaubad riknevad. Mikroorganismide levimiseks aitab kaasa kõrge temperatuur, milles nad kiiresti arenevad ja tekitavad produktides hapendumist, käärimist, mädanemist ja muid ebasoovitavaid muundumisi.

Kiireltriiknevate kaupade kvaliteet säilib kõige paremini madalas temperatuuris (külmas).

Külm on vahendiks, mis hästi hoiab kaupu eelnimetatud kahjulikest muundustest, sest külmal on omadus takistada mikroorganismide arenemist.

Külma saamise allikaks on: loomulik ja kunstlik jää, jää ja soolade segu ja mehaanilised külmutusseadmed.

J ä ä v a r u m i n e. Loomulik jää, mida varutakse jõgedelt, järvedelt, tiikidelt ja muudelt veekogudelt, ei vasta alati neile sanitaarseile tingimustele, mis on nõutavad toiduainete juures, kuna veekogud on sageli rüvetatud. Lisaks sellele nõuab jää varumine veekogudelt, tema transport ja laostamine suuri kulusid.

Parem viis jää varumiseks on tema saamine vee külmutamise teel. Selleks valitakse varakult erilised maa-alad, mis hoitakse täielikult puhtad. Jää varumiseks valitud maa-alad kaetakse tasaselt 4—6 sm paksuse kihi puhta kokkupressitud lumega. Tulevase jäämassi moodustamiseks piiratakse maa-ala tihedalt laudadega. Lauad ümbritsetakse samuti tihedalt kokkupressitud lume kihiga.

Külmutamine toimub külma ilmaga. Lumele valatud veekiht ei tohi olla üle 2 sm. Temperatuuri olles -10° , selle

¹ Mikroorganismid — pisiolendid, mis on nähtavad ainult tugevalt suurendatult, mikroskoobi all.

veekihi külmumine toimub 3 tunni jooksul; ööpäeva kestel võib sel moel külmutada 4—5 jääkihi. Kui on kujunenud tugev jää, lauad eemaldatakse. Uuesti külmutamisel kordub kogu tegevus. Madalama õhutamise ja tuule korral võib ööpäeva jooksul külmutada 15 sm paksuse jääkihi.

Kunstliku jää saamiseks kasutatakse ka veega täidetud reservuaaride paigutamist soolalahusesse, kusjuures soolalahus on saadud jää ja soola segamise teel.

Puhas, kunstlik toidujää saadakse külmutusmasinate abil. Selleks asetatakse vesi erilistes reservuaarides külmutuskambritesse või -kappidesse ja seal külmutatakse.

Jää saamine soolalahustest. Seda jääd nimetatakse eutektiliseks ehk eutektikumiks. Saadakse seda erilise soolalahuste külmutamise teel sellekohastes kinnistes metallvormides, mida nimetatakse serootoreiks. Need külmutatud lahused kujutavad endast ühset massi jääst ja soolast. Pärast serootorite kasutamist kappide, lettide, veoautode jne. jahendamiseks, serootorid saadetakse erilistesse laadimisjaamadesse korduvaks külmutamiseks (taaslaadimiseks).

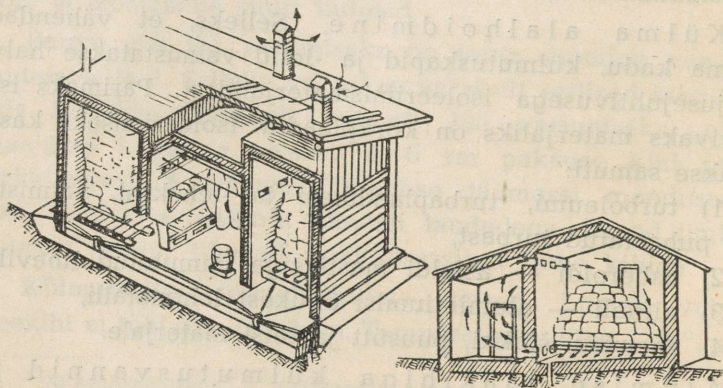
Külma alalhoidmine. Selleks, et vähendada külma kadu, külmutuskapid ja -letid valmistatakse halva soojusejuhtivusega isoleerimismaterjalidest. Parimaks isoleerivaks materjaliks on korkplaadid. Isoleerimiseks kasutatakse samuti:

- 1) turboleumi, turbaplaadikesi ja -lehekesi, valmistatud puhastatud turbast,
- 2) ruberoidi — asfaldi mastiksiga immutatud linavilti,
- 3) alfooli — alumiiniumist õhukest lehtmehalli,
- 4) saepuru, šlakki, puusütt ja teisi materjale.

Alumise jääkihiga külmutusvannid ja jäähoidlad. Jäähoidlatel võib jää olla asetatud alus-

kihina (näiteks keldrid ja vannid), külghihina või pealiskihina (kapid). Jääkeldritesse või -vannidesse varutud jää peab olema puhas ja seda tuleb mahutada võimalikult tiheidalt. Jääst sulav vesi lastakse vannidest välja kraani kaudu. Jäähoidlas ja -vannis ei tule toiduaineid asetada vahetult jääle, vaid restitaoliste alustele või vahariidele. Vannil peab olema kaas. Jää säilitamine keldreis (alusjää) ei ole täiuslik moodus, sest õhuvahetus keldris või vannis on raskendatud, kuna jääga kokkupuutuv õhk muutub külmaks ja seega ka raskeks ega kerki üles. Keldreis on seepärast võimata teostada vajalikku ventilatsiooni. Peale selle tekib keldreis suur niiskus, mis sageli põhjustab kaupade riknemist. Toiduainete säilitamisel vannides või jääkeldreis külmub ainult see osa kaubast, mis on otseses kokkupuutes jää pealmise kihiga. Ainult teiste võimaluste puudumisel tuleks kasutada seda kaupade säilitamise viisi.

Kanada jäähoidlad. Nii nimetatakse jahendusruume, milledes jää paigutatakse kas külgedele või keskele. Jäähoidla ja kaupade säilitusruumide vahelistesse



Joon. 5. Kanada jäähoidla.

seintesse tehakse erilised avaused õhu liikumiseks. Jääga kokkupuutuv õhk raskeneb, laskub alla ja tungib alumise avause kaudu ruumi, kus asub kaup. Kauba säilitamisruumis õhk, puutudes kokku kaubaga, soojeneb ja tõuseb üles. Ruumi ülemise avause kaudu tungib soojenenud õhk jäähoidlasse, kus ta jaheneb ja liigub uuesti kaupade säilitamisruumi (joon. 5). Sääraselt toimub kanada jäähoidlais pidev õhu tsirkulatsioon.

Jääga varumist teostatakse talvel. Suured jäätükid paigutatakse tihedate ridadena ja ridade vahed täidetakse jääpuruga. Suvel teostatakse täiendavat jää juurdelisamist. Kanada tüüpi jäähoidlais võib saavutada temperatuuri $+3^{\circ}$, $+4^{\circ}$.

Jää-soolaga jahendamine. Selleks, et tugevdada jahendamist, kasutatakse erilist jää ja soola segu. Selleks otstarbeks sobib keedusool, mis segatult jääga viib viimase tugevale sulamisele, kusjuures tekkiva soolalahuse temperatuur on alla nulli.

Mida rohkem on segus keedusoola, seda madalam on segu temperatuur, nagu seda näitab ka järgmine tabel:

Keedusoola sisaldus (% jääst)	Sulanud segu temperatuur (kraadides)
3,0	$-1,8^{\circ}$
5,3	$-3,2^{\circ}$
10,0	$-6,3^{\circ}$
25,0	$-17,8^{\circ}$
29,0	$-21,2^{\circ}$

Ule 29% soola lisada pole vajalik, kuna see temperatuuri enam madalamale ei vii.

Sool asetatakse jääle õhukeste kihtidena. Jää ja soolaga jahendamisel võib kasutada nn. tanke, s. o. tsingitud rauast valmistatud pikki, kitsaid ja kõrgeid kaste. Neisse tanki-

desse puistatakse peenekspurustatud jääd segatult soolaga. Väikestes ruumides tankid võtavad enda alla 10—15% üldisest ruumist ja mahutavad kahe-kolme ööpäeva jäävaru.

Frigaator-külmutusseadmed. Täielikumad jää-soola abil tegutsevad jahendusseadmed on frigaator-külmutusseadmed. Frigaatorseadmel on „külmageneraator“, milles jää sulamisel soola mõjul tekib madala temperatuuriga soolalahus. See segu juhatakse pumba abil läbi spiraalitoru jahutajasse tagasi. „Külmageneraator“ on eriline metallist paak, mille kõrval asetseb teine väiksem paak soola jaoks. Paagi restriiulitele paigutatakse peenendatud jääd, mida niisutatakse soolalahusega niisutustoru või renni abil. See suurendab jää sulamist ja põhjustab soolalahuse jahenemist. Soolalahus juhatakse soolapaaki kraani abil. Frigaatorseadme ehituse lihtsustamiseks puistatakse mõnikord sool otse jääle. Sel juhul pole soolapaak vajalik.

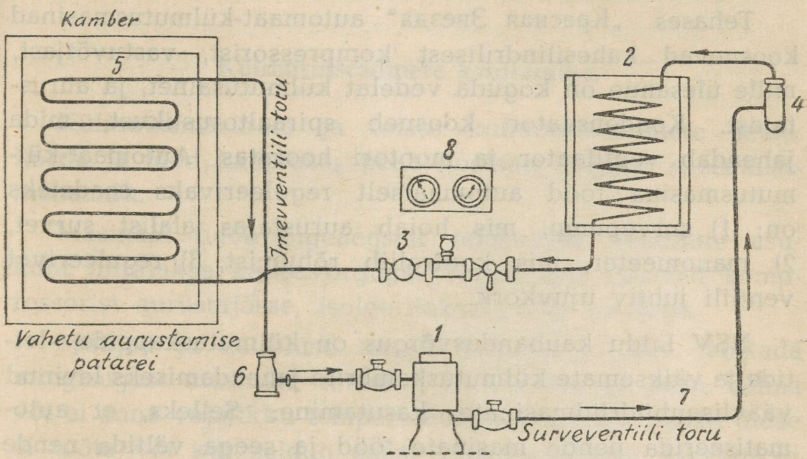
Piki külmutuskambri seinu paigutatakse tsiingitud spiraalitorud. Niiskuse tõttu tekkinud vee äravooluks paigutatakse torude alla rennid.

Säärase seadise kasutamine ja järelevalve on lihtne. Paak täidetakse perioodiliselt peenendatud jää ja soolaga. Tuleb ainult alaliselt jälgida, et niisutustorud ei ummistuks. Erinevus kambrisse juhitud ja sealt tagasi tuleva jahenduva soolalahuse temperatuuride vahel peab olema ligi 3°. Pumba ja elektrimootori hõõrduvaid osi tuleb aegajalt määrada.

Külmutamine masinatega. Külmutusmasinate tegevus põhjeneb mõningate lenduvate ainete omadustel haihtuda madalas temperatuuris, sealjuures imedes endasse suure koguse soojust. Selliste jahendavate ainetena kasutatakse ammoniaaki, väävlisanhüdriidi, süsihapet jm.

Külmutusmasin koosneb järgmistest põhiosadest: kompressor (a), kondensaator (b), aurustaja (c) ja reguleeriv ventiil.

Külmutusmasina kompressor (1) koosneb — kannpum-
bast, millega külmutusaine kokku surutakse. Kompresso-
rist juhitakse külmutusaine surve abil kondensaatorisse (2),



Joon. 6. Kompressor-külmutusmasina skeem (töötamisel vahetu aurustamisega).

mis koosneb mõnest seostatud torust. Gaas, sattudes kondensaatorisse, muutub jahendava vee mõjul vedelikuks. Kondensaatorist juhitakse külmutusaine vedelas olekus aurustajasse (5), mis samuti koosneb torudest. Aurustajas külmutusaine aurustub, neelab seejuures ümbrusest osa soojust, sellega ühtlasi jahendades ümbrust (õhku kambri, produkte). Aurustajast imetakse külmutusaine uuesti kompressorisse.

Reguleeriv ventiil (3) on selleks, et külmutusainet juhtida aurustajasse (joon. 6).

Viimasel ajal on kauplustes hakatud kasutama auto-
maat-külmutusmasinaid. Need erinevad tavalisist masinaist
sellega, et töötavad automaatselt, s. o. kui kambris on
saavutatud nõutav temperatuur, jääb masin automaatselt
seisma ja algab töötamist alles siis, kui temperatuur tõu-
seb üle teatava kraadi.

Tehases „Красная Звезда“ automaat-külmutusmasinad
koosnevad kahesilindrilisest kompressorist, vastuvõtjast,
mille ülesanne on koguda vedelat külmutusainet, ja aurus-
tajast. Kondensaator koosneb spiraalitorustikust, mida
jahendab ventilaator ja mootori hooratas. Automaat-kül-
mutusmasina tööd automaatselt reguleerivaks seadmeks
on: 1) survepump, mis hoiab aurustajas alalist survet,
2) manomeeter, mis kontrollib rõhumist, 3) reguleerivat
ventiili juhtiv ujukork.

NSV Liidu kaubandusvõrgus on külmutuskappide, -let-
tide ja väiksemate külmutuskambrite jahendamiseks levinud
väävlisanhüdriidmasinate kasutamine. Selleks, et auto-
matiseerida nende masinate tööd ja seega vältida nende
töötamise pidevat jälgimist, lisatakse neile eriline auto-
maatseade.

Kuna väävlisanhüdriid on mürgine, siis on vajalik jäl-
gida tema võimalikku väljavoolamist masina rikke või
vigastuse puhul. Gaasi väljavoolamisel on tunda väävlile
iseloomulikku lõhna. Gaasi väljavoolamist kontrollitakse
järgmisel viisil: kompressorile või tema ühendajale ase-
takse pudel nuuskpiiritusega. Väävlisanhüdriidi aurude
ühinemisel nuuskpiiritusega tekib suits.

Avarii puhul tuleb masin otsekohe seisma panna, välja-
lülitades elektrimootori võrguvoolust. Surve- ja imemisven-
tiilid tuleb sulgeda. Ostjad ja teenindav personal eemal-

datakse kauplusest. Masina parandamiseks on vaja kohe välja kutsuda spetsialist-meister.

Külmutusmasinad paigutatakse külmutussisseade (kapi, leti, vitriini) vahetusse lähedusse. Masinad, mis jahendavad kauplustes mitut külmutuskambrit, paigutatakse tavaliselt erilisse ruumi (masina-osakond).

Külmutusseadmete kasutamine.

Külmutusmasinate ja teiste külmutusseadmete seisukorda ja tööd kaupluses peab hoolsalt jälgima spetsialist-mehaanik.

Masinaid tuleb õigeaegselt remontida. Masinate asukoht piiratakse kaitsevõrguga. Torud, mis lähevad kompressorist aurustajasse, isoleeritakse puust kaitsega.

Müüjad ja kaupluse teised töötajad ei tohi teostada mingisugust masinate remonti. Kui masin ei anna külma või ei anna vajalikku temperatuuri, samuti kui masin üldse ei tööta või kui selgub gaasi väljavoolamine, kutsutakse kohale spetsialist-mehaanik.

Juhul, kui spiraalitorustikus on kujunenud tugev härmatise kiht, tuleb selle sulatamiseks masin välja lülitada.

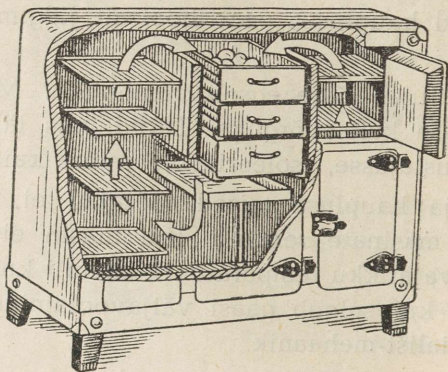
Masina-osakonnas peab olema nähtaval kohal üles riputatud masina kasutamise kord, mis on alla kirjutatud asutise direktori ja tehnik-spetsialisti poolt, kes hästi tunneb külmutusmasinaid ja nende kasutamist.

Külmutuskappides hoitakse tavaliselt temperatuuri $+2^{\circ}$ kuni $+5^{\circ}$. Külmutusmasinate abil jahendatud toiduained tuleb paigutada kappides sääraselt, et külm õhk tsirkuleeriks kogu kapis; vahemaa kapi, tagumise seina ja toiduainete vahel peab olema vähemalt 5 sm. Liigse külma kao

vältimiseks tuleb kambri, kapi või leti uksi avada võimalikult harva ja lühikeseks ajaks.

Kord kahe nädala jooksul tuleb masinad seisma panna ja kapp puhastada, teda kuuma vee ja seebiga pestes ning hoolikalt kuivatades.

Kui kappi või letti jahendatakse jääga, tuleb jää paigutada neisse enne kaupluse avamist. Jääd tuleb paigutada hoolega, võimalikult tiheda kihina. Suured jäätükid tuleb peenendada.



Joon. 7. Vabrik „Krasnaja Zvesda“
külmutuskapp T-100.

Jää ja soola segu valmistamisel on oluline, et iga segu kiht omaks üht ja sama kogust jääd ja segu ning nimelt: jääkiht asetatakse paksusega 10—15 sm ja sellele kiht soola. Külbumise vältimiseks tuleb segu tasaseks tampida ja aeg-ajalt läbi segada. Jää ja soola segu saamiseks tuleb kasutada ainult puhast jääd, ilma mulla, saepuru ja teiste lisanditeta.

Küsimusi ja ülesandeid.

1. Näidake puudusi teie kaupluse sisemuse planeerimisel.
2. Missugustele nõuetele peab vastama müüja töökoha sisseseade?
3. Koostage nimekiri teie töökoha sisseseadest ja näidake, missuguseid puudusi on sel sisseseadel.
4. Missugused mõõdud on määratud lettidele ja kappidele (pikkus, kõrgus ja laius)?
5. Nimetage kaupluste külmutusseadmete põhitüübid.
6. Milles seisab mitmesuguste jahendusseadmete olemus — jää, jää ja soola seguga ja masinjahendamisel?

Ex bibl. univ. Tart.

III peatükk.

KAALU- JA MÕÖDUSEADMED, KASSAAPARAADID JA INVENTAR.

Küllaldase hulga õigesti valitud kaalude ja vihtide, vedelainete mõõduriistade olemasolu ja nende eeskujulik korrashoidmine on suure riikliku tähtsusega. Kaupluste kaudu liiguvad tohutud kogused kaupa, mis on suunatud miljonite töötajate tarviduste rahuldamiseks. Mõõduriistade, kaalude, vihtide õigsusest, müüja vilunud ja täpsest tööst oleneb, kas töötajad saavad täiel määral kätte kõik nende poolt väljamakstud kaubad.

ÜK(b)P KK oma määruses 1934. a.¹ osutas kaalu- ja mõõdumajanduse tähtsusele ja kaupade õige ning täpse kaalumise tagamisele. Valekaalumist, valemõõtmist, kindlate hindade rikkumist kaupade müügil karistatakse kriminaalkorras (Vene NFSV kriminaalkoodeksi § 128).

Kaalude tüübid. Nõukogude Liidus on kasutusel ainult kangkaalud. Vedrukaalude kasutamine on seadusega keelatud, kuna need ei anna kaalumisel vajalikku täpsust.

Kaalusid on võrdõlgseid ja mittevõrdõlgseid. Võrdõlgseid kaale kasutatakse väiksemate kaubakoguste

¹ ÜK(b)P KK määrus 26. juunist 1934. a. „Võitlusest tarbija petmisega kaalumisel ja jahindade rikkumisega kaubanduses“.

kaalumiseks. Suuremate koguste (30 kg ja rohkem) kaalumisel kasutatakse mittevõrdõlgseid — sajandik- ja kümnendikkaale. Mittevõrdõlgsed kaalud võimaldavad kaaluda suuri koguseid väiksemate vihtidega.

Kõige levinumateks kaaludeks jaekaubanduse võrgus on võrdõlgsed lauakaalud. Mittevõrdõlgsetest kaaludest on rohkem levinud sajandik-kaubakaalud.

Osutkaaludeks nimetatakse kaale, millel kaubakoguse kaalu näitab numbrilaua liikuv osuti. Need kaalud kuuluvad samuti kangkaalude tüüpi. Osutkaaludel võib kasutada ka vihte, kuna numbrilaua skaala tavaliselt näitab kaalu kuni 1 kg-ni; ühest kilogrammist raskema koguse kaalumisel kasutatakse vihte.

Nõudmised kaalude kohta. Kaupluses kasutatavad kaalud peavad vastama järgmistele nõuetele: nad peavad —

- 1) omama määrustes ettenähtud täpsust ja tundlikkust väiksemalegi kauba kogusele,
- 2) näitama õiget kaalu ühesuguse raskuse juures,
- 3) peavad olema töötamisel mugavad müüjale ja nähtavalt näitama kaalu ka ostjale,
- 4) olema lihtsad ehituselt ja
- 5) nende eest hoolitsemine peab olema lihtne.

Iga kahe aasta järel kaalud, vihid ja vedelikkude mõõdud kuuluvad kohuslikule riiklikule kontrollimisele ja tembeldamisele.

Kaupluse kaalu- ja mõõduabinõud peavad olema kinnistatud ühe müüja või brigaadi nimele, kelle kohuseks on kaupluse juhatajale otsekohe teatada kõigist mõõduabinõude juures ilmnevatest rikestest.

Iga kaalu kohta, koos juurdekuuluvate vihtidega, peetakse passi, milles näidatakse: kaalu vabriku-number, süsteem, kaaluõlgade suhe (võrdõlgused, sajandik-, tuhandik-), kaalu kandejõud (tõstevõime), kasutusele võtmise kuupäev, inventuuri-maksumus, tembeldamise aeg, remondi aeg, kellelt kaalud saadud, kellele antud, kaalu juurde kuuluvate vihtide nimetused ja arv (komplekt), kaale kontrollivate organite märkused. Kaalude edasiandmisel teise kaupluse antakse koos kaaludega kaasa ka pass.

Lauakaalud.

Kaalude ehitus. Lauakaalud (joon. 8) koosnevad järgmistest põhiosadest: kaalu peakang (1), kaks abikangi (6), kaks ühendavat ripatspannal (5), kaks jalga (8), kaalu alusraam, kaks kaalunokka (tasakaalu-näitajat), kaks kausialust ristklambrit (7) ja kaks kaalukaussi.

Kaalukangil on 5 tera: tugitera (2), kaks otsmist tera (3) ja kaks ühendavat tera (4).

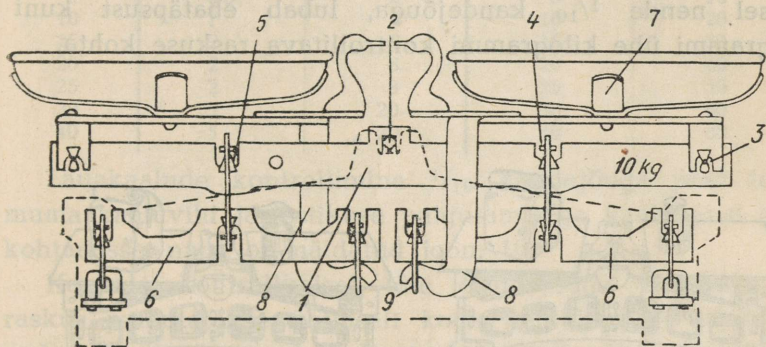
Tugitera toetub kaalu alusesse asetatud padjale (laagrile). Abikangid (6) on ühendatud peakangi õlgadega pannalde abil (5). Kaalukaasid asetatakse kaalu ristklambritele, mis asetsevad otsmistel teradel (3); jalgade (8) abil kaalukaasid toetuvad abikangide ripatspannaldele.

Kaalude kontrollimine. Kaale kontrollitakse kahel viisil:

1) esimese viisi järgi asetatakse kummalegi kaalukaasile ühesuguse raskusega täpsusvihid. Mõlema vihi raskus peab vastama $\frac{1}{10}$ -le kaalu kandejõust. Kaalude näitamisel ilmnev kaalu vahe moodustab ebatäpsuse (ekse);

2) teist kontrollimisviisi kasutatakse siis, kui kaupluses ei ole täpsuvihte. See kontrollimisviis koosneb kahest operatsioonist.

Esimeseks operatsiooniks on kontrollimisel kasutatavate vihtide kaalu täpsustamine. Tehakse seda järgmiselt. Tasakaalus kaalu vasakule kausile asetatakse harilik (mitte täpsus-) viht, mis võrdub $\frac{1}{10}$ kaalu



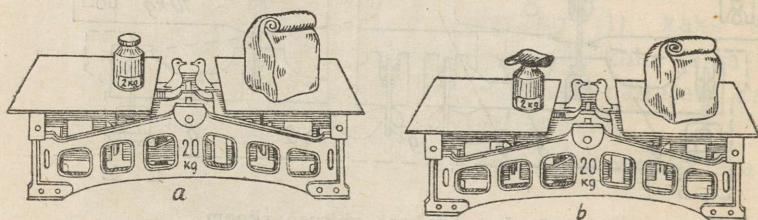
Joon. 8. Lauakaalude ehituse skeem.

kandjõuga. Kaalule asetatud viht tasakaalustatakse mingi raskusega paremal kausil. Pärast seda viht vasakul kausil asendatakse teise vihiga. Kui viimane osutub kergemaks esimesest, lisandatakse sellele raskust kuni kaalu tasakaalustamiseni. Selliselt mõlemad vihid tasakaalustatakse ühe ja sama raskusega.

Teine operatsioon seisab kaalu kontrollimises omaval ajal võrdsustatud vihtidega. Selleks raskus, mis oli paremal kausil, asendatakse vihiga, mis varem võeti kaalu vasakult kausilt. Sellises olukorras kaal peab jääma tasa-

kaalu. Tasakaalu puudumisel üleskerkivale kausile asetatakse grammilisi vihte raskuses, mis on vajalik kaalu täielikuks tasakaalustamiseks. Juurdelisatud grammide hulk näitab kaalu ebatäpsust.

Kaalud (samuti vihid) ei ole absoluutselt täpsed (seda on tehniliselt väga raske saavutada), praktiliselt aga väike seadusega lubatud ebatäpsus ei ole tähtis. Vastavalt sellele NSV Liidu Kaubandusministeerium, kaalude kontrollimisel nende $\frac{1}{10}$ kandejõuga, lubab ebatäpsust kuni 4 grammi ühe kilogrammi kontrollitava raskuse kohta.



Joon. 9. Vihtide raskuse täpsustamine lauakaalude kontrollimiseks.

Kaalude kontrollimist $\frac{1}{10}$ kandejõuga tuleb teostada iga 3 kuu järel, kontrollimist täie raskusega aga üks kord aastas. Lubatav kõrvalekaldumine (ekse) kaalude kontrollimisel täie raskusega on määratud 2 grammile ühe kilogrammi kohta.

Kaalude kontrollimisel $\frac{1}{10}$ ja täie kandejõuga võib juhinduda järgmisest tabelist:

Lauakaalude lubatud eksed ¹.

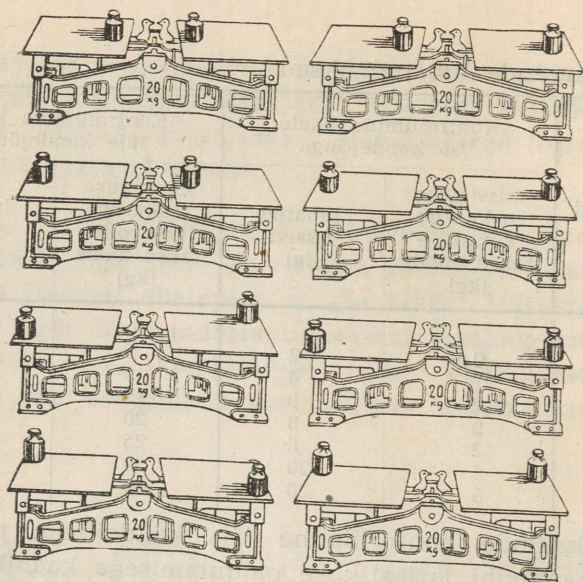
Kaalude kandejõud kg	Kontrollimine kaalu ¹ / ₁₀ kandejõuga		Kontrollimine kaalu täie kandejõuga	
	missuguse raskusega kontrolli- takse kaale (kg)	lubatud eksed (g)	missuguse raskusega kontrolli- takse kaale (kg)	lubatud eksed (g)
5	0,5	2	5	10
10	1	4	10	20
15	2	8	15	30
20	2	8	20	40
25	2	8	25	50
30	5	20	30	60
40	5	20	40	80

Lauakaalude kontrollimine ¹/₁₀ kandejõuga peab toimuma kaaluvihi järjestikuse paigutamisega kaalukaasi eri kohtadesse, nagu on näidatud joon. 10.

Kaalude kontrollimisel täie kandejõuga kontrollitav raskus paigutatakse ühtlaselt kogu kaalukaasile. Levinevad arvamine, nagu oleks kaupade müügil vähemkaal (või ülekaal) 4—5 g suuruses lubatud, on täielikult ekslik. Ostjale antav kaup peab olema kaalutud täpselt. Tabelis näidatud eksed on lubatud ainult kaalude kontrollimisel. Kaupade kaalumisel müüja poolt pole mingisugused ebatäpsused kaalus lubatud. Iga kaup peab kaalult vastama ostja poolt tasutud kogusele.

Lauakaalude tundlikkuse kontrollimine toimub sel teel, et kaalukaasile lisatakse raskus, mis võrdub kaalu lubatud eksele ¹/₁₀ kaalu kandejõuga kontrollimisel. Seejuures kaalule asetatud lisaraskus peab kallutama kaalunäitajaid kõrvale vähemalt 10 mm.

¹ Mõeldud on ainult kasutusel olevaid kaale.



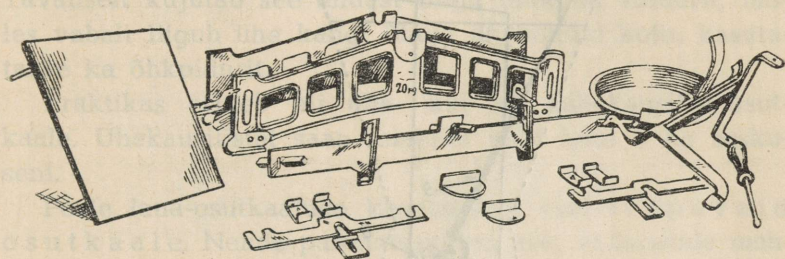
Joon. 10. Vihtide asetamine lauakaalude kontrollimisel $\frac{1}{10}$ -le kandejõule.

Kaalude puhastamine. Lauakaalud ajajooksul määrduvad. Neid on vaja perioodiliselt puhastada tolmust, mustusest ja mõnikord ka roostest. Puhastamiseks on vajalik kaalude lahtivõtmine.

Kaalude lahtivõtmine ja kokkupanek toimub järgmises korras:

- 1) keeratakse lahti ja võetakse ära keskmised ja otsmised tera otsa hoidjad (paled),
- 2) võetakse ära jalad ristklambritega,
- 3) võetakse ära ühendavad ripats-pandlad abikangidest, milledele toetusid jalad, ja pandlad, mis ühendavad kange alusraamiga,
- 4) abikangid võetakse välja ühendavaist pannaldest,
- 5) võetakse ära kaalu peakang.

Selleks, et kokkupanekul kaaluosi mitte segi ajada, tuleb asetada neid sääraselt, et oleks kerge meeles pidada, kus nad asetsevad; näiteks paled paigutatakse peale äravõtmist kaalu vastava poole lähedusse (joon. 11); kangide äravõtmisel tuleb tähele panna, missuguse otsaga kang oli ühendatud alusega; kang pannakse kaalu lähedale sellele poolele, kust ta võeti; kangi äravõtmisel tuleb talle märkida, ta seis alusel.



Joon. 11. Lauakaalude lahtivõtmine puhastamiseks.

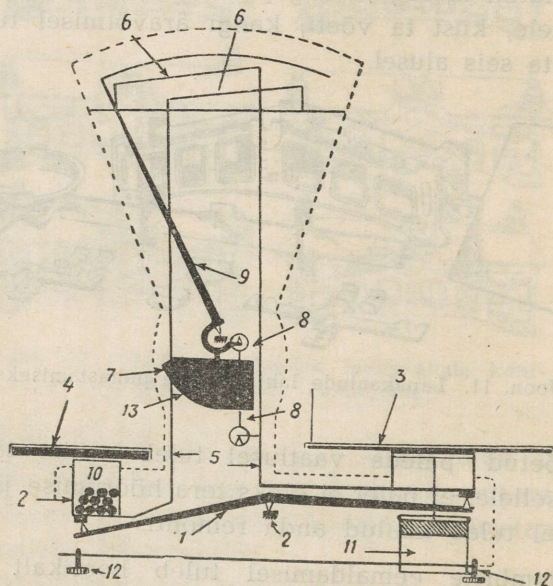
Äravõetud palede vaatlusel tuleb erilist tähelepanu pöörata sellele, et pael ei oleks tera hõõrumise jälgi. Selle esinemisel tuleb kaalud anda remonti.

Ristklambrite eemaldamisel tuleb hoolikalt selgitada tera ja laagrite, kangi ja abikangide seisukorda. Kui neil leidub defekte (näiteks mõlgid, kildude äralöömine), vajavad kaalud remonti.

Kaalude kokkupanek toimub lahtivõtmisele vastupidises korras. Kokkupanek algab kaalu peakangi kohaleasetamisega; seejärel asetatakse abikangile ühendavad ripatspandlad; kaalud paigutatakse oma kohale, seejärel pannakse kohale ristklambrid, siis kausid ja lõpuks kruvitakse kinni paled.

Laua-osutkaalud.

Kaubanduses kasutatavad laua-osutkaalud võimaldavad kaaluda raskusi kuni 1 kg ilma vihtideta; vihtide abil võimaldavad kahekaasilised osutkaalud tehasest „Automaat“ kaaluda raskusi kuni 10 kg. Kaalumise tulemust näitavad



Joon. 12. Tehase „Automaat“ kahekaasilised osutkaalud:

1 — peakaalukang, 2 — tugiterra, 3 — kauss-taldrik kauba jaoks, 4 — kauss vihtide jaoks, 5 — jalad, 6 — jala abikangid (tugikangid), 7 — pendeldav raskus (kvadrant), 8 — tõmmik (jalg), 9 — osutkaalu näitaja, 10 — tareerimiskamber, 11 — õlipidur (demfer), 12 — kruvialad, 13 — kvadrandi vasturaskus.

need kaalud osutiga numbrilaual üheaegselt kahest küljest, nii müüjale kui ka ostjale.

Kohale asetamisel tasakaalustatakse kaalud täpselt eriliste kruvialakeste abil. Pärast kaalude tasakaalustamist

kaalu jalad kinnitatakse kontramutritega. Kaalude tareerimiskambrisse asetatakse raskus, millega tasakaalustatakse kaalud sääraselt, et osuti näitaks täpselt nullile.

Laua-osutkaalude ehitust näitab skeem joon. 12.

On keelatud osutit ajada nullile vintjalakeste keeramisega, kuna sel juhul kaaluosuti näitamine pole õige kaalu viltuse asetuse tõttu.

Pidur lühendab kaalumisel kaalu osuti võnkumist. Tavaliselt kujutab see endast õliga täidetud silindrit, milles vabalt liigub ühe kangi õlaga ühendatud kolb; kasutatakse ka õhkpidurit.

Praktikas esineb nii ühe- kui ka kahekaasilisi osutkaale. Ühekaasilistel saab kaaluda vaid kuni 2 kg raskuseni.

Peale laua-osutkaalude kasutatakse veel rippuvaid osutkaale. Nende paremuseks on see, et kaalude mehhanism on asetatud kausist kõrgemale ja seetõttu see ei ummistu, mida esineb näiteks tavaliste lauakaalude juures, millede mehhanism ei ole kaetud eri kaitsekattega.

Vihtide kasutamine ühekaasiliste osutkaalude juures pole võimalik.

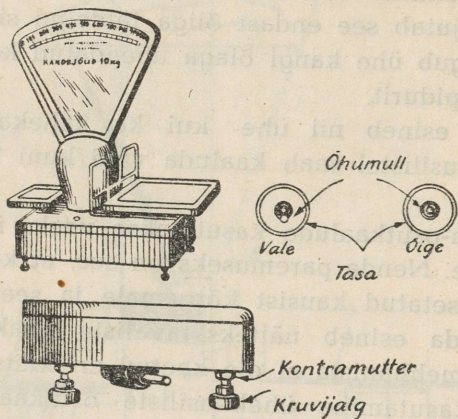
Osutkaalude kontrollimine. Osutkaale kontrollitakse samuti vihtidega $\frac{1}{10}$ -le ja täiele kandejõule. Kontrollimisviis on sama, mis lauakaalude juureski.

Osutkaalude täpsuse kontrollimisel on lubatud järgmised eksed: a) raskuse puhul (täpsusvihtide raskus) numbrilaua skaala piirides (tavaliselt kuni 1 kg) ekseks võib olla kõige väiksem skaalal olev jaotus; b) kontrollimisel üle numbrilaua skaala jaotuse — 1 g iga kilogrammi raskuse kohta.

Näide. Tehase „Automaat“ kahekaasilist laua-osutkaalu kandejõuga 10 kg kontrollitakse $\frac{1}{10}$ -le kandejõule kontroll-

vihiga 1 kg. Lubatud ekse — üks väikseim jaotus — on 5 g, kuna käesoleval juhul raskus (1 kg) on numbrilaua skaala piires. Samade kaalude kontrollimisel täiele kandjõule (10 kg) lubatakse ekset 10 g, arvestatult 1 g kontrollitava raskuse iga kilogrammi kohta.

Osutkaalude tundlikkust loetakse küllaldaseks, kui igasuguse koormatuse korral numbrilaua skaala pii-



Joon. 13. Osutkaalude ülesseadmine.

res raskus, mis võrdub skaala ühe väikseima jaotusega (5 g), kallutab osutit selle jaotuse piires, s. o. 5 g.

Osutkaalude tundlikkuse kontrollimine toimub üheaegselt nende numbrilaua skaala täpsuse kontrollimisega.

Skaalat kontrollitakse neljas punktis:

- 1) $\frac{1}{4}$ raskusele (250 g), 2) $\frac{1}{2}$ raskusele (500 g),
- 3) $\frac{3}{4}$ raskusele (750 g), ja 4) skaala täiele raskusele (1 kg).

Numbrilaua skaala täpsus loetakse rahuldavaks, kui

ekse igasuguse raskuse juures (numbrilaua ulatuses) ei ole suurem, kui pool skaala väikseimast jaotusest.

Osuti võnkumise reguleerimine. Kaalude normaalsel töötamisel peab osuti pendeldama 2—3 korda. Osuti võnkumine oleneb piduri töötamisest. Piduri tegevust muudetakse kruvi abil. Kruvi kinnikeeramisega piduri tegevus tugevneb ja osuti teeb vähem võnkeid, ja vastupidiselt — kruvi lõdvendamiseга nõrgeneb ühtlasi ka piduri tegevus.

Kaalude valik. Lauakaale toodetakse mitmesuguse kandejõuga — 2, 5, 10 ja 20 kg, ühekaasilisi osutkaale — kandejõuga kuni 2 kg, kahekaasilisi — kuni 10 kg. Kaalude valikul ühe või teise osakonna vajadusiks tuleb silmas pidada, et osutkaale, kui kasutamisel praktilisemaid, tuleb eelistada lauakaaludele. Mis puutub kandejõusse, siis leivakauplustes on vajalikud kaalud kandejõuga 5—10 kg, kauplustes, kus on müügil gastronoomia- ja kondiitrikaubad — kandejõuga 2 ja 5 kg, juurviljakauplustes — kandejõuga 20 kg. Kaalude valikul tuleb arvestada ka kaalukausside kujuga. Need peavad olema kohandatud mitmesuguste kaupade kaalumiseks (näiteks leiva kaalumiseks — tasased kausid, bakaalkaupade jaoks — taldrikud, kartulite jaoks — suurema mõõduga sügavad kausid jne.).

Kartulite kaalumisaparaat.

Kartulite väljaandmisel on kõige kohasemaks abinõuks Tšekaldini konstrueeritud kartulite kaalumisaparaat. Apparaat koosneb kaalust kopaga, kühvlist kartulite kühveldamiseks, alusest kaalude paigutamiseks ja rennist, mille kaudu kartul puistatakse ostja taarasse.

Kartuli kaalumispoolautomaadi põhiosaks on lauakaalud, kandejõuga kuni 20 kg.

Uhele kaaluplaadile on asetatud 10 kg mahuga kaldpõhjaga kopp. Kopp suletakse uksekesega, mis on kinnitatud kahe hingega. Uks on suletud riiviga. Kaalu vihtide plaadi alla on asetatud kahe kruviga kinnitatult tareerimiskamber. Kopa alla puust postile on kinnitatud renn, mille kaudu kaalutud kartul kallatakse ostja taarasse.

Kaalud paigutatakse erilisele alussambale, millele on tehtud vihtide jaoks eri alus. Vihtide aluse kõrgus peab vastama kaalu platvormi kõrgusele.

Alussambale on kinnitatud kaks tuge, millele on asetatud puust renn kartulite juhtimiseks kaalule. Renni suleb siiber, mis takistab kartulite kallamist. Nendele tugeledele on kinnitatud šarniiridel siibri sulgur vastukaaluga ja hoob raskusega.

Aparaat asetatakse sääraselt, et renn oleks ühendatud kartulikolu alumise osaga.

Sel juhul, kui ruumid on kaupluse müügisaali kõrval, asetatakse kolu vahetult seinaga taha. Juhul, kui kõrvaruumis kohta ei ole, asetatakse kolu otse kauplusse. Aparaat paigutatakse nii, et kartuleid võiks juhtida otse kolust poolautomaadi renni.

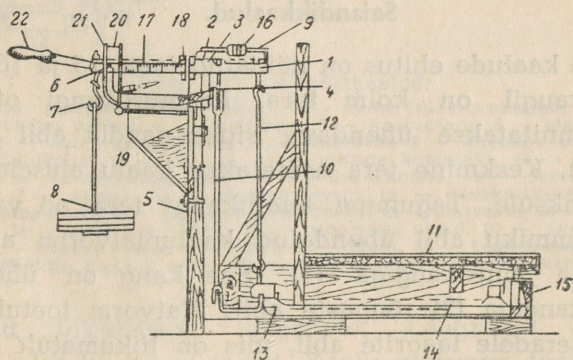
Kartuli kaalumisel tuleb asetada kaalu platvormile kaalutavale kogusele vastavas raskuses vihte; seejärel tuleb vajutada siibri käepidemele ja suruda see täielikult alla. Uheaegselt siibri allalaskumisega kaalu kauba-platvormile kopp vabaneb kallaku tõttu automaatselt kartulite ülekaalu reguleerivast raskusest, mis on paratamatu kartuli kiirel langemisel kolust. Esimesel liikumisel aga kopp tõukab sulgurit ja vabastab siibri; see kerkib vastukaalu mõjul ja lõpetab kartulite juurdevoolu koppa. Kuna kar-

tulid on mitmesuguse suuruse ja raskusega, siis nende kaal on erinev vihtide kaalust. Seetõttu müüja, pärast seda kui siiber suleb kartulite juurdevoolu koppa, reguleerib kaalutava koguse täpsust kopas, kas mõne kartuli juurdelisamise või äravõtmisega. Kontrollinud kaalutava hulga täpsust, avab müüja kopa siibri käepideme ja kartulid puistuvad renni kaudu ostja taarasse.

Tšekaldini aparaat kergendab tunduvalt müüja tööd ja kiirendab kartulite väljaandmist ostjale.

Kaubakaalud.

K ü m n e n d i k k a a l u d. Kümnen dikkaaludel kaalutav raskus tasakaalustatakse vihtidega $\frac{1}{10}$ suuruses selle kaalust. Peakaalukangiks neil kaaludel on mittevõrdõlgne murdkang (joon. 14). Selle murdkangi pikema õla otsale riputatakse alus vihtide jaoks (8).



Joon. 14. Kümnen dikkaalud:

- 1 — peakaalukang, 2 — tugitera, 3 — muhv, 4 — kahvel, 5 — tugi, 6 — teine kaalukangi tera, 7 — pannal, 8 — vihtidehoidja, 9 — terad, 10 — ühendav tõmmik, 11 — kaaluplatvorm, 12 — platvormi kangide tõmmik, 13, 14 — platvormialused kangid, 15 — terad, 16 — taara regulaator, 17 — skaala, 18 — liikuvviht, 19 — sulgur, 20, 21 — tasakaalu-näitajad, 22 — isoleeriija.

Kangi lühema õla ots on kinnitatud kaaluplatvormi esiküljele metallist vardaga (10). Platvormi teine ots toetub kangile (13), mis on ühendatud tõmmiku (12) abil selle kangi pikendusega. Kaalude võnkumist nende ümberpaigutamise ajal väldib eriline seadis — sulgur (19). Mõnel kaalude konstruktsioonil on peale selle veel isoleerija (22). Isoleerija olemasolu võimaldab alla lasta kaalu mehhanismi kinnitit ja sellega kõrvaldada tema kokkupuutumist kaalu platvormiga. Sellega kaitstakse terasid vigastuste eest.

Kaalude taara reguleerimiseks on eriline kruvilõike abil liikuv tareeriv raskus (16).

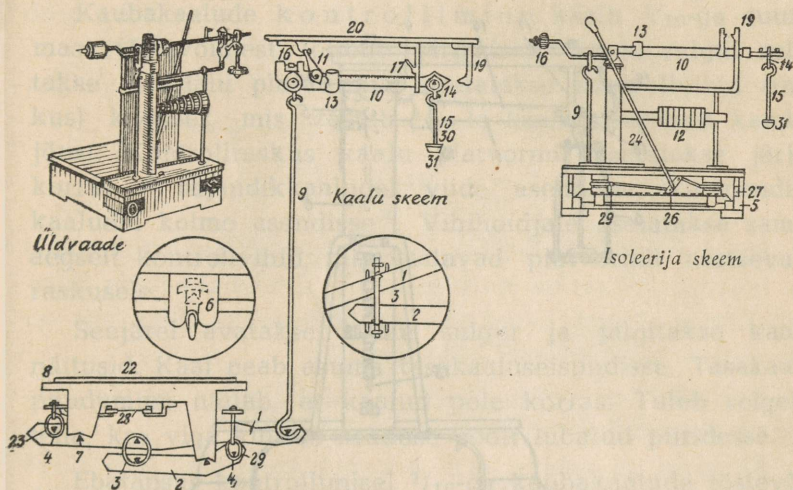
Peale selle on kaalumiseks veel gradueeritud skaala liikuva vihiga.

Kümnendikkaalud on võrdlemisi vähe sobivad seetõttu, et nad nõuavad kaalumiseks mahult kogukaid vihte.

Sajandikkaalud.

Nende kaalude ehitus on näidatud joon. 15 ja 16. Kaalu peamurdkangil on kolm tera. Peamurdkangi otsmisele terale kinnitatakse ühendava ripats-pandla abil vihtidehoidja (3). Keskmine tera asetatakse kaalu alusele kinnitatud konksule. Tagumine kaalukangi tera on varba (9) läbiva tõmmiku abil ühendatud kaaluplatvormi all asetseva pika murdkangiga (1). See kang on ühendatud lühema kangiga (2) rõngaste abil. Platvorm toetub tõstekangide teradele laagrite abil, mis on liikumatult kinnitatud platvormi tugele. Kaalu tugipostil on lood kaalude õigeks ülesseadmiseks. Vastavalt kaalukangil olevale skaalale, nihutatakse sellel asetsevat liikuvat vihti (3), mis võimaldab kaaluda ilma väikesi vihte kasutamata. Nagu kümnendikkaaludelgi, on ka neil kaaludel sulgur.

Sajandikkaale (joon. 15 ja 16) on kahte süsteemi, mis oma konstruktsioonilt erinevad vähe. Kaalude platvorm koosneb puust või metallist raamist, mis on nurkadest



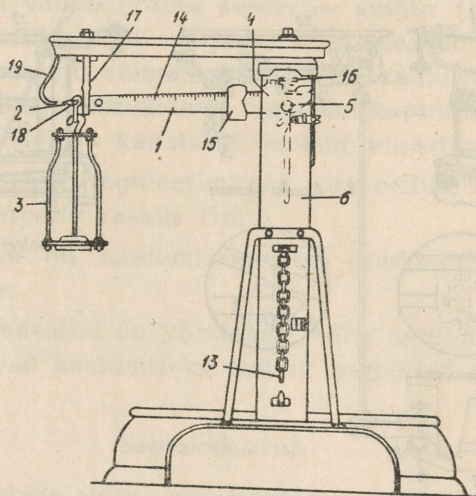
Joon. 15. Sajandikkaalud:

- 1 — suur platvormialune kang, 2 — väike platvormialune kang, 3 — ühendav pannal, 4 — tugiterad, 5 — kaaluraam, 6 — platvormi jalad, 7 — suure kangi terad, 8 — platvorm, 9 — ühendav tõmmik, 10 — kaalukang, 11 — pannal, 12 — vihtide komplekt, 13 — liikuv viht, 14 — vihtidehoidja tera, 15 — vihtidehoidja, 16 — tareerimis-seadis, 17 — sulgur, 18 — sulguri raam, 19 — tasakaalu-näitajad, 20 — samba riul, 21 — raskustõstvad terad, 22 — platvorm, 23 — tugi-pannal, 24 — isoleerija kang, 25 — isoleerija otsad, 26 — isoleerija kiht, 27 — avasused isoleerija kihis, 28 — traat, 29 — tugipannal, 30 — vihtidehoidja kambri kaas, 31 — vihtidehoidja tareerimiskamber.

kinnitatud liikuvatele laagritele. Laagritele toetuvad suure ja väikese kangi terad. Kaalu platvorm toetub kangide raskust kandvaile teradele malmist või terasest tugede ja liikuvate pannalde abil.

Kümnendik- ja sajandikkaalude kontrollimine. Mittevõrdõlgsete kaalude kontrollimiseks

kasutatakse spetsiaalseid kontroll- (täpsus-) vihte à 20 kg ja kogu väikesi täpsusvihte. Nende vihtide puudumisel saab mittevõrdõlgsete kaalude kontrollimist teostada ainult ligikaudselt.



Joon. 16. Sajandikkaalud:

1 — kaalukang, 2 — esitera, 3 — vihtidehoidja, 4, 5 — tagumised terad, 6 — kaalusammas, 13 — tinalood, 14 — skaala, 15 — liikuvviht, 16 — taara regulaator, 17 — sulgur, 18, 19 — tasakaalu-näitajad.

Kümnendik- ja sajandikkaale kontrollitakse samuti $\frac{1}{10}$ raskusega nende kandejõust ja täie koormatusega. Näiteks kaale kandejõuga kuni 500 kg kontrollitakse raskusega 50 kg ja 500 kg.

Kaalude skaalat kontrollitakse eraldi. Kontrollimise algul tuleb kaalud asetada (neil asetseva loodi järgi) kindlale, tasasele põrandale ja taararegulaatoriga viia nad täielikku tasakaalu. Kaalukangi rahulikust seisundist välja-

viimisel peavad kaalud omama vaba, sujuvat käiku, ja pärast mõningaid järk-järgult vähenevaid võnkumisi peab kaalukang uuesti saavutama tasakaalu. Pärast seda asutakse kaalude kontrollimisele.

Kaubakaalude kontrollimine kaalu $\frac{1}{10}$ -ga suurimast tõstevõimest toimub järgmiselt: kaalu sulgur suletakse ja kaalu platvormile asetatakse kontrollvihad (raskus) koguses, mis vastab $\frac{1}{10}$ -le kaalu suurimast kandejõust. Kontrollraskus kaalu platvormil asetatakse järjekorras — sajandikkaaludel viide asendisse, kümnendikkaaludel kolme asendisse¹. Vihihoidjale asetatakse samaaegselt kontrollvihad, mis vastavad platvormil asetsevale raskusele.

Seejärel avatakse kaalu sulgur ja jälgitakse kaalu näitusid. Kaal peab asuma tasakaaluseisundisse. Tasakaalu puudumine näitab, et kaalud pole korras. Tuleb selgeks teha, kas viga kuulub seaduse poolt lubatud piiridesse.

Ebatäpsus kontrollimisel $\frac{1}{10}$ -ga kaubakaalude tõstevõimest on määratud sama, mis lauakaaludelgi, s. o. 4 g 1 kg kohta. Kui kaalukang langeb kontrollimisel allapoole liikumatust näitajast, siis tuleb platvormile asetada vastav lisaraskus.

Kui kaalukang tõuseb kõrgemale liikumatust osutist, siis asetatakse vihihoidjale lisaraskus. Lisaraskuse suurus tuleb vähendada, sõltuvalt kaalu õlgade suhtest: kümnendikkaaludel — 10 korda vähem, sajandikkaaludel — 100 korda vähem.

Lisaraskus peab viima kaalud tasakaalu või kallutama kaalukangi vastasseisundisse. Kui seda ei toimu, on ilmne,

¹ Kaubakaalude kontrollimisel täiele kandejõule kontrollraskus asetatakse ühtlaselt kogu kaaluplatvormile.

et kaalude kõrvalekaldumine on suurem, kui seadusega on lubatud. Sellised kaalud tuleb kohe asendada teistega.

Kaubakaalude tundlikkust kontrollitakse samuti lisaraskuse abil, mis vastab lubatud kõrvalekaldumisele nende kontrollimisel $\frac{1}{10}$ kandejõuga. Lisaraskus peab kallutama tasakaalunäitajaid mitte vähem kui 5 mm.

Kaubakaale kontrollitakse $\frac{1}{10}$ kandejõule igas kvartalis, täiele kandejõule — üks kord aastas.

Osut-kaubakaalud.

Need kaalud kujutavad endast rippuvate osutkaalude ja tavaliste platvorm-mehhanismiga sajangikkaalude kombinatsiooni. Numbrilauaketas on paigutatud toele, mis on kinnitatud kaalude alumisele raamile.

Kaalude kergemaks ümberasetamiseks on nende raamistik paigutatud ratastele.

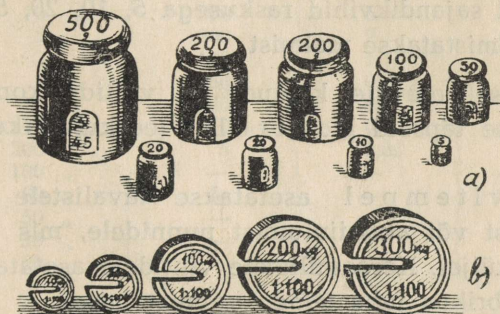
Kaaludel on sulgur (mis koosneb kangidest), mis suleb kaalu mehhanismi enne raskuse asetamist platvormile. Sulgur hoiab kaalu mehhanismi tõugetest ja löökidest, mis on vältimatud raskuse asetamisel kaalude platvormile.

Peale selle on veel pidur rataste jaoks. Rataste piduri tegevus on seotud kaalu sulguriga. Kui kaalu rattad on pidurdatud, võib kaalu sulgurit vabalt avada ja sulgeda. Kui kaalu rattad pole pidurdatud, pole võimalik kaalu sulgurit avada. See on tehtud selleks, et ei oleks võimalik sulgemata kaalu ümber paigutada. Rataste piduri avamisel kaalusulgur sulgub mehaaniliselt. Kaalusulguri käepide asub samba ees numbrilaua all, rattapiduri käepide aga on asetatud samba taha. Kaalude piduri regulaatori juurde pääseb ainult eemaldades samba laiendatud osa tagumise seina.

Vihid.

Kaubanduses kasutatakse kaht liiki vihte: tavalised kaubandusvihid kaalumiseks laua- ja künnendikkaaludel, ja erivihid — kaalumiseks sajandikkaaludel.

Kaupluses kasutatavate kaalude ja vihtide kontrollimiseks tarvitatakse eeskujulikke (kontroll-) vihte.



Joon. 17. Vihid:

a) keraamilised, b) spetsiaalsed (sajandik-) radiaalse väljalõikega.

Tavalised kaubandusvihid valmistatakse raskusega: 1, 2, 5, 10, 20 kg; 5, 10, 20, 50, 100, 200 ja 500 g. Vihtide raskus on neile alati märgitud. Vihte raskusega 50 g ja raskemad valmistatakse tavaliselt malmist, vihte raskusega alla 50 g — vasesegudest. Kasutatakse ka keraamilisi (steotiit-kivi-) (joon. 17) vihte, raskusega 10 kuni 500 g. Keraamilised vihid kuluvad vähe ja on kergelt puhastatavad.

Eriühid, mida kasutatakse kaalumiseks sajandikkaaludel, on silindrikujulised ja erilise väljalõikega, selleks, et

neid oleks kergem asetada kaalu vihtidehoidjale. Erivihtidel on märgitud nende nominaalkaal ja kaaluõlgade suhe. Näiteks kui vihtidele on märgitud „100 kg — $\frac{1}{100}$ “, siis see tähendab, et selline viht, asetatuna sajandikkaalude vihtidehoidjale, tasakaalustab 100 kg kaaluplatvormil asuvat raskust; vihi enda kaal on võrdne $\frac{1}{100}$ -ga 100 kg-ist, s. o. 1 kg-ga.

Erilised sajandikvihid raskusega 5, 10, 20, 50, 100, 200, 500 kg valmistatakse malmist.

Kasutusel olevate kaalude ja vihtide kontrollimiseks tarvitatakse täpseid kontroll- (eeskujulikke) vihte.

Proovitempel asetatakse tavalistele ja erivihtidele vasest või alumiiniumist punnidele, mis asuvad vihi peal või küljel. Keraamilistele vihtidele asetatakse proovitempel vabrikus juba nende valmistamisel.

Vihtide kontrollimist teostatakse vastavatel kontrollkaaludel, võrreldes neid kontrollvihtidega. Vihtide kontrollimine teostub kahel viisil: 1) proovitav viht (puhas, ilma mingisuguste väliste defektideta) asetatakse ühele kaalukausile ja võrreldakse teisele kausile asetatud täpsusvihiga; 2) täpsusviht asetatakse ühele kaalukausile ja tasakaalustatakse teisele kausile asetatud raskusega; seejärel täpsusviht eemaldatakse ja tema asemele asetatakse proovitav viht, kusjuures raskus peab jääma teisel kausil muutmata. Mõlemal viisil kontrollitav viht loetakse rahuldavaks, kui tema ekse proovivihist ei ületa lubatud norme.

Samuti kui kaalud, kuuluvad ka vihid kontrollimisele ja tembeldamisele iga kahe aasta järel.

Vihtide lubatavad ekсед.

Harilikud vihid		Sajandikvihid		
Vihi kaal	Lubatav ekse (viht võib olla kergem või raskem)	Vihi nomi- naalkaal (kg)	Tõeline kaal (kg)	Lubatav ekse (viht võib olla kergem või raskem)
20 kg	10 g	500	5	1,25 g
10 "	5 "	200	2	750 mg
5 "	2,5 "	100	1	500 "
2 "	1,5 "	50	0,5	250 "
1 "	1,0 "	20	0,2	100 "
500 g	500 mg	10	0,1	50 "
200 "	200 "	5	0,05	40 "
100 "	100 "	—	—	—
50 "	80 "	—	—	—
20 "	50 "	—	—	—
10 "	30 "	—	—	—
5 "	20 "	—	—	—

Keraamilised vihid kuuluvad samuti perioodilisele kontrollimisele, kuid uut proovitemplit neile ei asetata tehniliste raskuste tõttu. Kui vihid kontrollimisel osutusid õigeks ega oma mingeid väliseid vigastusi (mõranemist, killunemist jm.), lubatakse neid edaspidiseks kasutamiseks. Ebatäpsed vihid kuuluvad hävitamisele.

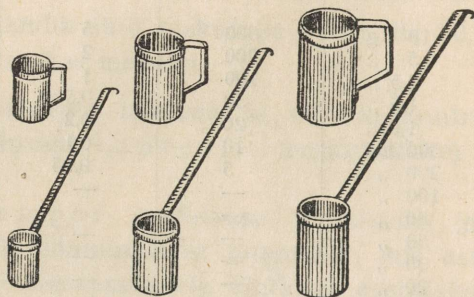
Vihtide kontrollimist tuleb kauplustes teostada ainult täpsetel kaaludel. Tavalistel lauakaaludel saab vihtide kontrollimist teostada ainult ligikaudselt.

NSV Liidu Kaubandusministeeriumi reeglite ¹ kohaselt peavad kaubandusorganisatsioonid kontrollimiseks omama vastavaid täpsuskaale ja -vihte ning vedelikkude mõõte.

¹ NSV Liidu Kaubanduse RK käskk. nr. 189 8. juunist 1945. a. „Kaubanduslikes ja ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis mõõduabinõude kasutamiskorra kinnitamisest“.

Vedelikkude mõõdud (mahumõõdud).

Kaubanduses kasutatavaid vedelikkude mõõte valmistatakse tavaliselt rauast või alumiiniumist. Toiduainete mõõtmisel kasutatavad rauast mõõdud peavad olema tinutatud. Jaekaubanduses kasutatakse peasjalikult mõõte $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, 1 ja 2 liitrit (joon. 18).



Joon. 18. Vedelike mõõdud.

Mõõdud valmistatakse silindrikujulised, kusjuures silindri kõrgus on poolteist korda suurem tema aluse diameetrist.

Mõõtude väliskülje ülemisele osale paigutatakse järgmised märged: mõõdu nimetus (näiteks „1 liiter“ või „1 l“), proovitempel ja mõõdu valmistanud vabriku nimetus. Alumiiniumist mõõdud on tavaliselt pressitud ühest tükist. Rauast mõõtudel on enamail juhtudel sissepandud põhjad. Nendel mõõtudel, peale silindri ülemise osa proovitempli, asetatakse tempel ka erilisele jootmissulami tilgale mõõdu põhja ja külje ühenduse kohal. Tehakse seda selleks, et mõõdu põhja ei saaks tahtlikult ümber paigutada: põhja ümberpaigutamisel tuleb alumist proovitemplit vigastada, mille aga avastaksid kontrolliva organi esindajad.

Vedelikkude mõõtude kontrollimist teostatakse sel teel, et nende mahtu võrreldakse täpsusmõõtetega. Proovitavad mõõdud ei tohi omada mingeid väliseid rikkeid (muljutusi, kooldumisi jm.). Kontrollimisel niihästi kontrollitav mõõt kui ka täpsusmõõt asetatakse tasasele lauale. Pärast seda kui kontrollitav mõõt on asetatud õigesti, see täidetakse veega ja kaetakse klaasplaadiga. Lehtri abil kallatakse vesi seejärel täpsusmõõtu. Kontrollida võib ka vastupidises järjekorras, s. o. vedeliku ümbervalamisega proovimõõdust proovitavasse mõõtu. Klaasist proovimõõtt täidetakse kontrollimisel veega kuni märkjooneni, seejärel vesi kallatakse proovitavasse mõõtu.

Proovitavad vedelikumõõdud loetakse korrasolevaiks, kui nende mahu ekse ei ületa järgmisi norme (milliliitrites):

Mõõdu maht (l)	Metallist silindrikujuga kruusid	Klaasist kruusid	Mensuurid (jookide müügiks)
1	2	3	4
1,0	+ 10,0	± 20	—
0,5	+ 5,0	± 10	—
0,25	+ 2,5	± 5	—
0,2	+ 2,0	—	± 5
0,1	+ 1,0	—	± 4
0,05	+ 0,5	—	± 3

Märk (+), mis seisab tabeli lahtris numbrist vasakul, tähendab, et kontrollitav metallnõu võib omada ka täpsusmõõdust suuremat mahtu. Märgid pluss-miinus (±) tabeli kolmandas ja neljandas lahtris tähendavad, et kontrollitava mõõdu maht võib olla kas suurem või väiksem (lubatud piires) kui proovinõul.

Kaalu- ja mõõduvahendite kasutamise juhised.

Ülesseadmine. Kaalud tuleb müüja töökohale paigutada nii, et ostjad võiksid jälgida kaupade õiget kaalumist ja väljaandmist.

Lauakaalud asetatakse laua või leti horisontaalsele pinnale nii, et kaalude alus omaks ilma midagi alla panemata püsivat, kindlat seisundit.

Tühjad kaalud peavad seisma tasakaalus, mis nähtub kaalunokkade asendist. Kui kaalunokad seisavad ühel tasapinnal, on kaalud tasakaalus.

Kaalude horisontaalne asend määratakse kindlaks laua või leti pealmise pinna asetuse järgi või pööratakse kaale ülesseadmise kohal 180° (kaalu vasak pool asetatakse parema poole asemele). Horisontaalse pealispinna korral kaalud peavad säilitama püsiva tasakaalu.

Nagu eespool näidatud, tuleb leivamüügi osakondades lauakaalud asetada leti sisse nii, et kaalukaunid asetseksid 1—2 sm leti pinnast kõrgemal.

Osutkaalude ülesseadmine. Osutkaale on vajalik asetada horisontaalse pealispinnaga püsivale alusele (joon. 13).

Kaalud tuleb asetada selliselt, et müüjal oleks käepärast neil töötada ja ostjal oleks hästi nähtav kaalumise tulemus.

Osutkaalude õige asend määratakse kaaludel oleva tasakaalu (loodi) järgi. Kaalude asendi reguleerimine toimub kaalualuse kruvialgade keeramisega. Enne ülesseadmist on soovitatav need kruvid täielikult kinni keerata; ülesseadmisel aga tuleb jalgade kruvisid järk-järgult välja keerata, kuni kaalude horisontaalse asendi saavutamiseni. Seejuures tuleb ühtlasi meeles pidada, et täielikult välja keeratud jalad on vähem kindlad. Pärast kaalude kohale-

asetamist tuleb kruvijaalgade mutrid tihedalt kinni keerata kaalu külge.

Rippuvad osutkaalud asetatakse erilistele metallist tugeledele. Tugede ülemise osa keskele kinnitatakse konks, millele riputatakse kaalud. Kaalud peavad asetsema täpselt vertikaalselt.

Keelatud on asetada lauakaalude aluse, samuti ka osutkaalude jalgade alla mingeid esemeid (nagu puutükke, liiste, nahatükke, pappi jm.).

Kaubakaalude ülespanek. Liikuvaid kaubakaale ratastel tuleb asetada tasasele ja kindlale põrandale, mis ei vaju kaalude raskuse all ka suurima koormuse puhul.

Kaalude õige asend määratakse kaalusambale kinnitatud loega. Kaalude platvorm peab seejuures täielikult toetuma platvormi all olevatele kangidele.

Ratastega kaubakaalude püsikindluse saavutamiseks asetatakse kaalude alla rataste jaoks kaks õnarustega tala. Uksikute talade asemel võib kasutada ka raami, mis tagab kaalude veelgi suuremat püsivust.

Kaupade kaalumine.

Enne kaalumist peab müüja veenduma tühjade kaalude korrasolekus. Kaalude tasakaalutuse korral tuleb need kohe korda seada. Selleks on vajalik: 1) lauakaaludel puhastada raskemat kaalukaussi või kaalu ristklambreid tööprotsessis tekkinud mustusest; 2) osutkaaludel tuleb pärast nende puhastamist asetada osuti vihtide-kausi all oleva tareeriva raskuse abil nullile, 3) kaubakaaludel on peale selle vaja veel kontrollida, kas liikuv viht asetseb skaala nullpunktis.

Tööpäeva jooksul tuleb säärast läbivaatust teha mitu korda.

Osutkaaludega töötav müüja peab lugema osuti näitamist skaalal, seistes tingimata otse osuti ees. Kõrvalt osuti vaadates on võimalikud vead, s. t. et kaupa kaalutakse valesti. Viga on seda tundavam, mida suurem on vahe-maa osuti ja skaala vahel.

Kaalutav raskus ja vihid tuleb asetada kaalukaussile või platvormile ettevaatlikult, vältides tõukeid ja lööke.

Kaubakaalude sulgur peab olema suletud, avada tuleb seda ainult kaalumise ajal. Raskuste asetamist kaubakaalude platvormile tuleb teostada selleks kohaldatud eriliste kallaksillakeste (trampliinide) abil.

Kaalukaussidel pakkide, paberi või vihtide hoidmine on keelatud, kuna see takistab ostjat nägemast kaalude korrasolekut.

Uhekaussilistele kaaludele vihtide pealepanemisel või äravõtmisel (kauba kaalumisel üle 1 kg) tuleb keerata käepidet kergelt ja sujuvalt.

Rikutud tasakaal kaubakaaludel seatakse korda igal kaalukangil leiduvate tareerimisseedistega.

Osutkaalude tareerimist, mis on seotud nende osalise lahtivõtmisega, võib teostada ainult kaupluse direktori või tema asetäitja loal.

Kaubakaaludel tareerimisraskuse tunduval muutumisel, kui tareerimisseedise kasutamine osutub mitteküllaldaseks, taastatakse kaalu tasakaal vihtidehoidja raskuse muutmisega, mille kausil on õõs lisaraskuse jaoks.

Kaalud peavad alati säilitama tasakaalu, mida müüja on kohustatud jälgima süstemaatiliselt kogu tööpäeva kestel. Kui kaalud pole tasakaalus, tuleb need viivitamatult

saata läbivaatamiseks, puhastamiseks ja vajaduse korral ka parandamiseks.

Kaalude lubatud maksimaalne koormatus on märgitud kaalukangile. Kaalude koormamine suurema raskusega on keelatud.

Samuti on keelatud kaaluda raskusi alla järgmisi norme:

a) lauakaaludel alla $\frac{1}{50}$ osa kõige suuremast koormatusest, näiteks kaaludel kandejõuga 10 kg vähim kaal on 200 g;

b) osutkaalude juures alla $\frac{1}{20}$ osa skaala üldisest tõstevõimest, s. t. 50 g;

c) kaubakaalude juures alla $\frac{1}{20}$ osa suurimast koormatusest. Kaaludel kandejõuga 1000 kg on näiteks vähim lubatud kaal 50 kg.

Keelatud on kaaluda vihtide asetamisega üheaegselt mõlemale kaalukaasile ja arvestada siis kaubakaalu.

Kaalumisel tuleb kasutada võimalikult väiksemal arvul vihte. Raskemate vihtide asendamine kergematega on keelatud.

Kaalumisel tuleb tarvitada ainult neid vihte, mis on määratud kasutamiseks vastavale kaalu tüübile: lauakaalude, osutkaalude ja kümnendikkaalude kasutamisel tarvitatakse harilikke vihte, sajandik-kaubakaalude kasutamisel erilisi tinavihte.

Kaalutav raskus ja vihid tuleb paigutada kaalukaasile või kaaluplatvormile vältides tõukeid ja lööke, asetades neid võimalikult ühtlaselt.

Müüja on kohustatud kontrollima kaalumise õigsust, jälgides kaalu võnkumist. Kaalutava kauba tohib ära võtta ainult pärast vähemalt kolmekordset kaalunokkade tasakaalu näitamist.

Kaupade kaalumisel, mida võib välja anda ainult taaras (nõu, kott, korv jm.), on vajalik enne tasakaalustada taara mingi raskuse abil ja alles pärast taara tasakaalustamist toimub väljaantava kauba kaalumine.

Kaupade kaalumisel, mida müüakse paberis või karbis, tuleb panna vihtidekausile sama kaaluga paber või karp.

Pärast igakordset kaalumist tuleb vihid kaaludelt ära võtta ja paigutada kindlale, neile määratud asukohale letil.

On keelatud kauba lahtikorkimine või avamine kaalu-kausil ja kaaluplatvormil.

Samuti on keelatud: a) teostada kaalumist kaaludel, mis ei ole varjatud tuule, vihma, lume jm. eest; b) siduda vihte kaalu või laua külge, samuti vihte endid kokku siduda; c) kasutada vihte millekski muuks otstarbeks peale kaalumise (näiteks naelte sisselöömiseks); d) kasutada vedelikude mõõtmiseks mõlkiöödud mahumõõte.

Vedelike mõõtmist (piim jm.) mõõdukruusidega (metallist ja klaasist) ja mensuuridega teostatakse arvestades mõõdುವahendite ehitust. Klaaskruusid ja mensuurid täidetakse kuni vastavat mahtu näitava märkjooneni. Metallkruusid täidetakse ääreni. Täitmise momendil peab iga mõõdunõu olema vertikaalses asendis, ilma kallakuta.

Mõõdunõude seinte külge kleepuvaid vedelikke (koor, mesi jm.) on keelatud müüa mahumõõtetudega — neid peab müüma kaaluga.

Vahutavaid vedelikke (õlu, õllepärm) peab kallama mõõdunõusse arvestusega, et pärast vahu alanemist vedeliku pind küüniks kuni vastava märkjooneni.

Tuleb täpselt jälgida järgmisi eeskirju: kui vedela kauba hind on määratud liitrile, siis kaupa tuleb müüa ainult mahumõõtetudega, mitte kaalu järgi; juhul, kui hind

on määratud kilogrammile, tuleb kaupa müüa ainult kaaluga.

Vedela kauba müük ei tohi mingil juhul toimuda paagi täitmise ajal, kuna vedelik sel ajal eriti vahutab, mille tõttu võib tekkida ostja petmine mõõduga. Vedelikkude võtmisel paagist ei tohi neid loksutada, kuna need tugeval loksutamisel, samuti ka ümbervalamisel hakkavad vahutama.

Kauplemisruumides, kus toimub kauba väljaandmine ja vastuvõtmine, on keelatud hoida mittekorrasolevaid või kehtivate eeskirjade nõudeile mittevastavaid kaale, vihte ja mahumõõte.

Kaalu- ja mõõduvahendite eest hoolitsemine. Kaalud, vihid ja mahumõõdud tuleb hoida täielikus korras ja puhtuses. Neile sattunud mustus või tolm tuleb kõrvaldada pühkelapi, pehme harja või tupsukese abil. Kui kaaludele, vihtidele ja muile mõõduvahenditele ilmub rooste, tuleb see kohe kõrvaldada bensiini või petrooleumiga niisutatud lapiga ja seejärel puhta lapiga täielikult kuivaks hõõruda.

Selleks, et vältida harilike ja eriliste malmist ja muust materjalist vihtide oksüdeerumist (roostetamist), tuleb need katta grafiidiga segatud värnitsa õhukese kihiga. Pärast säärast katmist tuleb vihid hõõruda täiesti kuivaks.

Kaalude tähtsamaid osi (terad, skaala, kaalukang) ja vihte on keelatud puhastada nahaga, mirgliga, liivaga jm.

Harilikke vihte hoitakse selleks kohaldatud madalates kastides; kui nende jaoks on erilised õõnsustega pakud või karbid, tuleb vihid pärast igakordset kasutamist tagasi paigutada vastavasse pesasse.

Mahumõõte tuleb hoida muljumisest ja mustusest. Pärast töö lõppu tuleb neid pesta kuuma veega ja kuiva-

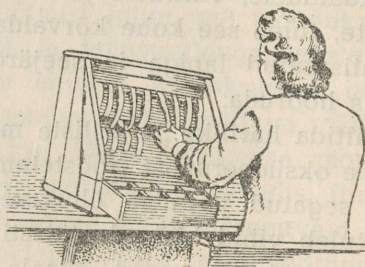
tada. Erilistel juhtudel tuleb mustuse eemaldamiseks kasutada vastavaid vahendeid: seepi, mangaanilahust, bensiini jm.

Mittestatsionaarsete kaalude ümberpaigutamist tuleb teostada tingimata suletud isoleerija ning sulguriga, hoides kaalu käepidemete abil horisontaalses asendis. Raataskaale on lubatav ümber asetada ainult täiesti tasasel põrandal, asfaldil jm.; kõigil muudel juhtudel tuleb neid kanda.

Pärast igasugust kaalude ümberpaigutamist tuleb need asetada loe abil nõutavasse tasakaaluasendisse ja veenduda nende tasakaalulises asendis ilma koormuseta.

Kassa-aparaadid.

Jaekaubanduses kasutatakse ruloon-, vinnakutega ja klahvidega kassa-aparaate.



Joon. 19. Ruloon-kassa.

Ruloon-kassa-aparaadid (joon. 19) koosnevad kastist, millesse on paigutatud rullid mitmesuguses nimisväärtuses talongidega: 1, 2, 5, 10, 20 kopikat, 1, 3, 5, 10 rubla; kastist ulatuvad välja ainult rullide otsad.

Ruloonkassa kasutamise ebakohasus seisab selles, et kassapidajal tuleb lõigata ühele ostule mitu talongi, ostjal ja müüjal aga on tülikas kokku arvutada hulga talongide summat.

Vinnakutega kassa-aparaadid kujutavad endast küllaltki keerulisi arvestusmehhanisme, mis annavad välja paberist tšekke, milledele aparaat trükib peale vastuvõetud rahasumma. Raha vastuvõtul kassapidaja paigutab vinnakud vastavaile kohtadele, valides sellega tšeki summa, pärast seda keerab vänta ja saab tšeki, mille annab ostjale.

Klahvidega kassa-aparaadid erinevad väliselt vähe vinnakutega aparaatidest. Nendel on vinnakute asemel klahvid numbritega. Surudes klahvidele, kassapidaja valib saadava rahasumma, keerates vänta aga paneb aparaadi tegevusse, kusjuures see väljastab tšeki.

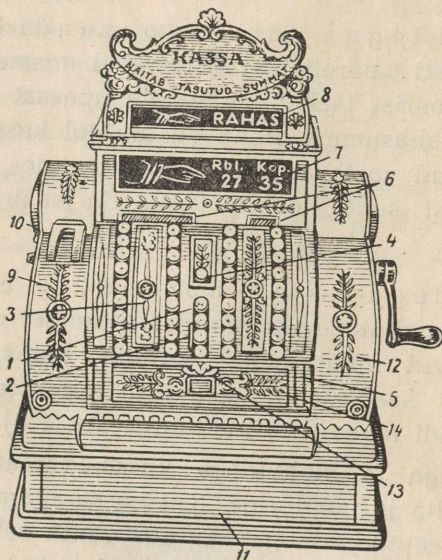
Vinnakutega ja klahvidega kassa-aparaadid valmistatakse mootorita ja mootoriga. Kui kassa-aparaadil on mootor, pole kassapidajal vaja keerata vänta selleks, et aparaadi mehhanismi tegevusse viia, vaid jätkub vajutamisest pedaalile mootori käivitamiseks. Klahvidega kassa-aparaate kasutatakse tavaliselt mootoriga.

Täiuslikumaiks on klahvidega kassa-aparaadid, mis pärast ka nad on rohkem levinud kui vinnakutega kassa-aparaadid.

Kauplustes, kus raha vastuvõtmine on pandud müüjaile, kannavad need täielikku materiaalselt vastutust raha vastuvõtmise eest, vastavalt müüdud kaupade kogusele ja hindadele ning iga päev, kaupluse direktori poolt määratud kellaajaks, annavad nad allkirja vastu vastuvõetud summad üle.

Kassa-aparaatide lühike iseloomustus.

Kassaoperatsioonide kontrollimiseks on kassa-aparaadid varustatud: indikaatoriga (näitaja), dataatoriga (dateerija),



Joon. 20. Kassa-aparaat — klass 400 (mudel 442):

- 1 — klahv „vahetus“ või mootorilülitaja, 2 — klahvid „M“, „K“, „V“, 3 — operatsiooniliste klahvide „M“, „K“, „V“ kate, 4 — tšekkide arvestaja kate, 5 — kang ekslikult lülitatud klahvide väljalülitamiseks, 6 — paarvestaja ava, 7 — indikaator, mis näitab makstud summat, 8 — klahvide „M“, „K“, „V“ indikaator, 9 — tšekkide seadise kaitse, 10 — tšekipüüdja, 11 — lukk nr. 14, suleb rahakasti, 12 — mootori kaitse, 13 — lukk nr. 2, suleb klahvide aparadi, 14 — lukk nr. 3, lülitab välja aparadi luku.

numeraatoriga (nummerdaja), šifriga (leppemärk), osakondate klahvidega, kontroll-lindiga, arvestajatega (pea-, sala-

jane, operatsioonide), lukkudega ja võtmetega. Kogu selle mehhanismi kasutamine kindlustab tunduval määral raha arvestamise õigsust.

I n d i k a a t o r näitab kassapidajale kassa-aparaadi poolt fikseeritud rahasummat, kaupluse osakonda, mille kaudu müüki teostatakse ja šifrit (leppemärki). Suuremal osal kassa-aparaatidel on indikaator nii kassapidaja kui ka ostja poolsel küljel, selleks et ostja saaks kontrollida kassapidaja poolt sissetulekuna arvestatud raha tema poolt makstud rahasummaga. Indikaator on paigutatud kassa-aparaadi ülemisse ossa, klaviatuuri peale.

D a t a a t o r on tšekki trükkiva mehhanismi osaks ja koosneb kolmest keerlevast kettast. Esimene ketas näitab kuud (I—XII), teine — kümnepäevakuid (10, 20, 30) ja kolmas — üksikpäevi (0 kuni 9). Kuupäev trükitakse tšekile ja selle olemasolu võimaldab (sihiga võidelda tšekkide kauplusest väljaviimise ja nende ümbertegemise vastu) mitte vastu võtta möödunud päevade tšekke.

N u m e r a a t o r on tšekkide järjekorra numbriga nummerdamiseks ja on paigutatud tšeki trükkimise mehhanismi. Uut tüüpi kassa-aparaatidel tšeki järjenumber trükitakse ka kontroll-lindile. Järjekorra numbri olemasolu tšekil võimaldab teostada võitlust tšekkide kauplusest väljaviimise ja nende võltsimise vastu.

Š i f r (leppemärk tšekkidel) asetatakse selleks, et teada, missugune kassapidaja on tšeki välja andnud. Igale kassapidajale määratakse kindel leppemärk arvuna tšekil (1 kuni 9). Kui kaupluses märgatakse järeletehtud tšekkide ilmumist, teeb direktor korralduse šifri muutmiseks teatavast kellaajast. Kui ostjad esitavad tšekke teiste šifritega, kutsub müüja kohale direktori tšeki õigsuse selgitamiseks.

Šifrit võib kasutada ka muudel juhtudel, näiteks normitud saaduste müügil.

Kuritarvituste vältimiseks tšekkidega, peale nende šifreerimise, määratakse kindlaks tšeki summa limiit, teostatakse tšekkide tembeldamist jne.

Kontroll-lint kujutab endast kitsast, tihedast paberist riba, millele mehaaniliselt trükitakse iga kassa-aparaadiga teostatud operatsioon — iga saadud summa.

Peaarvestajad näitavad raha sissetulekut kassasse. Iga rahasumma, mis on kassapidaja poolt saadud ja trükitud tšekile, liidetakse kassa-aparaadi mehhanismi poolt peaarvestajaga. Aparaadis võib olla üks või mitu arvestajat; kui nõutakse iga kaupluse osakonna eraldi arvestamist, siis valitakse aparaat, mis on varustatud vastavate arvestajatega osakondade viisi. Kui arvestajad on osakondade viisi, siis pole vaja arvestajat, mis näitaks kogu kaupluses sissetulnud raha, kuigi mõnedes kassa-aparaatides on olemas ka selline arvestaja.

Kassapidajal on lubatud töötada ainult kinniste arvestajatega. Peaarvestaja ümberseadmine nullile on igale kaupluse töötajale keelatud. Peaarvestaja võti ei tohi olla kaupluses.

Salajane arvestaja on määratud peaarvestaja nullile ümberseadmise kontrollimiseks. Peaarvestaja, pärast seda, kui ta mahutavus on lõppenud, läheb automaatselt üle nullile ja alustab uuesti arvestamist. Peaarvestaja automaatsel üleminekul nullile salajase arvestaja näidud ei muutu.

Operatsiooniarvestajad näitavad tšekkide arvu kaupluses või osakondades. Mõnedes kassa-aparaatides erilised arvestajad näitavad, missuguseid šifri klahve ja kui mitu

korda kassapidaja on kasutanud. Kaupluse direktor peab iga päev enne töö algust üles kirjutama nende arvestajate näidud, selleks et arvestada tšekkide arvu, mis on välja antud kassapidajate vahetuse jooksul ja kontrollida ühtlasi šifrite kasutamist.

Levinum kassa-aparaat — klass 400 — omab paarvestajat sissetulnud rahasummade arvestamiseks ja peale selle veel arvestajaid osakondade järgi. Paarvestaja on mõeldud 100 tuh. r. ja 1000 tuh. r. arvestamiseks. Aparaadil on neli rida klahve, ta võib olla mootoriga või ilma. Tšekke trükkiv mehhanism on asetatud vasakule, tšekk värvitakse valtsi ja padjakese abil ja lõigatakse ära noaga.

Kassatšekid. Suurem osa kassa-aparaate trükib ja annab välja tšekke kaubandusorganisatsiooni nimetusega (templiga), kassa-aparaadi numbriga, kuupäevaga (kuu ja päev), tšeki järjekorranumbriga, kassa poolt saadud rahasummaga ja šifriga. Need andmed on vajalikud kassaoperatsioonide kontrollimiseks, samuti ka võitluseks tšekkide võimalike võltsimiste vastu.

Tšekil oleva templi järgi müüja määrab, missuguse kaupluse poolt tšekk on välja antud; tšekile löödud kassa-aparaadi numbri järgi — missuguse kassa poolt on tšekk välja antud, juhul kui kaupluses on mitu kassat.

Järjekorranumbri olemasolu võimaldab müüjale tähele panna tšekke juba möödunud numbritega ja võrrelda neid kontroll-lindiga. Võitluses võimalike kuritarvidustega kassatšekkide kasutamisel, võltsitud summadega jm., on keelatud kassatšekke kauplusest välja viia. On kindlaks tehtud, et enamus ümbertehtud kassatšekkidest on seotud nende väljaviimisega kaupluse ruumidest. Numbrite muutmist tšekil on võimalik kindlaks teha vaadeldes tšekki vastu valgust.

Raha vastuvõtmise kord. Raha võtab vastu kauba eest kassapidaja vastavalt ostja poolt nimetatud summale. Raha vastuvõtmine peab teostuma järgmiselt: 1) raha vastuvõtmine ostjalt, 2) vastuvõetud summa nime-tamine ostjale kuuldavalt, 3) raha asetamine ostjale näh-tavalt, mitte segades seda varem vastuvõetud rahadega, 4) ostjale kuuluva summa täielik tagasiandmine, 5) ost-jale kassatšeki andmine, kuhu selgelt on märgitud vastu-võetud rahasumma, 6) saadud raha asetamine kassasse.

Keelatud on ostjale tagasiandmisele kuuluva raha ase-mel anda mingit kaupa. Mittesulgelt trükitud summaga tšeki tuleb tingimata võrrelda kontroll-lindiga ja alla kir-jutada kassapidaja ning kaupluse direktori poolt tšeki summa uuesti kordamisega: ainult seejärel annab müüja selle tšeki vastu kauba välja.

Kassapidaja on kohustatud kassas pidama vahetus-raha sellisel hulgal, mis on vajalik ostjate kiireks teenin-damiseks ja nendega täpseks arvestamiseks.

Tagastatud tšekid. Kaupluses võib esineda sääraseid operatsioone, kus kassast on tšekk välja antud, kuid ostja loobub kauba ostmisest või kaupluses ei ole vajalikku kaupa. Sel juhul ostja saab raha tagasi. Tagas-tatud tšekke on keelatud teistkordselt välja anda teisele ostjale.

Vahel ostja ei kasuta tšeki täiel määral ja nõuab sis-semakstud summast osa tagasi. Sel juhul alguses välja-antud tšekk loetakse tagastatuks ja ostjale antakse välja uus tšekk uuele summale, rahaline vahe aga makstakse tagasi. Raha tagasimaksmine ostjale teostub ainult sellest kassast, kust tšekk välja anti. Tagastatud tšekkide järgi toimub raha väljamaksmine ostjale ainult siis, kui tšekil on kaupluse direktori või tema asetäitja allkiri.

Raha maksmisel ostjale tagastatud nõude (pudelite) eest kasutatakse žetoonisüsteemi või makstakse raha müüjale väljaantud avansist.

Žetoonisüsteemi kasutamisel müüjale antakse allkirja vastu teatav arv žetooni. Vastu võttes nõu, annab müüja ostjale žetooni ja ostja saab kassast sellega raha.

Kui maksmine nõude eest toimub müüja avansist, antakse müüjale aruandelise summana teatav summa raha. Sellest summast müüja tasub ostjate poolt tagasitoodud nõude eest. Töö lõpul nõud antakse lattu, kusjuures koostatakse akt, mis koos raha jäägiga antakse kassasse. Säärasel korral ostja ei lähe kassasse ja kassa vabaneb nõude arvestamise operatsioonidest.

Sedelite andmine müüja poolt vastuvõetud nõude kohta ei ole soovitav. Sääraste sedelite kirjutamine raiskab palju müüja aega, kaupluse direktor kistakse nende sedelite allakirjutamisel eemale otsesest tööst, kassat aga koormab ülearune töö nende väljamaksmisel. Raha väljamaksmine ilma väljamineku-orderita aga rikuks kaupluse arvepidamise korda.

Kasutatud kassatšekke ja kontroll-linte hoiavad materiaalselt vastutavad isikud alal kaks kuud peale inventuuri, puudujääkide puhul — kuni asja arutamise lõpetamiseni.

Täiendavad kassad. Üheks võitlusvahendiks järjekordadega on liikuvate varukassade tööle rakendamine, samuti ka rahakogumiskarbid lisamaksete maksmiseks. Väikeste lisasummade maksmine kassasse raiskab nii ostjate kui ka kassapidajate aega. Seal, kus säärased lisamaksmised on sagedased, tuleb sisse seada erilised kassakastid maksmiseks ilma tagasiandmiseta. Selline kassakast on väike puust kastike, mis on valmistatud kassaparaadi maketi taoliselt. Ulemise kaane keskkohas on

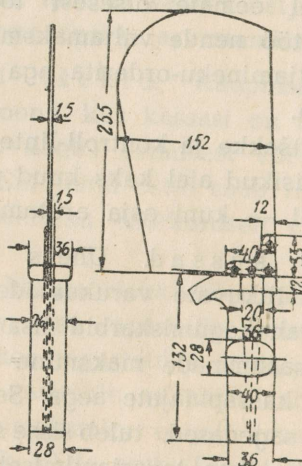
pilu kahepoolmelise allalaskuva osaga raha jaoks; ta on varustatud vajutusklahvidega ja vedruga, mis surub kaane tagasi algseisu.

Ostja paneb täpse raha karbi kaanele, müüja kontrollib maksusummat raha kätega mitte puudutades, vajutab klahvile, pilu liiguvad pooled vajuvad alla ja rahad kukuvad kasti. Rahakogumiskasti ühte külge on tehtud väljavõetav laegas, mis on suletud plommiga. Kõik rahakogujad on nummerdatud. Raha nendest võetakse välja üks kord päevas kauplemise lõpul, administratsiooni juuresolekul, ja antakse edasi kassasse.

Noad kaupade lõikamiseks.

Leivanuga peab vastama järgmistele nõuetele.

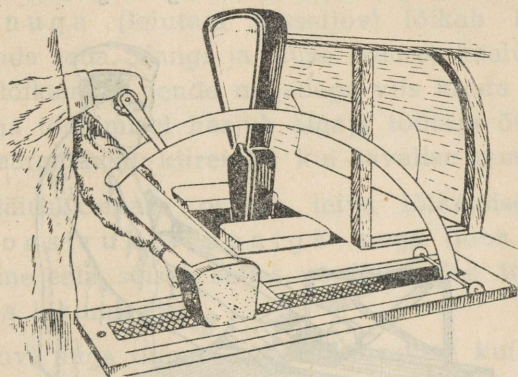
Noa pikkus peab olema 225 mm, tera otsmiku (eesosa)



Joon. 21. Lihtne leiva-
lõikamise nuga.

laius — 130 mm ja käepideme juures 100 mm, tera paksus — 1,5 mm. Need noa mõõdud on määratud müüjate-stahaanovlaste leivalõikamise uurimise alusel. Ülalmärgitud noa pikkus on arvestatud standardse vormileiva lõikamiseks.

Leivanuga tehakse lai, kuna ta tera peab juhtima lõikejoont. Peale selle on vajalik teatav varuosa noa kulumiseks, sest alalisest teritamisest nuga kulub.



Joon. 22. Kisseljovi kangnuga leivalõikamiseks.

Seepärast tehakse tera otsmik laiem, sest see kulub rohkem. Tera paksus üle 1,5 mm raskendab lõikamist, aeglustab tööd ja soodustab leiva murenemist.

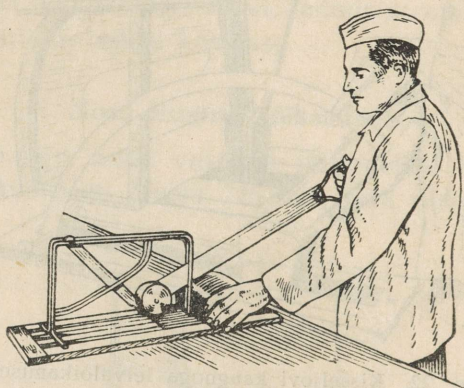
Noa kaal on 350—400 g. Kergem noa kaal nõuab müüjalt rohkem jõudu lõikamisel, raske nuga aga väsitab müüjat, kuna nuga tuleb tuhandeid kordi võtta, tõsta, temaga lõigata ja taas kohale asetada.

Noa pea pikkus peab olema 132 mm. Selleks, et oleks parem nuga käes hoida, tuleb pea teha ovaalne, kallakuga allapoole, et see vastaks haaravate sõrmede paindele. Tera ja päise vahele asetatakse kaitserõngas.

Iga leivamüüja töökohal peab olema vähemalt kaks leivanuga.

Nuge tuleb valida oskusega, kuna iga nuga ei kõlba töötamiseks. Müüja teeb tööpäeva kestel üle tuhande lõike. Säärasel koormatusel isegi väike, esimesel pilgul mitte silmatorkav noa puudus mõjub tööle takistavalt.

Müüja töö kergeneb märgatavalt, kui töökohale on paigutatud leiva lõikamiseks k a n g n u g a.



Joon. 23. Podõmovi konstruktsiooniga leivanuga.

Kangnoa ehitus on lihtne. Väikesele, läbilõigatud piluga puust lauakesele on kinnitatud kaarekujuline metallist alus. Kaare üks ots on varustatud lauakesele põiki asetatud teljega. Kaare teine ots on varustatud käepidemega. Kaare otste vahele kinnitatakse 30 sm pikk ja 1,25 mm paks noatera.

Lauake kangnoaga lõigatakse leti sisse. Lõikamisel noatera laskub pilusse leti pinnast madalamale.

Leiva lõikamiseks tõstetakse nuga käepidemest parema käega 20—40 sm üles (olenevalt leiva paksusest), vasaku käega seatakse leib kohale; väikese survega alla leib lõikubki.

Noatera on teritamiseks kergelt äravõetav. Seda nuga tuleb tunduvalt vähem teritada kui harilikku nuga, kuna ta lõikamisel ei puuduta lõikelauda.

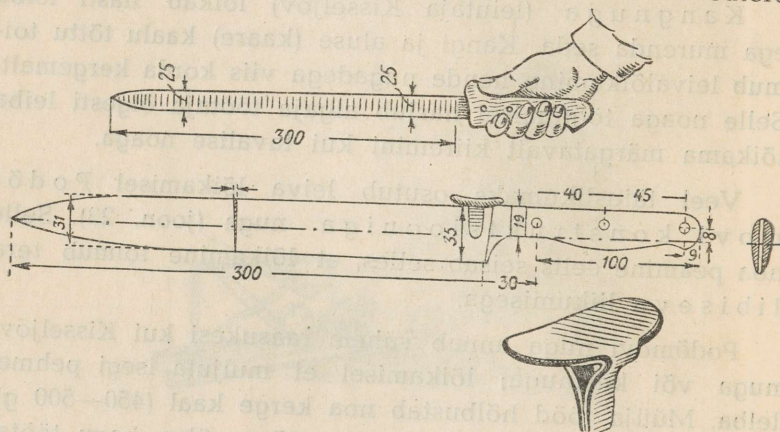
Kangnuga (leiutaja Kisseljov) lõikab hästi leiba ega murenda seda. Kangi ja aluse (kaare) kaalu tõttu toimub leivalõikamine nende nugadega viis korda kergemalt. Selle noaga töötamisel harjub algaja töötaja õigesti leiba lõikama märgatavalt kiiremini kui tavalise noaga.

Veel täiuslikumaks osutub leiva lõikamisel Podõmovi konstruktsiooniga nuga (joon. 23). Selle noa peamine eelis seisab selles, et lõikamine toimub tervalt libiseva liikumisega.

Podõmovi nuga annab vähem raasukesi kui Kisseljovi nuga või käsinuga; lõikamisel ei muljuta isegi pehmet leiba. Müüja tööd hõlbustab noa kerge kaal (450—500 g), kuna noa vastukaal töötamisel ei tõuse üles, nagu töötamisel Kisseljovi noaga (Kisseljovi nuga on $2\frac{1}{2}$ korda raskem Podõmovi noast). Selleks, et tõsta Podõmovi nuga ja lõigata leiba noa ettepoole liigutusega, on vaja tunduvalt vähem pingutust kui Kisseljovi noaga, mis ei ole ainult sellest, et nuga ise on kergem, vaid et ta nõuab müüjalt parema käe kergemaid (mugavamaid) liigutusi. Selles pole raske veenduda, kui võrrelda Kisseljovi ja Podõmovi nugade tööd sama leiva lõikamisel, nende terade ühesuguse paksuse ja teravuse korral. Podõmovi nuga on heaks kiidetud NSV Liidu Kaubandusministeeriumi Teadusliku Uurimise Instituudi poolt ja edasi antud tootmisse.

Nuga gastronoomia-kaupade lõikamiseks. Vorsti, kala ja juustu lõikamiseks peavad olema eri noad: vorsti-, kala- ja juustunoad. Gastronoomia-kaupade müügiks peab müüja töökohal olema kokku kuus nuga, milledest kolm on töös ja kolm varuks.

Gastronoomia-nugade valimisel on vajalik arvestada nende konstruktsiooni erisusi ja mõõte — pikkust, laiust, tera kuju, noa pea suurust ja kuju, noa kaalu. Noatera

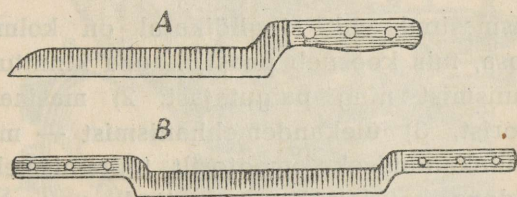


Joon. 24. Liha- ja kalagastronoomia-saaduste lõikamise noad.

pikkust ei määrata ainult lõigatavate kaupade paksuse (laiuse) järgi. Sellele tuleb juurde arvestada noa käigu pikkus lõikamise ajal. Noa liikumine ületab harilikult poolteist kuni kaks korda lõigatava kauba laiuse. Näiteks 20 sm paksuse singi lõikamisel nuga peab olema 35 sm pikk. Seetõttu gastronoomianoad tehakse tavaliselt pikad. Kuid liigne pikkus teeb noa käsitamisel ebamugavaks, eriti kaupade tükeldamisel. Lühike nuga omakorda nõuab lõikamisel liigseid liigutusi ja aeglustab tööd. Noa pikkus

peab olema 30—35 või 40—45 sm. Sellised mõõdud sobivad nii peente kui jämedate vorstide, samuti suitsusinkide lõikamiseks (joon. 24).

Väga lai ja paks nuga raskendab tööd, kuna see suurendab hõõrdumisjõudu. Mida kitsam ja õhem on nuga, seda kergem on temaga töö. Tera laius pea juures peab olema 3,5 sm, vähenedes järk-järgult noa teraviku suunas. Noa terav ots on vajalik naha läbilõikamiseks, kontide vältimiseks, lõigatud tükkide võtmiseks ja kohaleasetamiseks.



Joon. 25. Juustunoad:

- A — nuga juustu lõikamiseks (ühe pidemega), pikkus 35—40 sm, tera laius 40—45 mm.
 B — juustunuga kahe pidemega, pikkus 35—40 sm, tera laius 45—50 mm.

Noa pea peab siseküljelt olema kohaldatud sõrmede paindele. Tavaliselt haaratakse pead suure ja nimetissõrmega, teised sõrmed vaid juhivad ja reguleerivad noa liikumist, sõltuvalt tera suunast ja lõikejõust. Seetõttu peab noa pea olema ovaalne. Ovaal peab olema allapoole kumer. Pea ots tehakse paksem, sõrmede suuremaks toeks.

Juustunuga tehakse teisiti. Tema pea pole kinnitatud ühele joonele teraga, vaid asetatud põlvekujuliselt 4—5 sm kõrgemale terajoonest (joon. 25).

Noatera on paksem, lühikese täisnurkse otsaga. Väga kõvade juustude lõikamiseks tehakse juustunoad käepidemega kahes otsas, olles samuti paigutatud põlve kujuliselt. Need juustunoad erinevused vastavad töövõtetele juustu lõikamisel. Kõva juustu lõigatakse harilikult käe surumisega ülalt alla. Juustu kõvadus nõuab tugevat survet ja mõlema käe kaasabi lõikamisel.

Juustu lõikamiseks võib kasutada ka kangisüsteemi juustulõikajaid, mis tunduvad kergendavad tööd.

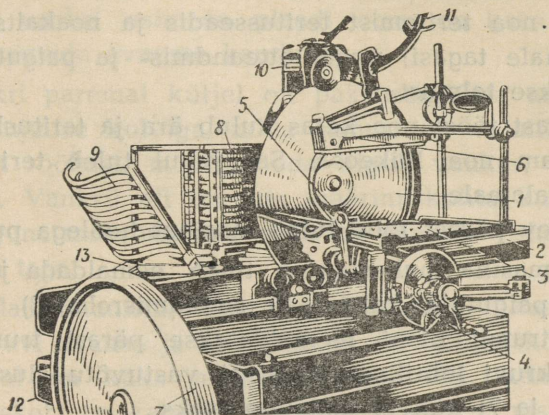
Masinaid gastronoomia-kaupade lõikamiseks.

Lõikamismasinal ehk singilõikajal on kolm põhiosa: 1) töötav osa, mis koosneb noast, kauba kinnitus- ja etteandemehhanismist ning paigutajast, 2) masinat käivitavast mootorist, 3) ülekandemehhanismist — masinaosast liikumise ülekandmiseks mootorilt töötamismehhanismile (rihm seibidega, ketid ja hammasrattad).

Pehmete vorstisortide või keedetud suitsusinkide lõikamiseks, kui on vajalik lõigatud lihatükkide aeglasem paigutamine, on masinal vankri ja paigutaja väljalülitaja. Nupu väljalülitamisel mootorist (see tõmmatakse lõpuni omapoole) tiirleb ainult nuga, tehes 250 tiiru minutis, etteandmine ja paigutamine toimub hooratta käega keeramisel. Kui mootori töötamisel etteandmise kiirus võimaldab teha ligi 49 lõiget minutis, siis hooratta käega ümberajamisel on võimalik töötada soovitava kiirusega (25—30 lõiget minutis).

Noa teritamiseks on masinal eriline seadis, mis koosneb kahest terituskettast, alusest (kronsteiniga) ja käepidemest. Masina nuga on vajalik teritada iga päev. Seda tehakse järgmises korras. Noa ketas puhastatakse rasvast, et ta ei rasvataks terituskettaid, seejärel tõstetakse üles

noakaitse liikuv osa. Seejärel teritusseadis tõstetakse ümmargusest päisest üles, pööratakse seda 90° ja asetatakse noale nii, et noa lõiketera oleks ketaste vahel. Vool lülitatakse sisse, kusjuures keerleb ainult üks nuga.



Joon. 26. Mootor-singilõikaja koos lõikude paigutajaga:

1 — ketasnuga, 2 — vanker, 3 — etteande alus, 4 — paksusemõõtja, 5 — käepide liikuvalse lähteasendisse viimiseks, 6 — toed ja kinnituspuid hammastega, 7 — hooratas, 8 — keerlev paigutaja kahvel (siil), 9 — paigutaja edasiandev reha, 10 — terituskivid (kaks ketast), 11 — noakaitse äravõetav osa, 12 — mootori lülitaja (käikulaskja) ja väljalülitaja (seisataja) nupud, 13 — alus lõigatud tükkide paigutamiseks.

Algul teritatakse ainult noa ühte külge. Teritusseadise käepidet hoitakse vertikaalselt. Nuga teritub väga ruttu. 4—5 sekundi pärast (16—20 noa tiiru) tuleb käepide alla lasta ja vool välja lülitada. Teise külje teritamise tulemusena ilmuvad väikesed kisud, mis eemaldatakse teise ketta abil. Selleks juhitakse käepide vasakule. Kisud kõrvaldatakse veel kiiremini — 2—3 sekundi jooksul.

Nuga tuleb teritada õliga määritud ketastel. Terituskettaid ei tule niisutada.

Kui terituskettad mustuvad (rasvastuvad), tuleb neid puhastada piirituses või bensiinis niisutatud puhta lapiga, vastasel korral määratud kettad ei terita.

Pärast noa teritamist teritusseadis ja noakaitse asetatakse kohale tagasi; nuga, etteandmis- ja paigutamisalus puhastatakse tolmust.

Vältavast tööst noa ketas kulub ära ja terituskettad ei haara enam noa lõikeosa. Sel juhul tuleb teritusseadis lasta madalamale.

Iga päev pärast tööd tuleb masinat hoolega puhastada.

Enne masina puhastamist tuleb eemaldada järgmised osad: 1) paigutaja kahvel, 2) suunamisreha, 3) etteande alus, 4) trumli plaat (eemaldatakse pärast trumli taga asetseva kruvi lahtikeeramist), 5) vastuvõtu alus, 6) noa kaitsekilp ja 7) kühvel jäätmete jaoks.

Kõik äravõetud osad puhastatakse ja pestakse tulises vees. Nuga puhastatakse puulabidaga, mis on mähitud puhtasse kaltsu. Seejärel nuga pestakse tulise veega. Masina kõigist nurkadest tuleb hoolega eemaldada liha ja rasva jäätmed.

„Universaal“-masinal (koos paigutajaga) on 43 määriskohta. Kinnitusmehhanismil on 2 avatud määriskohta, mis asetsevad kinnituskangi telje otstel — vastu juhtugesid; kolmas koht (kolvi määrimiseks) asetseb ülal ja määratakse kruvi avause kaudu.

Vankrit, paksusemõõtjat ja etteande-alust määratakse järgmistes kohtades: vankri paremal küljel on kolm kuulitaoliste katetega õlikannu; rullide määrimiseks, mis veevad vasakut suundrööbast mööda, on neli õlituskohta, kaetud samuti kuulikestega; etteande aluse ümberlülita-

mise karpi määratakse kahest kohast — küljelt (kruvi kaudu), käepideme suunas, ja ülalt, käepideme kõrvalt; etteande aluse kruvide otstes on kolm avatud määrimiskohta — kaks paremal ja üks vasakul; kruvi paremas otsas on avaus paksusemõõtja rõnga määrimiseks (põrga juures); vankri esimese plaadi otsas on kaks määrimiskohta (kruvide avauste kaudu).

Vankri paremal küljel on paksusemõõtja amortisaator silindrikujulise kolviga, mida samuti on vajalik määrada. Mõlemat rööbast, mida mööda liigub vanker, määratakse lahtiselt. Vankril all on viis määrimiskohta kuulikestega; samasugune määrimiskoht asub ka peavõlli esimesel otsal, hooratta taga.

Vändamehhanismi (mis paneb vankri liikuma) määratakse kruvi avause ja kuulikesega eri õlitamiskoha kaudu. Paigutajal on kaks määrimiskohta: üks, kannukujuline määrimiskoht on kahvli alusel, teine aga — viskereha all. Teritusseadisel on neli määrimisavaust.

Masina mootorit määratakse kahe telje (rootori) otsa kaudu, läbi täisnurkse kattega õliavauste.

Vastuvõite aluse all on määrimisavaus viskereha pidurite määrimiseks.

Vankri paremal küljel on torukujuline šarniir, mida tuleb määrada vaseliiniga avauste kaudu toru otstes.

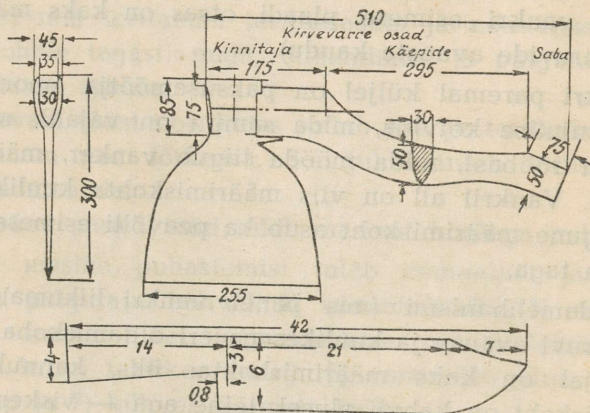
Masina määrimiseks kasutatakse ainult puhast, lõhnata ja maitseta määrdeõli.

Viskereha pidurit määratakse ainult juhul, kui see hakkab tunduvalt aeglustama reha liikumist. Pidurite määrimiseks kallatakse aluse all olevasse auku üks või kaks tilka õli. Liigne pidurite määrimine nõrgendab nende töötamist ja reha hakkab pilduma lihatükke.

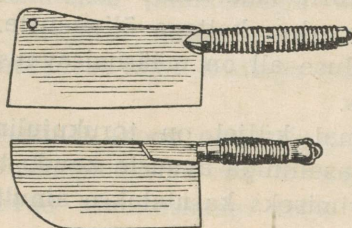
Masinat tuleb määrada regulaarselt, umbes kord nädalas.

Liha- ja kalalõikamise vahendid.

Liha ja suurema kala lõikamiseks ning tükeldamiseks kasutatakse järgmisi käsitsi-lõikamise vahendeid: 1) raiu-
miskirveid kahes suuruses või neid asendavaid kiine



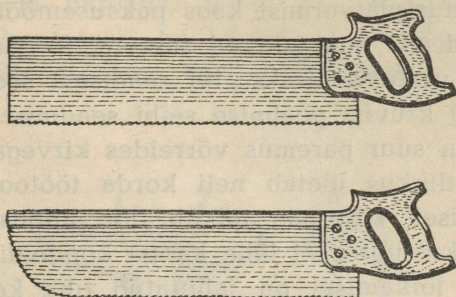
Joon. 27. Lihakirves ja -nuga.



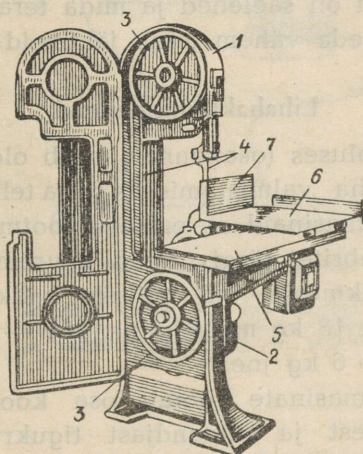
Joon. 28. Liha raiumise
kiinid.

(joon. 27 ja 28), 2) liharaiumisnuge, 3) terasluiske kirveste,
kiinide ja nugade ihumiseks, 4) tahke ja luiske teritami-
seks, 5) käsisaage kontide saagimiseks (joon. 29).

Töö kergendamiseks kasutatakse liharaiumisel lint-
elektrisaage. Lintsaag koosneb järgmistest osadest



Joon. 29. Lihasaed.



Joon. 30. Liha-lintelektrisaag:

1 — sae kere, 2 — mootor, 3 —
seibid, 4 — juhtiv tera, 5 — liha
alus, 6 — vanker, 7 — paksuse-
mõõtja.

(joon. 30): 1) masina kerest, 2) elektrimootorist, 3) ketist
mootori liikumise edasiandmiseks alumisele seibile,

4) kahest seibist — ülemisest ja alumisest, 5) saelehest, mis on paigutatud seibidele rihmataoliselt, 6) etteande-vankrist, 7) etteande-platvormist koos paksusemootjaga, 8) juhtmikust rullidega, mis juhivad saetera, 9) kühvlist lõigatud tükkide vastuvõtmiseks, 10) seadisest saetera pinguldamiseks, 11) kruvist pealmise seibi seadmiseks.

Lintsael on suur paremus võrreldes kirvega või noaga. Tema töötootlikkus ületab neli korda töötootlikkust kirvega töötamisel. Lihasaag lõikab liha ühtlaselt, killustamata konte, kusjuures ei lähe kaotsi kondiüdi.

Lintsaela lõikamisel on jahutatud liha kadu väiksem kui raiumisel kirvega, mis seletub sellega, et saagimisel nõrgub liha mahla välja kaks korda vähem kui raiumisel.

Mida õhemad on saelehed ja mida teravamaks on teritatud hambad, seda vähem tekib jäätmeid (puru).

Lihahakkimismasinad.

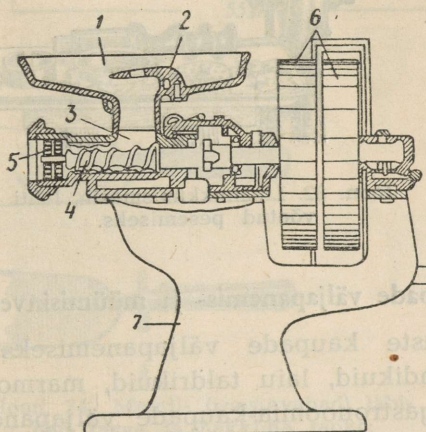
Igas lihakaupluses (osakonnas) peab olema hakkmasinaid hakkliha valmistamiseks ostja tellimisel (joon. 31).

Lihahakkimismasinaid on erineva tootmisvõimega. Neid eristatakse numbrite järgi: mida suurem number, seda suurem on hakkmasin. Nii näiteks hakkmasina nr. 130 tootmisvõime on 13 kg minutis, nr. 114 — 9 kg, nr. 106 — 7,5 kg, nr. 98 — 6 kg jne.

Lihahakkimismasinade töötav osa koosneb nugadest, väljalaske-restidest ja etteandjast tigukruvist, millel on viis keerdu. Keerdude vahe väheneb masina nugade suunas. Säärane keerdude asetus tagab liha ettelükkamist nugadele ja väljalaske-restidele. Väiksemates hakkmasinates on mitte kaks, vaid üks nuga ja üks rest.

Hakkliha valmistatakse ostja enda poolt valitud lihast. Masinasse panemiseks liha lõigatakse 150—200-grammis-

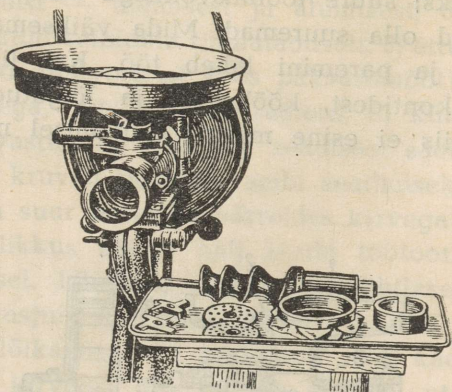
teks tükkideks; suure tootmisvõimega hakkmasinaile võivad lihatükid olla suuremad. Mida väiksemad on tükid, seda rutem ja paremini läheb töö. Kui liha on hästi puhastatud kontidest, kõõlustest ja lõigatud väikesteks tükkideks, siis ei esine masina töötamisel mingisuguseid takistusi.



Joon. 31. Lihakakkimismasin:

- 1 — vastuvõtte-kauss, 2 — käe sõrmede kaitse, 3 — masina kael, 4 — etteandja tigukruvi, 5 — noad ja väljalaskerestid, 6 — seibid, 7 — alus.

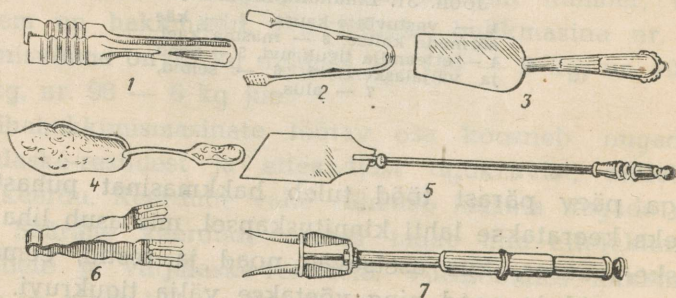
Iga päev pärast tööd tuleb hakkmasinat puhastada. Selleks keeratakse lahti kinnituskapsel, mis asub liha väljalaske-avauses, kus asetsevad noad ja restid, eemaldatakse restid ja noad ning võetakse välja tigukruvi. Kõik masina osad, samuti silindri sisemus, hõõrutakse hoolikalt üle ning pestakse tulise veega (joon. 32).



Joon. 32. Lihakkimasin, lahti võetud pesemiseks.

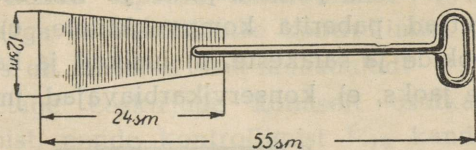
Kaupade väljapanemis- ja müümisinventar.

Mitmesuguste kaupade väljapanemiseks kasutatakse: vaagnaid, kandikuid, laiu taldrikuid, marmorlaudu, vaase jm. Näiteks gastronoomia-kaupade väljapanekuks kasutatakse fajanssvaagnaid, emailitud kandeliude, marmorlaudu

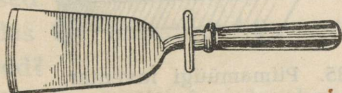


Joon. 33. Kondiitritoodete müügivahendid:
1, 2 ja 6 — näpitsad, 3, 4 ja 5 — koogilabidad, 7 — kahvel
(võileibade, heeringate jt. kaupade jaoks).

(lauavõi jaoks), klaas-, portselan- või puust anumaid heeringatele jt.



a



b

Joon. 34. Metall- (roostevabad) labidad rasva ja hakkliha jaoks:

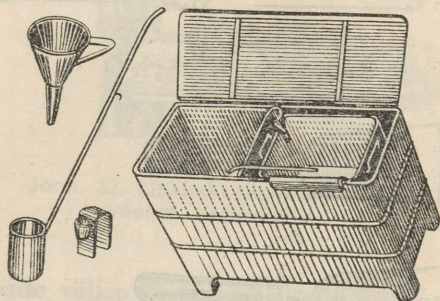
a — labidas kõvade sulatatud rasvade võtmiseks pütist, b — labidat hakkliha võtmiseks.

Kondiitrikaupade väljapanemiseks kasutatakse mitmesuguseid vaase ja klaaspurke. Lahtistesse vaasidesse pannakse paberis-kompvekke. Lahtised kompvekid pannakse välja suletud purkides või sügavates kaantega vaasides.

Lihakaupade väljapanemiseks ja edasiandmiseks ostjale tarvitab müüja puust kandikuid — ettekaalutud liha jaoks; tsingitud sisemusega kaste või emailitud vaagnaid — subproduktide, s. o. teise järgu lihaproduktide (kopsud,

maksad, jalad, neerud) jaoks, vaagnaid ja kandikuid — hakkliha ja rasvade jaoks.

Kaupade väljaandmiseks on müüjale vajalik järgmine inventar: a) kühlid puistkaupade ja kuivatatud puuviljale, b) näpitsad paberita kompvekkidele, c) kühlid ja näpitsad kookide ja saiakeste, d) lusikad ja kahvlid soolatud kaupade jaoks, e) konservikarbiavajad jm. (joon. 33).



Joon. 35. Piimamüügi inventar.

Sõltuvalt kaupade sortimendist, gastronoomia-osakonnas on vajalikud: labidad kalamarja, näpitsad ja kahvlid heeringate jaoks, erilised konservikarbiavajad, labidad sulatatud või ja kohupiima jaoks, samuti lehtrid ja varrega liitrimõõdud piima müügiks.

Kaupade väljapanemisinventar koosneb mitmesugustest abinõudest (alused, kilbid, kandeliuad, kandikud, taldrikud, vaasid, kastid jm.). Kõik need abinõud peavad olema müüja korralduses.

Küsimusi ja ülesandeid.

1. Missuguseid kaalude tüüpe kasutatakse NSV Liidus?
2. Kes teostab mõõtude ja kaalude kontrollimist?
3. Kuidas on ehitatud lauakaalud?

4. Lahutage lauakaalud osadeks, pühkige, eemaldage mustus ja rooste ning pange kaalud uuesti kokku.
5. Toimetage eeskirjade kohaselt kaalude ülesseadmist, nende täpsuse kontrollimist $\frac{1}{10}$ kandevõime raskusega ja tundlikkuse kontrollimist.
6. Kuidas on ehitatud osut-lauakaalud?
7. Toimetage eeskirjade kohaselt osutkaalude ülesseadmist, nende kontrollimist $\frac{1}{10}$ kandevõime raskusega, kontrollige numbrilaua skaalat, kontrollige tundlikkust, reguleerige osuti seis nullil tareeriva raskuse abil.
8. Missugustele nõuetele peavad vastama lauakaalude vihid?
9. Kirjutage üles kaupade lauakaaludel kaalumise juhised.
10. Kuidas on ehitatud kümnendik- ja sajandikkaubakaalud?
11. Kuidas kontrollitakse kaubakaale?
12. Kuidas toimub kaubakaalude tareerimine?
13. Missugustel juhtudel kaalud ja vihid loetakse ebatäpseiks ja nad pole lubatavad kasutamiseks?
14. Kuidas peab kaalude ja vihtide eest hoolitsema, et neid hoida rikkumise ja enneaegse kulumise eest?
15. Millised tööriistad ja abinõud on hädavajalikud kauplemisel leiva-saia-, kondiitri-, bakaal-, gastroonoomia-, liha- ja juurvilja-kauplustes?
16. Koostage müüjale vajalike tööriistade nimestik kaubarühmade järgi?
17. Kuidas on ehitatud lihalõikamismasin ja missugust käsitsemist ta nõuab?
18. Kuidas on ehitatud lintelektrisaag ja missuguseid paremusi on temaga liha lõikamisel?

IV peatükk.

KAUBA SORTIMENDI KOOSTAMINE JA TARBIJAS- KONNA NÕUDMISE TUNDMAÕPPIMINE.

Prantsuskeelne sõna „assortiment“ tähendab mitmesu-
guste kaubaliikide ja sortide valikut. Kaubanduse prakti-
kas sõna sortiment tähendab ühise nimetusega kaupade
täielikku valikut, näiteks kondiitrikaupade sortiment, vii-
nade sortiment, bakaalkaupade sortiment, gastronoomia-
kaupade sortiment jne. Täielik (või laiaulatuslik) kaupade
sortiment kaupluses või osakonnas sisaldab teatava kau-
barühma kõiki nimetusi ja sorte, mis on vajalikud ost-
jaile.

Iga kaupluse ülesanne seisab selles, et organiseerida
kaubandust heakvaliteediliste kaupadega, mis on vajali-
kud tarbijate nõudmise rahuldamiseks. Selleks on vajalik
tarvilikud kaubad välja valida, s. t. koostada kaupade
sortiment. Mida laiem on kaupade sortiment kaupluses,
seda täielikumalt ja paremini rahuldatakse elanikkonna
tarbimisnõudeid. Kaupluse töötajate, selle hulgas ka müü-
jate kohustus seisab selles, et tundma õppida tarbijate
nõudmisi ja saavutada kaupade juurdevedu sellises sor-
timendis ja koguses, mis vastaks töötajate suurenevale
tarbimisele.

Nõukogude Liidu toidukaupade sortiment on nõuko-

gude võimu kestel tunduvalt muutunud. Sellest kõneleb sm. Mikojan:

„Peterburis ja Moskvas olid mõned elegantsed kauplused, mis kauplesid välismaalt sisseveetud toidukaupadega. Võtame näiteks Belovi või Jelissejevi kaubamaja kaupade hinnakirja. Jelissejevi hinnakiri, see oli importkaupade hiiglanimestik, mida meie nüüd suuremalt jaolt toodame ise. Jelissejev vedas piiri tagant 43 liiki konserve (neid konserve teeme meie nüüd ise), 18 sorti juustu (nagu Venemaal poleks olnud võimalik teha head juustu?), 14 sorti šokolaadi, 45 sorti biskviite ja küpsiseid (millede valmistamine toimub nüüd meil massilises koguses ja mitte halvemas, vaid paremas kvaliteedis), 308 sorti veine ja kangeid jooke, 3 sorti sinepit, 4 sorti äädikat“.¹

Nõukogude võimu ajal loodi võimas toiduainete tööstus. Asutati suured lihakombinaadid Moskvasse, Leningradi, Brjanskisse, Bakuusse, Semipalatinskisse, Leninakanisse ja teistesse linnadesse. Lasti käiku kümneid konservi-, piima-, või-, suhkrutehased, teevabrikud, sajad leivatööstused riigi mitmesugustes rajoonides. Vahet pidamata kasvab vorstide ja suitsutatud liha-kala, suhkru, kondiitrisaaduste, paberosside, veini jm. tootmine. Edukalt taastatakse toiduainete tööstusi, mis purustati fašistlike anastajate poolt.

Bolševike partei ja Nõukogude riik hoolitsevad alaliselt selle eest, kuidas ikka paremini ja täielikumalt rahuldada töötajate kasvavat vajadust kõigi võimalike kaupade järele. Tööstuse kiire taastamine ja põllumajanduse toodangu järjekindel kasv uuel stalinlikul viisaastakul või-

¹ A. J. Mikojan, Nõukogude Liidu toiduainetetööstus, venekeelne väljaanne 1936. a. lk. 90.

maldab taastada ja laiendada kaupade sortimenti ja tunduvalt suurendada riikliku ja kooperatiivse kaubanduse jaekaubakäivet.

Uus stalinlik viisaastak seab toiduainete tööstusele ülesandeks ületada 1950. aastaks eelsõjaaegne tase liha-saaduste, või ja taimeõli, suhkru, kondiitrisaaduste ja muude toiduainete tootmisel. Kalapüük suureneb poolteist korda. Tunduvalt suureneb, võrreldes eelsõjaaegse tasemega, liha-, piima-, kala-, juur- ja puuviljakonservide tootmine.

Kariloomade arv suureneb viisaastaku jooksul 39%, lammaste ja kitsede arv — 75%, sigade arv peab kolmekordistuma võrreldes 1945. aastaga; igapäevine väikeloomade kasvatamise ja eriti linnukasvatuse arendamine tagab viisaastaku plaanis kindla toorainete baasi toiduainete tööstuse kasvuks.

Viisaastaku plaanis on ette nähtud kartuli-juurvilja ja loomakasvatuse baasi edasine tugevdamine ja arendamine Moskva, Leningradi, Bakuu, Harkovi ja Kiievi ümbruses, Uurali, Donbassi, Kuzbassi ja Gorki tööstuslikes tsentrumites, Siberi ja Kaug-Ida linnades ning teistes suuremates linnades tagab täielikult nende keskuste varustamist juurviljaga, kartulitega ja suurel määral ka piima ja lihaga. Taastatakse aiad ja viinamäed, tee ja tsitruseliste istandused, suures mastaabis organiseeritakse uute aedade, marjaedade ja viinamarjaistanduste asutamist kolhoosides, sovhoosides ja kolhoosnikute maa-aladel.

Uue viisaastaku hiiglasliku plaani teostamisel partei ja nõukogude valitsus juhinduvad rahva huvidest, nõukogude inimeste heaolu huvidest. Iseloomustades uue viisaastaku põhijoone, seltsimees Stalin osutas, et „erilist

tähelepanu pööratakse laiatarbekaupade tootmise arendamisele, töötajate elatustaseme tõstmisele." ¹

Täielik sortiment on kultuurse kaubanduse alus.

Kaubandus ei ole võimalik ilma kaubavarudeta. Kaubavarude soetamisega tagatakse kauplemise pidevust nii igas kaupluses kui ka kogu riigis.

Kaubavarud peavad tõusma teatud (varem plaaniga ettemääratud) suuruseni, selleks et kindla ajavahemiku kestel katkestamatult rahuldada ostjaid.

„Kaupade küllaldase koguse olemasolu, küllaldases sortimendis ja hea kvaliteediga,“ ütles seltsimees M. I. Kalinin, „see on kultuurse kaubanduse alus.“ ²

Selleks, et organiseerida pidevat kaubandust kvaliteetsete kaupadega, on vajalik omada teatavas koguses ja tarbijate poolt nõutavas sortimendis kaupade varu.

Selleks aga on vajalik süstemaatiliselt arvestada tarbijate nõudmist kaupadele.

Kuid võimatu on piirduda ainult olemasoleva nõudmisega. Väga sageli see nõudmine on piiratud kitsa ringi kaupadega. Kaubanduse laiemaks väljaarendamiseks on vajalik esile kutsuda nõudmist uutele kaupadele, külge harjutada elanikkonnale uusi maitseid ja juurutada uusi kaup u, milledele nõudmist veel ei ole.

„Sortimendi valikul võib olla kaks moodust: konservatiivne kohaldumine sellele, mis juba olemas, kujunenud

¹ Seltsimees J. V. Stalini kõne Moskva Stalini valimisringkonna valijate valimiseelsel koosolekul 9. veebruaril 1946. a.

² Kõne tarbijate koöperatsiooni aktiivi üleliidulisel koosolekul 22. juunil 1939. a.

maitsetele ja harjumustele, või revolutsiooniline visadus uute kaupade juurutamisel, uute maitsete kasvatamisel." ¹

„Meil on vaja võitu saada harjumusest vanadele maitsetele ja järjekindlalt võidelda uute heade kaupade juurutamise eest,“ ütleb sm. Mikojan.²

Toiduainete tööstuse kasv NSV Liidus tagab kõiki võimalusi selleks, et anda töötajatele uusi, kvaliteetseid kaupu suures valikus.

Kaupade sortiment peab olema pidev. Kui ostjale vajalikud kaubad on kaupluses alatiselt, pidevalt olemas, siis ostjas luuakse kindlus selles, et ta kauplusest leiab alati temale vajalikku kaupa, kauplus aga omandab alalisi ostjaid.

Kui kaupluses üks või teine kaup, eriti iga päev nõutavate kaupade hulgast, täna on müügil, kuid homme ei ole, siis sellises kaupluses ei saa olla alalisi ostjaid. Kauplus, kus ei kujundata alalist, püsivat kaupade sortimenti, ei saa omada alalist ostjaskonda. Säärane kauplus ei ole võimeline õigesti organiseerima oma tööd.

Kaubandustöötajate osa uute kaupade tootmise organiseerimisel.

Pöördudes juba 1939. a. tarbijate kooperatsiooni aktiivi üleliidulisest nõupidamisest osavõtjate poole, ütles M. I. Kalinin:

„Teie peate tagant tõukama ja ergutama tööstust kui pärm, kui mikroobiline ergutusvahend. Teie peate sundima tööstust ja käsitööstuskooperatsiooni tootma kõige mitmekesisemaid kaupu, mis on vajalikud elanikkonna

¹ A. J. Mikojan — Nõukogude Liidu toiduainetetööstus, venekeelne väljaanne 1936. a.

² Sama.

tarbimisnõuete rahuldamiseks, ja isegi looma, ellu kutsuma uusi tööstusharusid."

Kaubandustöötajad on kohustatud saavutama seda, et kohalikud ettevõtted toodaksid kaupa selles koguses, selles sortimendis, selles kvaliteedis, mis on vajalik tarbijale.

Sortimendi rühmitamine.

Uheliigiliste kaupade valik, olenevalt tarbijate nõudmise erinevusest nendele, samuti ka säilitamis- ja müügi- viisilt lähedased kaubad, moodustavad kindla kaubarühma või rühma-sortimendi.

Kauplustes liigitatakse kaupade sortiment järgmistesse rühmadesse: 1) leiva-, 2) kondiitri-, 3) bakaal-, 4) liha-, 5) kala-, 6) juurvilja-, 7) gastronoomia-, 8) veini-viina-, 9) piima-või- jne. kaubad.

Vastavalt sellele rühmitamisele jaotatakse kaubad kaupluses osakondadeks. Suurtes, spetsialiseeritud osakondades jaotatakse kaupade sortiment omakorda veel kitsamateks rühmadeks, mis koosnevad vähemast arvust nimetusist ja sortidest. Näiteks gastronoomia-osakond omab liha-, kala-, ja piima-gastronoomiarühmi või sektsioone; liha-osakond omab liha-, vorsti- ja subproduktide sektsiooni; puu- ja aedvilja osakond jaotatakse juurvilja-sektsiooniks (kartul, juurvili, roheline aedvili, soolatud aedvili) ja puuvilja-kondiitri-sektsiooniks (puuvili, kondiitrisaadused ja viinamarjavein); leiva-kondiitri-osakonna sortiment koosneb kaaluleivast, tükisortidest, jahulistest kondiitrisaadustest jne.

Igasse kaubarühma kuuluvaid kaupu jagatakse liikidesse ja sortidesse. Näiteks vorstitoodete rühm koosneb mitmesugustest vorsti liikidest: suitsutatud, poolsuitsuta-

tud, täidetud, maksavorst jt.; igaüks neist liikidest omab rida eri sorte ja nimetusi: lemmikvorst, kõrgem sort, valge maksavorst, esimene sort jne.

Eelpakitud või tükk-kaubad, s. o. kaubad, mis juba enne kaupluste toomist olid kaalutud ja pakitud vabrikus, laos või kaupluse kõrvalruumides, on soovitav eraldada erilisse tükk-kaupade rühma või osakonda (sektiooni). Selles osakonnas kaubeldakse ainult tükk-kaupadega. Kuid tükk-kaupa võib müüa ka teistes osakondades. Tükk-kaupade osakonnad organiseeritakse abiks põhi-kaubaosakondadele ostjate teenindamise kiirendamiseks.

Näeme seega, et kauba sortimendi rühmitamine toiduainete kauplustes toimub järgmiste tunnuste järgi: 1) tarbijate nõudmiste iseloomu järgi kaupale, 2) kauba valmistamiseks kasutatud toormaterjali samalaadsuse järgi, 3) mitmesuguste kauba liikide ja sortide võimaliku ühtesobivuse järgi säilitamisel, arvestades säilitamise tähtaegadega.

Mitmesuguste kaubarühmade sortimendi valikul on vaja alati arvestada, et üks ülalesitatud kaupade rühmitamise tunnustest on valikul määrav. Tükk-kaupade valikul näiteks juhindume peamiselt tarbijate nõudmise iseloomust. Tükk-kaupade osakonnas kõrvuti eelpakitud tangainega paneme välja eelpakitud makaronid, jahu, nuudlid, niitnuudlid, soola, pipra, paberossid ja tuletikud, suhkruga ja tee, kuigi neid kaupu valmistatakse mittesamalaadsest toorainest.

Kuid ei saa ühendada ühte rühma suitsutatud vorsti ja liha. Kuigi suitsuvorsti töödeldakse lihast, on selle nõudmine, müügingimused ja säilitamise kord täielikult erinevad. Säärased kaubad aga, nagu juurvili ja liha, koondate ühte osakonda, kuna need kaubad on tarbimiselt

lähedased ja nõudmises kaasnevad üksteisele. Samuti müüme paberosse ja tuletikke või soola, tangaineid ja pipart bakaalkaupade osakonnas.

Toodud näitest näeme, et kauba sortimendi rühmitamise peamiseks aluseks on tarbijate nõudmine, vajadus luua tarbijaile kaupade valikul parimaid võimalusi. Selleks et kõrvaldada vastutamatust sortimendi valikul, NSV Liidu Kaubandusministeeriumis määratakse toiduainete kauplustele sortimendi miinimum — s. o. kaupade valik, mis peavad olema müügil kaupluses alaliselt ja pidevalt.

Nõudmise iseloomu, selle püsivuse ja kestuse järgi kaupluse sortimenti arvatakse nii igapäevaseid kui ka perioodilisi ja harvanõutavaid kaupu.

Sortimendi kujundamisel arvestatakse samuti hooajalisi ja kiireltriiknevaid kaupu, millede vedu, säilitamine ja müük omab teatavaid erinevusi.

Õigesti kujundatud sortiment sisaldab nende kaupade igat rühma, määrates iga liigi ja sordi koguse sääraselt, et kauplemine saaks toimuda pidevalt. On selge, et igapäevase nõudmisega kaupu peab olema rohkem kui harvanõutavaid; kiireltriiknevaid kaupu tuleb juurde vedada iga päev või koguni kaks korda päevas, kauemsäilivaid kaupu aga üks kord nädalas jne.

Selleks, et luua ostjaile rohkem mugavust, kuuluvad toidukaupade sortimenti ka poolvalmistooted — kaubad, mis on valmis või poolvalmis keetmiseks või küpsetamiseks. Pooltooteid valmistatakse toiduainete tööstuse ettevõtete ja sööklate poolt lihast, kalast, juurviljast, tangaineist, jahust jne. Siia kuuluvad: liha- ja kalakotletid, kalafilee, biifsteegid, karbonaadid, valmis tainas pirukate jaoks, pelmeenid, samuti ka mitmesugused kontsentraadid —

rammuleeme-tabletid, kuivad aedviljasupid, kiislid, kohvi- ja teetabletid jne. Pooltoodete kasutamine vähendab märksa aega kodusel toiduvalmistamisel ja kergendab kodupere-naiste tööd.

„Eriti suur peab olema toidu pooltoodete ja konserve osa. Need võimaldavad igale töölisele ja teenistujale 5—10 minutiga valmistada endale igasugust toitu ilma raske, tüütava köögitööta, ilma suurte kadudeta, ilma toiduainete riknemiseta. Töötajad peavad omama endi korralduses vabriku-tooteid või pooltooteid, mis nõuavad vähest ülessoendamist, peavad omama neile produktidele maitseaineid igasuguses retsepiuuris, igasuguse maitse kohaselt.“¹

Suurt tõusu pooltoodete ja üldse toiduainete tootmisel, mis kergendavad kodust toiduvalmistamist, on ette nähtud uuel viisaastakul. Nii näiteks siisikeste ja sardelide väljalaskmine suureneb 25% võrra, lihakotlettide — 2^{1/2} korda, keedupirukate (pelmeenide), biifsteekide, karbonaadide, šašlõkkide, romšteekide — 3 korda. Lastakse välja esimesi roogi — rammuleent, suppe, borštše — kuivalt, külmutatult ja kontsentreeritud kujul. Taastatakse ja tunduvalt laiendatakse konserve väljalaskmist laste jaoks, valmistades — herne-, peedi-, porgandi-, turgioa-, tomati-, õunte-, aprikooside-, kirsipüreesid. Dieetiliste piimasaaduste väljalaskmine suureneb 3 korda, piimapulbri — 10 korda, võrreldes 1940. aastaga.

Pooltoodete ja konserve kõrval peavad toiduainete kauplused kaupleva ka valmiskomplektidega. Valmistatakse eri pakke saaduste valikuga hommikeineteks (näiteks vorst, keedetud munad ja leib; vorst, leib,

¹ A. J. Mikojan, Nõukogude Liidu toiduainete tööstus. Toiduainete-tööstuse kirjastuse venekeelne väljaanne, 1939. a.

joogid, puuvili jne.), rännakuteks ja jalutuskäikudeks, lastekinkideks jne.

Maitse mitmekesistamiseks kasutatakse tarvitamiselt ühesuguste kaupade mitmesuguste sortide müüki. Neid segusid mitmesugustest sortidest nimetatakse „assortii“, näiteks kompvekkide „assortii“, küpsiste „assortii“, karbid 3—4 sordi juustu valikuga, veinide valik jm. Kaupu „assortii“ lastakse välja toiduainete tööstuse ettevõtete poolt. Lihtsamad „assortii“ liigid (kompvekid, küpsised) võivad aga olla koostatud ka kauplustes.

Tarbijate nõudmise tundmaõppimine.

Võimatu on õigesti kujundada kaupade sortimenti kaupluses ilma tarbijate nõudmise tundmaõppimiseta. Ei saa õigustada selliste kaupluste tööpraktikat, kus töötajad arvavad, et käesoleval momendil mõningate kaupade puudumisel ei ole vaja tunda õppida tarbijate nõudmisi. Paremate kaupluste praktika kinnitab just vastupidist: üksikute kaupade ajutisel puudumisel kaubandustöötajad on kohustatud pöörama veel suuremat tähelepanu sortimendi laiendamisele. Pärast sõda alanud kiire toidukaupade tootmise taastamine ja laiendamine vajab kaubandustöötajate kaasabi selleks, et anda tarbijaile nimelt sellist kaupa ja sellises vahekorras, nagu seda tarbijad nõuavad.

Tarbijate nõudmise tundmaõppimine peab toimuma kaupluses kolmes suunas: 1) vajalike kaupade koguse või nagu öeldakse, kauba nõudmise mahu määramine; 2) nõudmise struktuuri kindlakstegemine sortimendi järgi — missugused kaubad ja missuguses vahekorras on vajalikud nõudmise rahuldamiseks; 3) tarbijate nõudmise kindlaksmääramine uutele kaupadele, mis peaksid olema müügil ja millede tootmist vaja uena organiseerida või laiendada juba olemasolevais ettevõtteis.

Tarbijate nõudmise tundmaõppimise viise.

Müüjal tuleb tegelda peamiselt tarbijate rahuldama nõudmise ja uue, kujuneva nõudmise arvestamisega.

Tundes oma osakonna kaupade sortimenti, müüja saab kergesti kindlaks teha, milliseid kaupu tarbijate nõudmise täielikuks rahuldamiseks ei jätku. Säärased kaubad müüja võtab arvele ja taotleb nende sissevõtmist kaupade juurdeveo tellimus-avaldusse. Kuid on vähe sellest, et teada ainult kaupade liiki ja sorti, milles tarbijate nõudmist ei saa rahuldada. Selleks, et kauplus saaks anda õige tellimuse vajatavatele kaupadele, on tarvilik kindlaks teha kaupade kogus, mis tuleks kohale toimetada teatud perioodil. Selle sihiga on iga müüja kohustatud pidama rahuldamata nõudmise arvestust, mida soovitatakse teha iga päev erilistes vihikutes või blokkides järgmises vormis:

Kauplus nr.
(kaubandusorganisatsiooni nimetus)

(kuu, aasta)

.....
(müüja perekonnanimi)

Missugust kaupa küsiti	Kuupäev ja kaupa nõudnud ostjate arv							Kokku nädalas	Märkused
	1	2	3	4	5	6	7		

Müüja allkiri

Esimeses lahtris märgitakse, missugust kaupa küsiti; lahtrisse „kuupäev“ tõmmatakse üks kriips iga kord pärast

vastava kauba nõudmist. Rahuldamata kauba nõudmise üldisele kokkuvõttele päeva jooksul vastab kriipsude arv lahtris. Nädala lõpul toimub 7 päeva märgete kokkuvõtmine iga kauba järgi. Päeva (ja nädala) teatmed antakse edasi kaupluse juhatajale.

Pärast seda, kui teatmed on saadud kõigili müüjailt, need liidetakse ja direktor otsustab, milliseid nõutavaist kaupadest ja missuguses koguses on vajalik kauplusse müügiks juurde tuua. Nõudmise arvestamiseks on vajalik kasutada ka sissekandeid ja märkusi, mis on tehtud kaebuste ja esitiste raamatusse.

Siiski ei tule uute kaupade tellimusi rajada ainult saadud rahuldamata nõudmise teatmete alusele. Osa ostjaid, kel on kavatsus osta mingit kaupa, seda aga mitte nähes võib-olla ei küsigi müüjalt vajaliku kauba olemasolu järele. Selliselt nende ostjate nõudmine ei satu kokkuvõttesse ega tule ilmsiks.

Ulesmärkimise teel saab rahuldamata nõudmist arvestada ainult ostjaile juba tuntud kaupades. Ulesanne aga seisab selles, et laiendada sortimenti uute kaupade arvel, sisendada ostjale uusi maitseid, propageerida uusi kaupu.

Selleks, et määrata nõudmist uutele, ostjaile veel tundmata või vähetuntud kaupadele, korraldatakse näitusi uute kaubaproovide maitsta-andmisega. Selliseid näitusi korraldavad toiduainete tööstused ja suured kauplused. Tarbijate arvamused kirjutatakse eri raamatusse või registreeritakse tarbijate endi poolt ankeetides, samuti ka kaupluse või tööstuse töötajate poolt, kes valmistasid uusi proove. Kaubaproovide maitsta-andmist soovitatakse teostada ostjate konverentside ajal, millel arutatakse kaubatellimuste sortimenti ja uute kaupade proovimise tulemusi. Peale selle tuleb tellimused uutele kaubaproovidele läbi

arutada ka kaupluse müüjate ja osakonna juhatajate tootmisnõupidamistel.

Uute kaupade kauplemist alustatakse väiksema proovipartii kohaletoomisega. Neid kaupu võib kauplusse toimetada „prooviks“ — olenemata nõudmisest nendele. Proovikaupa tuleb pakkuda ostjaile oskusega ja arvestada kõiki ostja märkusi uue sordi väärtuste või puuduste kohta.

Tarbijate nõudmise tundmaõppimist kaupluses teostatakse müüdud kaupade koguse arvestamise teel eraldi iga kauba rühma või iga sordi järgi. Seda teostavad tavaliselt osakondade juhatajad, väiksemates kauplustes — direktorid.

Küsimusi ja ülesandeid.

1. Mida nimetatakse kaupade sortimendiks? Nimetage ja kirjutage selle osakonna (kaupluse) kaupade sortiment, kus teie töötate, ja jaotage see rühmadesse.
2. Milleks on vajalik kaupluse sortimendi miinimum ja kelle poolt see määratakse?
3. Mida on vajalik teada kaupluse kauba sortimendi õigeks kujundamiseks?
4. Loetelge abinõud tarbijate nõudmise tundmaõppimiseks.
5. Koostage oma kaupluse kaupade kohta kolm nimesetikku: a) igapäevase nõudmisega, b) perioodilise nõudmisega ja c) hooajalised kaubad.
6. Missugune on kaubandustöötajate osa uute kaupade tootmisel ja nende edasijuhtimisel tarbijani?

V peatükk.

KAUPADE ETTEVALMISTAMINE MÜÜGIKS.

Ettevalmistavad tööd. Enne kauplusesse saabunud kauba müügileaskmist on seda vajalik ette valmistada. Toidukaupade müügiks ettevalmistamise töö on mitmesugune ja oleneb tarbijate nõudmise iseloomust, kaupade endi omadusist, vastavate seadmete ja pakkematerjalide olemasolust kaupluses.

Olulisem neist tingimustest on tarbijate nõudmise iseloom, mis määrabki ettevalmistuse põhitöö. Näiteks jahu, tangaine, suhkrud ja muude kaupade eelkaalumiseks on vajalik teada, missugune kogus üht või teist sorti on vajalik tarbijate täielikuks rahuldamiseks päeva jooksul ja millistes annustes tuleb kaupa eelkaaluda: 500 g, 250 g, 100 g jne. Seejärel on vajalik määrata eelkaalutud kaupade üldine kogus nende nimetuste ja sortide järgi.

Kaupade müügiks ettevalmistamise töö mitmekesisus ja keerulisus oleneb ettevalmistatavate kaupade hulgast. Välja arvatud tükk-kaubad, kuuluvad peaaegu kõik teised toidukaubad müügiks ettevalmistamisele.

Müügiks ettevalmistamise tööd on järgmised: 1) kaupade lahtipakkimine ja nende kvaliteedi kontrollimine, 2) kaupade hindamine, 3) kaupade puhastamine, 4) eellõikamine, eelkaalumine ja eelpakkimine, 5) kaupade sortimine süü-

ruse järgi (näiteks puuvili, juurvili), 6) kaupade paigutamine müüjate töökohtadele.

Kaupade müügiks ettevalmistamine tähtsus. Kaupade ettevalmistamine müügiks peab toimuma tavaliselt enne kaupluse töö algust. See võib aga teostuda ka kaupluse lahtioleku ajal, kuid ainult abiruumis, eri tööliste või müüjate abiliste poolt, samuti ka letimüüjate poolt kauplemise vaikesel tundidel.

Kaupade müügiks ettevalmistamine: 1) kiirendab ostjate teenindamise käiku, 2) tõstab tunduvalt müüjate töötootlikkust, 3) suurendab kaupluse läbilaskevõimet ja tõstab selle põrandapinna kasutamise koefitsienti, 4) vähendab kaubakadusid kaupade eksikaalumisel, murenemisel ja pudene-misel.

Kui kaupluses on ettevalmistamiseks hästisustatud töökohad, on olemas küllaldasest kogusest vajalikku inventari ja tööriistu, siis teostuvad kõik ettevalmistustööd organiseeritult ja kiirelt.

Kaupade lahtipakkimine.

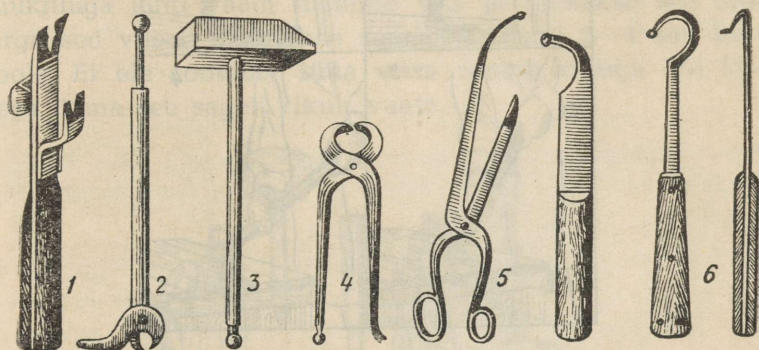
Selleks, et vältida kaupade riknemist ja kadu säilitamisel ja transpordil, pakitakse neid taarasse (kotid, kulid, korvid, kastid, tünnid, vaadid, pudelid, metallnõud).

Kaubanduse praktikas on viisiks eraldada 3 liiki taarat: 1) p e h m e taara — kotid, kulid ja paberpakendid, 2) k õ v a taara — laud- ja vineerkastid, marjakastid, sõelad, pütid, vaadid, pudelid, metallnõud, 3) p o o l k õ v a taara — korvid, pappkarbid.

Kaupade lahtipakkimine on vastutusrikas töö, kuna lahti pakkida tuleb sääraselt, et taara täielikult säiliks, samal

ajal lubamata lahtipakkimisel kauba kadusid või rikkemist. Pehme või kõva taara avamine nõuab eriliste tööriistade kasutamist ja oskust nende käsitlemisel.

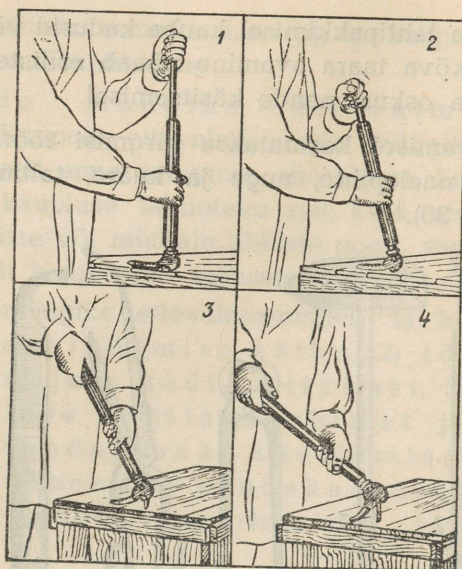
Taara avamisel kasutatakse järgmisi tööriistu: haameid, pihte, naelapihte, nuge ja kääre, talbu tunnivitste jaoks (joon. 36).



Joon. 36. Tööriistad kastide ja kottide avamiseks:

1, 2 — naelatõmbajad, 3 — haamer, 4 — naelatangid, 5 — käärid ja nuga kottide avamiseks, 6 — konks nõõri lahtiharutamiseks.

Kastide avamine. Iga kast avatakse kaaneküljelt naelapihtidega. Algul tõmmatakse välja kõik naelad kasti otsast, seejärel tõstetakse üles kaas. Kaant ei tule avada ühe ääre üleskangutamise teel. Naelapihid asetatakse piki kasti otsalaua joont, mitte aga põiki. Tangidega töötamisel asetatakse tangide alla lauatükk, selleks et mitte naela kõveraks murda ja kaanelauda lõhestada. Kui kast on kinnitatud traadiga või plekkvitsaga, siis lõigatakse traadid lõiketangidega kinnitamiskohtadest läbi ja seejärel tõmmatakse naelad välja. Kaubast vabanenud kastile asetatakse kaas tagasi ja lüüakse kergelt kinni; traadi või vitsa otsad painutatakse kasti sisse.



Joon. 37. Töövõtete järjekord kasti avamisel naelatõmbajaga.

Kottide avamine. Kottide ja kulide avamine ole-
 neb nende kinniõblemise viisist. Käsitsi kinniõmmeldud
 kottide ja kulide avamisel löigatakse nõõri ots katki eri-
 liste kääridega või nüriotsalise noaga, mis väldib riidesse
 lõikamist. Kotte ei tule avada õmbluse lahtikäristamisega.

Masinaga toimub kottide kinniõblemine niidi punu-
 misega ketiks. Seepärast enne kui kotti avada, tuleb järele
 vaadata õmblust ja selgitada, kus see lõpeb. Koti sellel äärel,
 kus õmblus lõppes, pole niidil otsa või on vaevalt mär-
 gataav ots. Pikem ots (1,5—2 sm) aga on koti selles ääres,
 kust õmblus algab. Koti avamine toimub õmbluse lahtiharu-
 tamisega sealt otsast, kus kokkuõblemine lõppes. Niidid

tõmmatakse otsi pidi välja koti mõlemalt küljelt (õmbluse järgi) ja kott avaneb vabalt.

Kottide avamisel vabanenud niit kogutakse kokku uueks, korduvaks kasutamiseks. Kaubast vabanenud kotid puhastatakse hoolega kauba jäätmeist.

Vaatide avamine. Vaatide avamiseks lüüakse puukiiluga lahti vaadi ülemine vits ja võetakse see ära; järgmised vitsad tõstetakse sama kiilu abil 3—4 sm ülespoole. Ei ole soovitav lüüa vitsa rauast kiiluga või kirvega, kuna see sageli rikub vaate.



Joon. 38. Raudvitstega vaadi avamine.

Kui ülemine vits on maha võetud ja järgmised kaks ülespoole nihutatud, siis lüüakse puust haamriga kergelt vaadilaudade otstele (vaadi külgedele) nende siseküljelt ja vabastatakse põhi puukiilu abil. Selleks, et mitte lõhkuda vaadi külgi ja põhja, ei tule põhja välja lüüa kirvega ega teda välja võtta ilma vaadivitsu ära võtmata. Pärast vaadi tühjendamist kaubast asetatakse põhi vaadi uuretesse ja kinnitatakse vitstega.

Tühje vaate on parem hoida keldris. Kaupluses (keldri puudumisel) asetatakse vaadid kuivamise vältimiseks põhjaga ülespoole ja nende sisemusse aga purk veega, millesse pannakse tükk kotiriiet. Kotiriide ääred peavad ulatuma välja, mis suurendab vee auramist. Niiske õhk vaadis kaitseb vaati kuivamise eest. See vahend on palju lihtsam, kui vaadi täitmine veega.

Taara tagastamise ja vastuvõtmise kord.

Kõik kauplusele saabuvad taarad tagastatakse hankijaile tähtaegadel, mis on määratud lepingutega. Kui kauplus viivitab taara tagastamisega või ei anna seda tagasi täielikult, siis maksab ta selle eest trahvi.

Taarade hulk ja hind näidatakse hankija arvetel samuti kui kaupade hindki. Saadud arvete alusel kaupluse raamatupidamine võtab taara arvele hinnakirjas määratud hindadega.

Taara tagastamisel hankijale võetakse see samuti vastu hindadega, mis on näidatud taara-hinnakirjas. Need hinnad olenevad tagastatud taara seisukorrast. Hindamisel kõva ja poolkõva taara jaotatakse kolme rühma: esimesse rühma arvatakse taara, mis ei nõua remonti; teise — taara, mis nõuab remonti; kolmandasse — praaktaara.

Remonti mittenõudvaks kõvaks taaraks arvatakse: laud- ja vineerkastid, kokkulöödud, kõik üksikosad olles vigastamata, lubatav on tähtsuseu logisevus; kasti võib tagastada mahavõetud kaanega; kaanes peab olema täielik arv naelu;

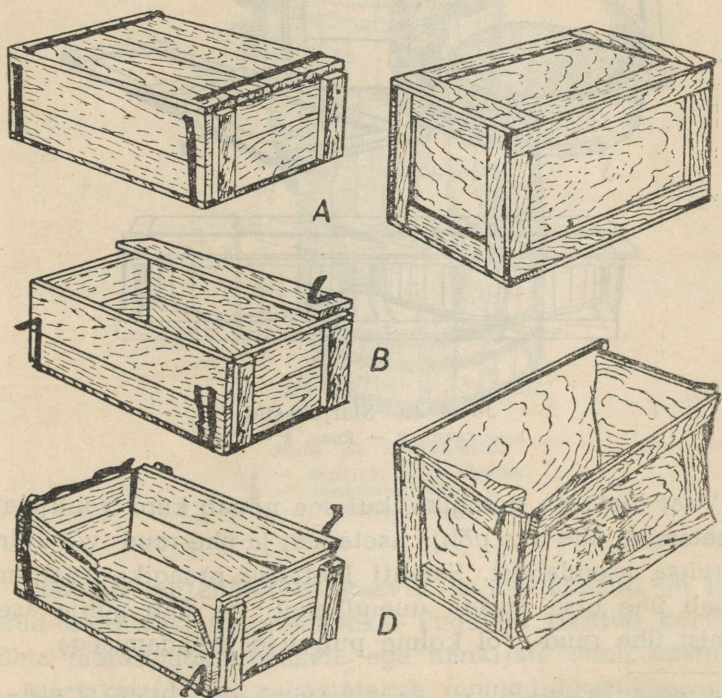
vaadid vigastamata uuretega, tervete küljelaudadega, korrasolevate põhjadega ja täieliku pealelöödud vitste arvuga; üks põhi võib olla sisse panemata.

Remontinõudev kõva taara. Sellesse rühma kuuluvad:

vineerkastid, kui neil on alles kõik küljed; lubatav on kuni 5 liistu puudumine ja vineeri läbistamine ühel küljel;

laudkastid, millel on alles kõik küljed; lubatav on kuni 3 liistu ja 2 laua puudumine;

vaadid tervete uurete ja laudadega; on lubatav kuni 2 vitsa või 1 põhja puudumine.



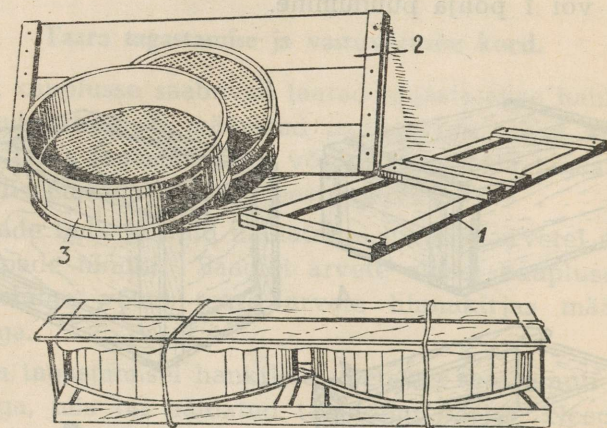
Joon. 39. Kastid:

A — remonti mittinõudvad, B — remontinõudvad, D — praakkastid.

Praaktaarasse kuulub vineertaara, kui puudub üks külg ja teistel külgedel on murtud kuni 5 liistu;

laudkastid, kui puudub üks külg ja teistel külgedel on murtud mitte üle 2 laua ja 3 liistu.

Korrasolevad vineer- ja laudkastid loetakse samuti praagiks, kui nad on määrdunud ja pole kasutatavad vastavalt nende otstarbele.



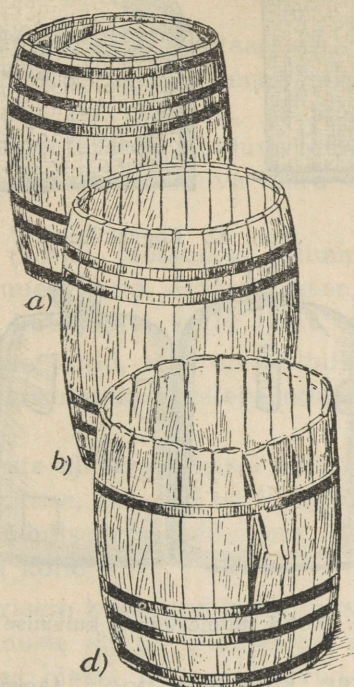
Joon. 40. Marjakastid:

1 — raam, 2 — kaas, 3 — rest.

Vaat loetakse praagiks, kui see nõuab kuni 3 küljelaua vahetamist, ühe uue põhja asetamist ja ühe raud- või kolme puuvitsa asendamist. Samuti loetakse praagiks vaat, mis nõuab ühe otsa uurete uuendamist¹ ja ühe põhja asendamist ühe raud- või kolme puuvitsa lisamisega.

¹ Uurete uuendamine tähendab vaadile uute uurete tegemist. Seda teostatakse taararemont-töökodades, kui uure on vigastatud, mida juhtub vaatide avamisel sagedasti.

Täielikult vigastatud puutaarat võetakse vastu kui taara materjali ja tasutakse veel madalamalt kui praaktaarat.

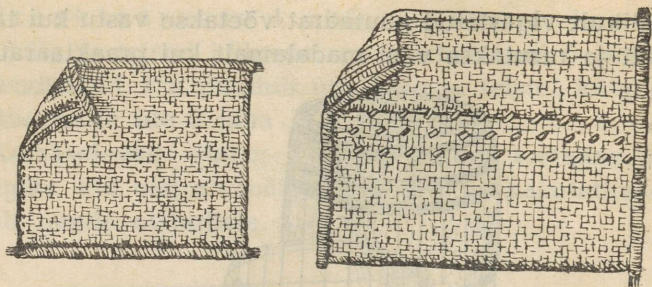


Joon. 41. Puuvaadid:

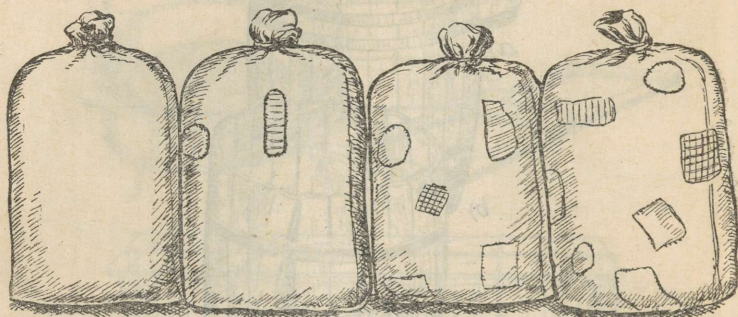
a — remonti mITTenõudev,
b — remontinõudev, d —
praakvaat.

Remonti mITTenõudvad korvid ja marjakastid on kõlblikud korduvaks kasutamiseks. Tugevalt rikutud korve ei võeta taararemondi-baaside ega hankijate poolt vastu.

Marjakastid, mis tagastatakse remondi-baasidesse sidumata kujul, võetakse vastu kui üksikud restid, raamid ja kaas aga kui taara materjal.



Joon. 42. Roguskikulid.



Joon. 43. Kotid mitmesuguse kulumise määraga.

Näitena teeme kaupluse poolt tagastatava puutaara maksumuse järgmise arvestuse.

Remonti mittenõudev haavapuust vaat, kurkide või kapsaste alt, kuue raudvitsaga, võetakse vastu remondibaasi poolt hinnaga 22 rbl. Sama vaat, kuid remonti nõudev (kui tal puudub kaks vitsa või üks põhi), võetakse vastu 18 rubla eest, s. o. 4 rbl. odavamalt. Kui see vaat võetakse vastu praagina, on ta hind 9 rubla, s. o. 13 rubla odavam.

Laudadest veinikasti hinnatakse 2 rbl. 70 kop., kui ta vastuvõtul vajab remonti; kui ta aga on praak, siis selle hind alaneb kuni 1 rbl. 35 kop-ni, s. o. 2 korda.

Õllekorv, mis ei vaja remonti, võetakse vastu hinnaga 2 rbl. 46 kop.; remonti nõudev korv — hinnaga 1 rbl. 80 kop.

Ettevaatliku suhtumisega puutaarasse võib iga kauplus saavutada tunduvat kokkuhoidu oma kaubanduslikes käibekuludes. Küllaldane on märkida, et hinnavahe remonti mittenõudva ja remontimisele kuuluva taara vahel on 20⁰/₀, praaktaara ja remonti mittenõudva taara vahel aga ulatub see 60⁰/₀-ni.

Pehme taara (kotid) jaotatakse kulumise määra järgi 6 kategooriasse: uued kotid, esimese, teise, kolmanda, neljanda ja viienda kategooria kotid (joon. 43).

Uuteks loetakse kotid, mis on kõlblikud teraviljasaaduste taaraks ja kasutatakse selleks otstarbeks esmakordselt.

Teraviljasaaduste all kasutamisel olnud kotid kuuluvad esimesse kategooriasse, kui nad on kuivad, puhtad, terved, lappideta, täiemõõdulised ja pehkimata. Lubatavad on ka nõelutud suudega kotid.

Teise kategooriasse kuuluvad kotid, mis on olnud kasutusel teraviljasaaduste all ja millel on vähem kui kolm lappi. Nad peavad olema puhtad, kuivad, täiemõõdulised ja pehkimata.

Kolmas kategooria on lapitud kotid, mitte üle viie lapiga, mis on kõlblikud ainult jämedama jahu ja kergete tangainete (tatra, kaera jne.) jaoks.

Neljas kategooria on kotid, millel on mitte rohkem kui seitse lappi ja mis on kõlblikud ainult teravilja ja kliide taarastamiseks.

Viiendasse kategooriasse kuuluvad kotid, mida on kasutatud teraviljasaaduste all; puhtad, kuivad, täiemõõdulised, pehkimata ja millel on üle seitsme lapi; hõrendunud või

lõtvunud kudumiga. Nad on kasutatavad ainult juurvilja taarastamiseks.

Kehtiva hinnakirja järgi hinnatakse iga järgmine kot-tide kategooria 17—25% odavamalt eelmisest.

Kaupade hindamine.

Kaupade müük toimub kaupluses ainult kinnitatud hinnakirja hindadega. Iga kaup peab olema hinnatud täp-selt hinnakirja järgi. Kui kauba saatekirjas on näidatud jaemüüghinnad, siis on vajalik neid kontrollida, et mitte lubada müügil eksitusi. Selleks peavad igas kaupluses (osa-konnas) olema kehtivad jaehinnakirjad.

Kui saatelehtedes jaehindu ei ole, siis need märgitakse saatelehele hinnakirja-hindade alusel. Seejuures on hinda-misel oluline mitte eksida kauba sordi määramises. Kau-pade hindamist võib müüja teostada ainult materiaalselt vastutava isiku või kaupluse direktori korraldusel.

Kui kõik kaubad on hinnatud, tuleb valmistada hinna-sedelid, millel näidatakse müügiks väljapandud kaupade näidiste müüghinnad. Hinnasedelitele märgitud hindu kont-rollib osakonna juhataja (kaupluse direktor).

*

Enne müügile andmist kuulub kaup kaupluses, olenev-alt oma liigist, mitmesugusele töötlemisele: puistkaubad kuuluvad eelpakkimisele; kala- ja liha-gastronoomiakaubad kuuluvad töötlemisele eri korra järgi (puhastamine, jäät-mete eemaldamine), vajaduse korral teostatakse ka nende eeltükeldamist. Müügiks kõlblikud (likviidsed) jäätmed (pea, kaelaosa, sabaosa) hinnatakse hinnakirja järgi 50—60% madalamalt samale kalale määratud hindadest.

Liha raiutakse sortide järgi, vastavalt GOST-idele („Государственные общесоюзные стандарты“ — „Riik-

likud üleliidulised standardid"). Eri korra järgi kuuluvad müügiks ettevalmistamisele tapetud linnud ja subproduktid (tapaloomade teise järgu produktid — pea, jalad, kopsud, maksad jm.). Kartulid, juurvili ja marjad sorditakse ja puhastatakse mustusest ning tolmust. Puuvili sorditakse suuruse järgi (kalibreeritakse).

Kaupade puhastamise, eeltükeldamise, sortimise ja kalibreerimise korda ja tehnikat käsitatakse raamatu järgmistes peatükkides, eraldi iga kaubarühma kohta. Nende tööde vajalikkus ilmneb üldisest korrast: kaup peab olema müüja töökohale antud müügiks täielikus korras. Ostjal ei tarvitse aega kaotada oodates, millal müüja lõpetab ettevalmistuse. Erandi moodustavad ainult need kaubad, millede müügiks ettevalmistamine võib põhjustada nende kvaliteedi alanemist. Selliste kaupade hulka kuuluvad näiteks: delikatess-kalakaubad, balõkk, semga, lõhi, suitsutatud tuurakala. Kaua enne müüki ei või neid nahast vabastada, veel vähem tükkideks lõigata, kuna see soodustaks kauba halvenemist.

Kaupade paigutamine müüja töökohale.

Müügivalmis kaup tuleb õigeaegselt ja vajalikus koguses toimetada müüja töökohale. Kõigi ettevalmistavate tööde tähtsamaks ülesandeks on töökohtade ja müüjate katkestamatu varustamise tagamine müügivalmis kaupadega. Seda ülesannet ei saa täita, kui ei ole organiseeritud iga töökoha pidevat täiendamist kauba varudega. Seda saavutatakse hästiorganiseeritud ja kooskõlastatud tööga müüjate ja kaupa müügiks ettevalmistavate tööliste vahel. Kaugeltki kõiki kaupu ei ole vaja müügiks ette valmistada. Üldiselt nõuavad ettevalmistamist müügiks ainult mõningad, nõutavamad kaubad. Kuid isegi säärane ettevalmistamine tagab pidevat kauplemist.

Kaupade kohaletoimetamisel tuleb jälgida raskuste tõstmise kehitatud norme, õigesti sooritada kaupadega täidetud kottide ja kastide haaramis- ning tõstmisvõtteid. Seejuures on vajalik kaupade ümberpaigutamiseks laiemalt kasutada vankreid ja kärusid. Suurtel kauplustes kasutatakse kaupade toimetamiseks müüjate töökohale eri lifte — tõstukeid.

Küsimusi ja ülesandeid.

1. Missuguseid paremusi annab kaupade müügiks ettevalmistamine?
2. Koostage näitlik arvestus aja kokkuhoiu kohta ostjatele eelpakitud puistkaupade müügil (tangained, peensuhkur, jahu).
3. Missugustest töödest koosneb kaupade müügiks ettevalmistamine?
4. Missugustesse liikidesse jaotatakse taara?
5. Kirjutage vihikusse nende vaatide tunnused, mis ei nõua remonti, mis nõuavad remonti ja mis kuuluvad praaki, kasutades alljärgnevat vormi.
6. Tehke samasugune nimestik: a) kastide ja b) kottide kohta. Nimestiku vorm tehke iseseisvalt.
7. Missugused töövahendid on vajalikud vaaide, kastide ja kottide avamiseks?

Vaatide nimestiku näidis.

Vaatide kategooria	Põhja seisukord	Vitste arv	Uurete seisukord	Küljelaudade seisuk.	Hinnavahe hinnakirjades (prot-sentides)
1. Remonti mitterõudvad					
2. Remonti nõudvad . . .					
3. Praak					

VI peatükk.

BAKAALKAUPADE ETTEVALMISTAMINE MÜÜGIKS.

Eelnevalt kaalutud ja pakitud kaup ei nõua pärast hindamist enam mingisugust ettevalmistamist ja antakse edasi otse müüja töökohale müügiks. Kuid mitte kõik kaubad ei tule kaupluse eelkaalutult ja -pakitult. Näiteks kauplusele saabunud jahu, tangud, peensuhkur kottides, kuivatatud puuvili ja muud kaubad võib ja tuleb eelkaaluda kaupluse laoruumis.

Eelnevale valmiskaalumisele kuuluvad mitte ainult bakaal-puistkaubad, vaid ka sellised kaubad, nagu peaja tükkisuhkur, makaronid, niitnuudlid, pärm jt.

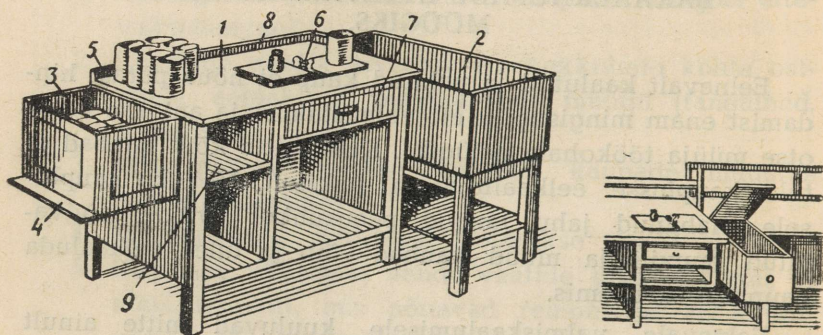
Vajalik on püüda selleni, et ostja ei kaotaks asjatult aega kauba kaalumise ja pakkimise ootamisel. Eelnev valmiskaalumine ja üleminek eelkaalutud kaupade müügile tõstab märgatavalt ostjate teenindamise kvaliteeti.

Kauba eelkaaluja töökoht.

Alalise eelkaalumise puhul sisustatakse kaupluses eriline kauba eelkaaluja töökoht, mis koosneb lauast ja salvkastist. Laua kõrgus on 90 sm, laius 75 sm, pikkus 110 sm (joon. 44). Lauas on süvend kaalude jaoks. Kaalude all on väljatõmmatav kast, kuhu langeb kaalumisel laialivarisenud

kaup. Vastavalt vajadusele tõmmatakse kast välja ja selles olev kaup puistatakse tagasi salve. Selleks et tangud ja suhkur ei variseks põrandale, on lauale tehtud 5 sm kõrgune ääris.

Vasakul töotajast on laual väljatõmmatav plaat kande-kasti asetamiseks, millesse pannakse valmispakendid. Uks kasti külg tehakse ülestõstetav, selleks et kaubapakke oleks kergem kastist välja võtta.



Joon. 44. Puistkaupade eelpakkija töökoht.

Vasakul — eelpakkija laud abiruumis: 1 — lauakaas, 2 — kast (salv) kaupade puistamiseks; 3 — kast eelpakitud kaupade mahutamiseks; 4 — riiul eelpakitud kaupade kasti paigutamiseks; 5 — koht eelpakitud kaupade asetamiseks; 6 — kaalud; 7 — kast laialipuistunud kauba jaoks, 8 — laua ääred; 9 — riiul pakendite, vihtide jne. jaoks. Paremalt — müüja töökohal olev seadis letis kaupade eelpakkimiseks.

Salv kaubaga täitmiseks on asetatud töotajast paremale. Salve mahtu arvestatakse 100 kg. Salv seisab 60 sm kõrgusel alusel selleks, et eelkaaluljal ei tuleks kummardada salvest kühvliga kaupa võttes. Salve kõrgus on 30 sm, tema ääre kõrgus on seega 90 sm põrandast. Kaupadega ratsionaalsemaks täitmiseks on kasti ees ülestõstetav hingedega alus koti asetamiseks. Kasti põhi on asetatud kal-lakuga eelkaaluja poole. Vastavalt kauba vähenemisele,

valgub see iseenesest tagant ettepoole. Eelkaalujal ei tule siis sirutada end selle järele tagumise seinani. Kasti kergemaks puhastamiseks üleminekul teist liiki kauba kaalumisele, on selle põhjas eriline siiber. Selle siibri kaudu eemaldatakse kergelt kauba jäägid.

Töötades seisab eelkaaluja kaalude ees, kasti kõrval. Vasakule temasi, laua esiküljele paigutatakse tühjad pakendid. Kaalutud (täidetud) pakendid kaubaga asetatakse samuti vasakule, tühjade pakendite taha. Varuvihte ja -pakendeid hoitakse riiulil laua alumises osas.

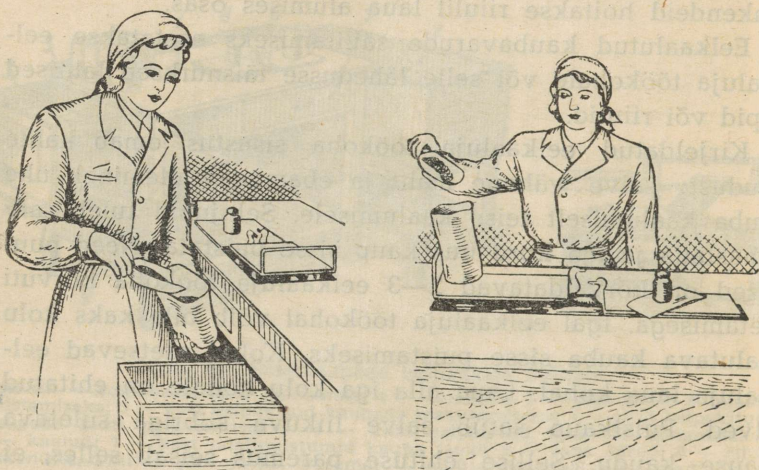
Eelkaalutud kaubavarude säilitamiseks asetatakse eelkaaluja töökohale või selle lähedusse täisnurksed lahtised kapid või riiulid.

Kirjeldatud eelkaaluja töökoha sisustus omab kahte puudust: salve vähene maht ja ebamugav üleminek ühe kauba kaalumisele teise kaalumisele. Sel juhul tuleb salv puhastada ja iga kord uus kaup sisse puistata. Need puudused on kõrvaldatavad 2—3 eelkaaluja töökoha kõrvuti asetamisega. Igal eelkaaluja töökohal võib olla kaks kolu kaalutava kauba sisse puistamiseks. Kolud asetsevad eelkaaluja laua kohal. Laua alla iga kolu kohale on ehitatud salved. Puistkaup satub salve liikuva siibriga suletava avause kaudu. Sellise ehituse paremus seisab selles, et eelkaalujal on võimalus kiiresti üle minna ühe kauba kaalumisele teisele. Tunduvalt kergeneb ka eelkaaluja töö ise, kuna tööprotsessi kestel ei tule sageli kaupa juurde puistata.

Töökoha ettevalmistamine. Enne eelkaalust peab eelkaaluja töökoht olema hästi ette valmistatud selleks, et tööprotsessis ei tuleks katkestusi.

Osakonna juhataja kaudu selgub, missugused kaubad, millistes kogustes (annustes) ja millisel hulgal on vajalik

eelkaaluda. Kui see on selgunud, varub müüja-eelkaaluja eelkaalumiseks vajalikud paberkotid, etiketid, sidumisnööri, kühvliid ja kas.id. Seejärel seatakse kohale ja kontrollitakse kaalud. Eelkaalumiseks määratud kaup nõuab samuti vastavat ettevalmistust. Seda on vajalik kaalumisekohale toimetada, lahti pakkida, kallata salve või kasti. Pärast seda, kui kõik on valmis pidevaks tööks, asutakse eelkaalumisele.



Joon. 45. Pakendi täitmine ja kaalumine.

Kaupade eelkaalumine.

Bakaalkaupade eelkaalumine koosneb järgmistest tööddest: 1) paberpakendite valmisseadmine, 2) nende täitmine kaubaga, 3) täidetud pakendite kaalumine, 4) kaalutud kauba tihendamine pakendis, 5) pakendite sulgemine, 6) kaalutud ja pakitud kauba markeerimine.

Pakendite täitmine ja kaalumine.

Paberpakendeid, milledesse kaupa kaalutakse, kohendatakse eelnevalt nii, et neid oleks võimalik asetada põhjale, seejuures kontrollides nende vastupidavust.

Pakend täidetakse kühvli abil, mille maht peab vastama eelkaalutava kauba koguse kaalule. Täites pakendit või riidekotti arvestatakse, et puuduvat kauba kogust on kergem ja kiirem juurde lisada, kui vähemaks võtta. Seetõttu on alati parem eelnevalt kallata vajatavast kogusest vähem kui rohkem.

Teisele kaalukaasile asetatakse kaalumisel samasuguse kaaluga pakend. Kui kõik pakendid ei ole ühesugused, tuleb igaüht kaaluda eraldi, mis aga tunduvalt aeglustab tööd. Sel juhul kaalutakse kaup mitte pakendis, vaid erilisel kaasil või mõnes muus nõus. Selle võtte kasutamisel kaup puistatakse paberkotti pärast kaalumist.

Pakkimine ja markeerimine.

Enne paberkoti sulgemist tuleb teda tihendada koti põhja kergete löökidega lauale. Selleks, et mitte lõhkuda kotti, on tihendamist parem teostada puust vormis. Tihendamisevorm tehakse õhukestest laudadest või vineerist. Selle vormi kõrgus on võrdne täidetava paberkoti kõrgusega, vormi külje suurus aga vastab koti nelja külje mõõtudele. Sellisesse vormi asetatud paberkotis saab kaupa hästi tihendada, ilma et koti küljed rebeneksid. Hästi tihendatud paberkott on paremini suletav ja ta ei avane ka siis, kui pole seotud nööriaga.

Paberkoti sulgemine teostub järgmiselt: eelkaaluja keerab mõlema käega koti küljed kokku, mõlemad kokkukeeratud küljed käänatakse alla ja kinnitatakse.

Eelkaalutud kaubaga paberkott varustatakse etiketiga, millel on osutatud: kaupluse number ja kaubandusorganisatsiooni nimetus, millesse kauplus kuulub, kauba nimetus ja sort, kauba kaal, selle hind ja maksumus, samuti eelkaaluja number või perekonnanimi. Etikett trükitakse paberkotile erilise templi abil juba selle valmistamisel, või see trükitakse eraldi ja kleebitakse valmiskujul kaubaga täidetud kotile.

Eelkaalutud kaubaga paberkottide ladumist kasti teostatakse mitte rohkem, kui kolme-nelja rea kõrguselt. Kaupade paigutamisel riiulile tuleb arvestada õhu tsirkulatsiooni vajadust. Siledale riiulile tihedalt asetatud paberkottid võivad säilitamisel niiskuda ja käristuvad. Selleks, et seda ära hoida, tehakse riiulid restidena või paigutatakse kaubapakendite alla puhtad, kuivad kotid.

Töö järjestus.

Eelkaalumisel on vajalik kinni pidada töö õigest jaotusest ja töövõtteist. Tavaliselt sooritatakse eelkaalumisel ühe paberkotiga kõik kaubaga täitmise töövõtted algusest kuni lõpuni: paberkott seatakse kaalumiskorda, täidetakse, kaalutakse, suletakse jne. Eelkaaluja töötootlikkus suureneb tunduvalt, kui organiseerida töö üksikute tööoperatsioonide järgi.

Töotehnika seisab seejuures järgmises: eelkaaluja võtab näiteks 20 paberkotti, täidab need kaubaga, seejärel kaalub kõik kotid, suleb, markeerib ja paigutab kohale. Lõpetanud kõik töövõtted, ta võtab uuesti sama koguse paberkotte ja töö kordub samas järjekorras läbi kogu vahetuse.

Sel viisil töötootlikkus suureneb märksa, kuna eelkaaluja hoiab kokku aega, mis kuluks üleminekul ühelt töövõttelt teisele.

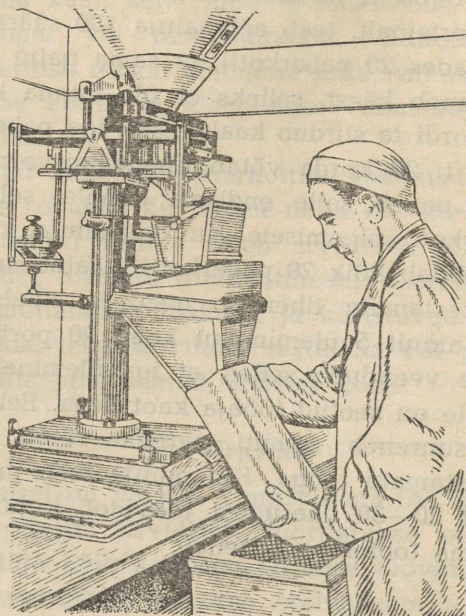
Ühesuguse kaubakoguse eelkaalumise koosneb kuuest eri töövõttest. Kui kõik need kuus töövõtet täidetakse järjekorras iga paberkotiga, teeb eelkaaluja viis üleminekut ühelt töövõttelt teisele. Selleks, et eelkaaluda näites toodud 20 portsjonit, teeb eelkaaluja 100 säärast üleminekut. Korraldades 20 paberkotti, ta sama palju kordi võtab kühvli ja paneb käest, selleks et üle minna kaalumisele; samapalju kordi ta siirdub kaalumisel iga paberkoti tihendamisele, s. t. 20 korda võtab tihendamise vormi ja samapalju kordi paneb selle endisele kohale, selleks et üle minna paberkoti sulgemisele. Kui eelkaaluja, kühvli käest panemata, täidab kõik 20 paberkotti, kaalub need, seejärel samuti katkestamata tihendab need ja suleb kotid, siis sooritab ta ainult 5 üleminekut kogu 20 portsjoni kohta. Ei ole raske veenduda selles, et iga üleminek ühelt töövõttelt teisele on seotud tööaja kaotusega. Eelkaaluja tootlikkus suureneb samuti parema rütmi saavutamise arvel katkestamatu tööga. Kui müüja teeb ilma katkestamata järjest 20—30 ühesugust töövõtet, kujuneb tal õige tööritm, tema töötempo kiireneb.

Eelkaalumispараадid.

Puistkaupade eelkaalumise kaupluses võib teostada ka eelkaalumispараaadide abil (automaat- ja poolautomaatkaalud) (joon. 46).

Tööprotsess tehase „Смычка“ eelkaalumispараaadiga on järgmine: апараadi kolusse puistatud kaup läheb edasi kaalukaasile, mis automaatselt kaaluvad vajaliku portsjoni, vastavalt kaalule asetatud vihtidele. Апараadi väljamisavause alla asetatakse avatud pakend, millesse otsekohe pärast kaalumist puistub kaup.

Eelkaalumisaparaat paigutatakse 65 sm kõrgusele puust alusele. Väljamisavausest 30 sm madalamale (pakendi kõrgus) asetatakse pakendi jaoks lauake või ülestõstetav klapplaud 25×50 sm.

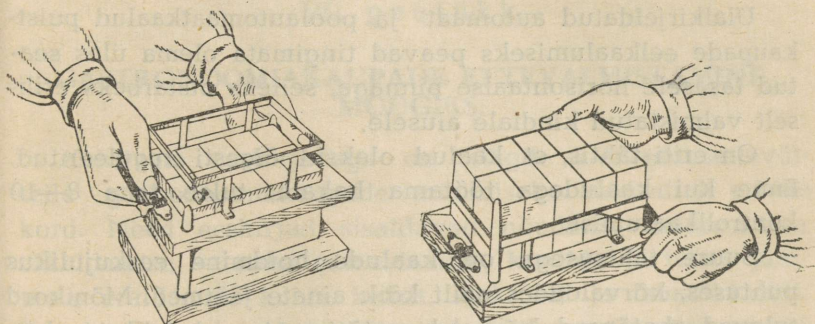


Joon. 46. Tangainete kaalumine kaalumisaparaadiga.

Eelkaaluja võib töötada seistes või ka istudes toolil, mille kõrgus on 40—45 sm, otse väljamisavause vastu. Eelkaalujast vasakule, erilise lauakesele asetatakse tühjad pakendid. Kaalutud pakendid kaubaga paigutatakse lauakesele eelkaalujast paremal. Laua kõrval on kast eelkaalutud kauba ärakandmiseks. Kaalu õigsuse kontrollimiseks seisavad eelkaaluja läheduses kontrollkaalud.

Tunduvalt lihtsam eelkirjeldatud aparaadist on oma ehituselt Tšekaldini eelkaalumis-poolautomaat. See koos-

neb kahest põhiosast — kolust ja lauakaalust. Kolus olev kaup suunatakse kallaktoru kaudu kaaludele. Kaalude tasakaaluasendisse jõudmise momendil kauba edasine pealevalgumine katkeb automaatselt ja toru väljamisavaus sulgub. Et mitte tõsta kotte kauba kolusse puistamiseks, Tšekaldini aparaadile lisatakse mehaaniline transportöör.



Joon. 47. Pärmilõikamise traadist pärmilõikajaga:
vasakul — vertikaalne lõige traatraamiga, paremal — horisontaalne lõige traadiga.

Sama leiutaja automaadi konstruktsioon koosneb järgmistest põhiosadest: 1) võrdõlgsest kangkaalust, 2) kolust ja 3) metallalusest. Kangkaalu ühele küljele asetatakse viihoidja ja teisele küljele — kaalukauss (alus kaalutava pakendi paigutamiseks). Kaalude kohale on paigutatud kolu, mille alumises osas on avaus; avause ette on ehitatud eriline siiber. Kaalud seisavad erilisel metallist alusel.

Töö aparaadiga teostub järgmiselt. Müüja asetab vihtidekausile vajalikud vihid, kaalukausile pakendi ja seejärel avab siibri. Kaup voolab automaatselt kolust kotti. Kui pakend täitub ja kauss kaubaga laskub alla, siis siiber automaatselt sulgub, millega katkestatakse kauba edasine pealevalgumine. Pärast seda kogu tegevus kordub.

Tšekaldini automaatkaalud töötavad ilma käte abita, s. o. täielikult automaatselt. Siiber avaneb ja sulgub erilise seadisega.

Aparaat annab 18 kuni 20 kaalu minutis.

Eelkaalumisaparaadi ülesseadmine.

Ulalkirjeldatud automaat- ja poolautomaatkaalud puistkaupade eelkaalumiseks peavad tingimata olema üles seatud tasasele horisontaalsele pinnale, selleks otstarbeks eriliselt valmistatud kindlale alusele.

On eriti tähtis, et kaalud oleksid õigesti reguleeritud. Enne kui kaaludega töötama hakata, tuleb teha 8—10 kontrollkaalumist.

Suure tähtsusega on kaalude hoidmine eeskujulikus puhtuses, kõrvaldades neilt kõik ainete jäätmed. Mõnikord tulevad ebatäpsed kogused seetõttu, et peale siibri sulgemist kaupa veel läbi libiseb. Selle vältimiseks on vajalik jälgida siibri tihedaks sulgemiseks kasutatava jõhvharja seisukorda.

Küsimusi ja ülesandeid.

1. Millistest operatsioonidest ja võtetest koosneb kauba eelkaalumine?
2. Kuidas on sisustatud puistkaupade eelkaaluja töökoht?
3. Tehke eelkaaluja tööjõudluse suurenemise arvestus paberikottide katkestamatul täitmisel 5 ja 15 koti kaalumisel ja pakkimisel.
4. Missuguseid paremusi annab kauba eelkaalumine vastaval aparaadil?
5. Missugused tööriistad ja abinõud on vajalikud puistkaupade eelkaalumisel?

VII peatükk.

GASTRONOOMIAKAUPADE ETTEVALMISTAMINE MÜÜGIKS.

Kehtivate eeskirjadega on kõigile kaubandusettevõtetele gastronoomiakaupade müümiseks määratud eriline kord. Need eeskirjad sisaldavad nõudmisi kohustusliku tükeldamise — naha eemaldamise, kontide ja teiste jäätmete eraldamise kohta kalalt, sinkidelt ja labatükkidelt. Kauplustes kuuluvad tükeldamisele kõik vorstitooted, samuti ka välisõhus kuivatatud ja suitsutatud (delikatess-) kala-kaubad.

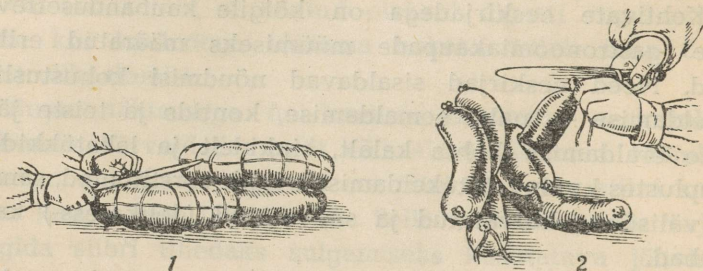
Kauplustes, kus teostub tükeldamine ja müük, on kõigile jäätmeile määratud erilised hinnaalandused. Mitteisväärtuslikud osad või jäätmed (näiteks kalapead) müüakse alandatud hindadega. Hinnad jäätmeile on seejuures samuti kindlaks määratud, kusjuures nende hinnad arvutatakse hinnakirja järgi protsentides kauba põhiosa hindadest.

Liha-gastronoomiakaupade ettevalmistamine müügiks.

Vorsti ettevalmistamine müügiks. Enne müüja töökohale edasiandmist hõõrutakse vorstid üle puhaste käterätikutega. Igalt vorstilt eemaldatakse nõör, lõigatakse ära soole otsad, samuti murdunud ja lõhenenud kohad (joon. 48). Vorsti jäätmeid müügile ei lubata.

Singi ja labatüki ettevalmistamine müügiks. Keedusinki müüakse ilma naha ja kontideta. Singilt eraldatakse sääreluu kuni põlveliigeseni koos juurdekuuluvate kõõluste ja lihaste koega; eemaldatakse reieluu ja kederluu.

Singi tükeldamine koosneb järgmistest operatsioonidest: 1) puhastamine (pealmise mustusekorra eemaldamine), 2) sääreluu eemaldamine, kuni põlveliigeseni, 3) reieluu kõrvaldamine, 4) kederluu ja reieluu jääkide eemaldamine, 5) singi koorimine nahast.



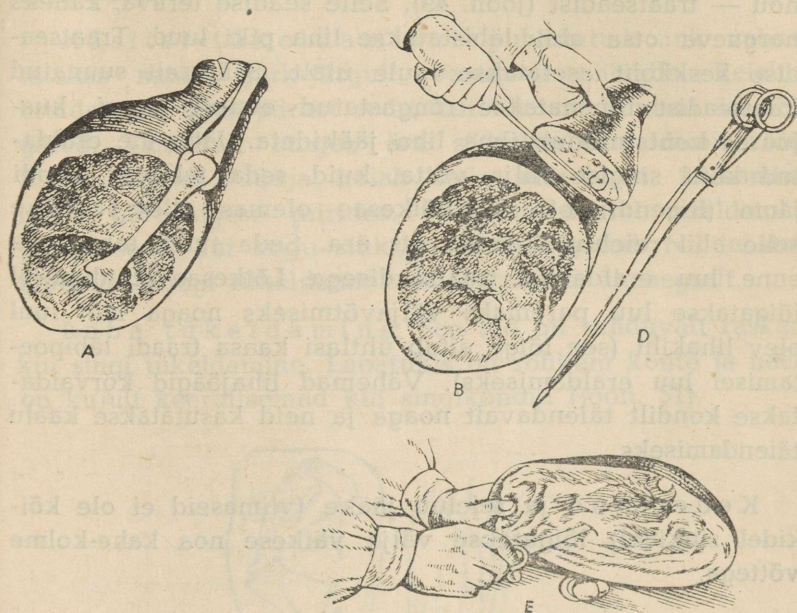
Joon. 48. Vorstinööri (1) ja sooleoste sideme (2) kõrvaldamine.

Kõik need operatsioonid teostatakse jaotuslaual — noa ja erilise seadise abil. Seadis koosneb jõhvist kahe rõngaga ja 3—4 mm paksusest, 40 sm pikkusest traatjuhtijast, mis kujutab endast pikka, otsast harulist naasklit (joon. 49-b).

Singi puhastamine toimub noa mõne võttega, olenevalt singi suurusest ja selle mustumisest. Puhastamisel saadav rasv ja lõiked pannakse eraldi nõusse ja antakse hiljem tehniliseks ümbertöötamiseks.

Sääreluu eemaldatakse lühikese kitsa noaga. Tavaline nuga, millega lõigatakse sinki, ei sobi selleks otstar-

beks, kuna noa pikk tera segab luu täpset eraldamist määratud piirides (põlvelüli) ja muudab parema käe asendi töö juures ebamugavaks.



Joon. 49. Keedetud singi kontide eemaldamine:

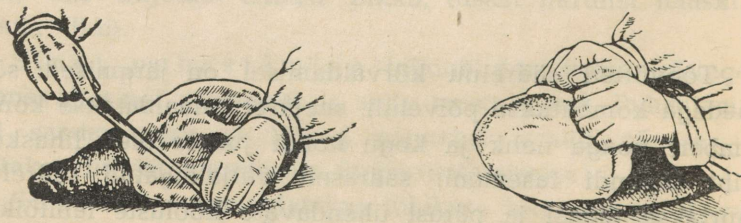
A — kontide asetuse skeem, B — sääreluu eemaldamine põlveliigeseni,
D — traat rõngastega ja traadi juhtijaga, E — traatseadise paigaldamine piki reieluud.

Töövõtted sääreluu kõrvaldamisel on järgmised: sõrmedega kombatakse põlvelüli, seejärel eemaldatakse kondi ümbert noaga nahk ja kogu kondi juures olev lihaskoe kiht liigendi tasemeni; sääraselt väljaõigatud sääreluu murtakse tagasi ja pärast ühendavate kõõluste läbilõikamist see eraldub kergelt.

Reieluu eemaldamine. Paksu lihakorra all asuvat reieluud pole võimalik puhtalt eemaldada ainult noaga. Seepärast kasutatakse luude eemaldamiseks eri abinõu — traatseadist (joon. 49). Selle seadise terava, kaheks hargneva otsa abil läbistatakse liha piki luud. Traatseadise keskkohal asetatakse luule ülalt. Sääraselt suunatud traatseadist tõmmatakse rõngastatud otstest tagasi, kusjuures kont eraldub ilma liha jääkideta. Jääb üle eraldatud kont singist välja võtta, kuid seda takistab kondi jäme (liigendi) ots. Käsilõikesae olemas olles saetakse selle abil reieluu ülemine ots ära. Seda tuleb teha juba enne luu eraldamist traatseadisega. Lõikesae puudumisel lõigatakse luu paremaks väljavõtmiseks noaga läbi luul olev lihakiht (see lõige aitab ühtlasi kaasa traadi läbipootamisel luu eraldamiseks). Vähemad lihajäägid kõrvaldatakse kondilt täiendavalt noaga ja neid kasutatakse kaalu täiendamiseks.

Kederluud ja reieluu jääke (viimaseid ei ole kõikidel sinkidel) lõigatakse välja väikese noa kahe-kolme võttega.

Nahk kooritakse ainult keedusingil. Toored, suitsutatud singid ja rullsingid müüakse koos kamaraga. Hästikeedetud rasvase singi nahk eraldatakse kätega (võe-



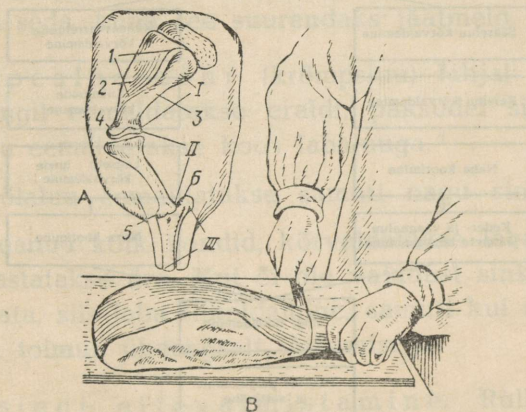
Joon. 50. Keedetud singi puhastamine ja naha koorimine.

takse „rullivalt“) (joon. 50). Tugevasti kinniolevat nahka aidatakse lõikamisel järele noaga.

Sääraselt jaotatud sink läheb ettevalmistavale lõikamisele masinal.

Käsitsi-tükeldamisel puhastatud sink vabastatakse nahast järk-järgult, vastavalt müügile. Reieluu eraldatakse alles pärast seda, kui liha on luudeni ära lõigatud. Täielikult langeb ära sääreluu eemaldamise töö. Sinki lõigates müüja hoiab seda sääreluust. Lõikamine lõpeb põveliigese piirides. Sääreluu osutub eraldatuks pärast seda, kui kogu sink on lahti lõigatud. Nii teostub müümisel singi түкeldamine ja lõikamine üheaegselt.

Labatükeldamine. See töö on tunduvalt raskem kui singi түкeldamine. Labatükis on rohkem konte ja need on kujult keerulisemad kui singikondid (joon. 51).



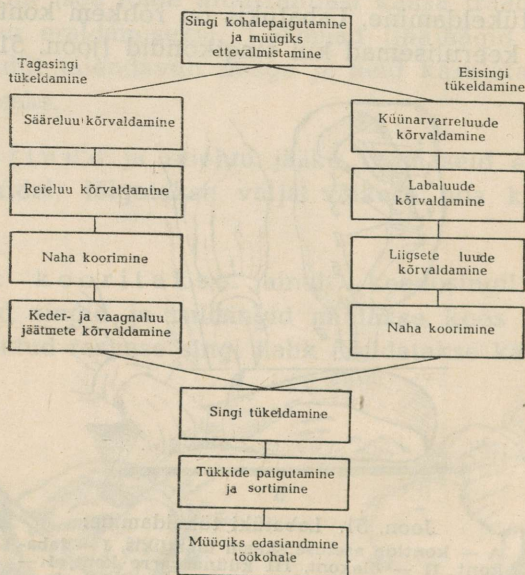
Joon. 51. Labatüki түкeldamine:

A — kontide asetuse skeem labatükis, I — labakont, II — õlakont, III küünarvarre kont, 1 — labakondi kõverus, 2 — eesmine lohk, 3 — tagumine lohk, 4 — õlaliiges, 5 — küünarliiges, 6 — küünarliuu muhk; B — küünarvarre kontide (jala) eemaldamine.

Labade tükeldamisel kasutatakse samu abinõusid, millede abil eemaldatakse reieluu. Peale selle soovitatakse kasutada väikest tinutatud või roostevabast terasest konksu.

Labade tükeldamine koosneb järgmistest võtetest:

- 1) küünarvarre luude eraldamine ühes neil oleva liha ja kõõlustega (jala eemaldamine),
- 2) labaluu ja labapealse kõhre (krõmpsluu) eemaldamine,
- 3) õlaluu eraldamine,
- 4) labatüki naha koorimine,
- 5) laba puhastamine.



Joon. 52. Töövõtete järjekord singi tükeldamisel.

Küünarvarreluude eemaldamiseks labatükk asetatakse nahaga ülespoole ja kombates tehakse kindlaks küünarliiges. Noaga lõigatakse läbi nahk ja liha kuni küünarliigeseni. Lõigates läbi küünarliigeste kõõlused, eraldatakse küünarvarre luud koos sinna kuuluvate kõõluste ja lihaste osaga. Selleks et küünarluu kühm ei segaks liigeste sidemete (kõõluste) lõikamisel, painutatakse jalg kõrvale.

Labaluu eemaldamiseks pööratakse laba nahapoolega alla. Eelnevalt eemaldatakse noaga liha, mis asub labaluu peal esimeses ja tagumises lohus. Noa pöördega labaluu painde järgi lõigatakse hoolikalt ära liha, eraldatakse labaluu õlaliigese kohalt. Selleks haaratakse labaluu teravik erilise konksuga ja tõmmatakse kergelt kõrvale, lõigates noaga läbi õlaliigese sidemed. Labaluu tuleb välja võtta sääraselt, et luu kõverus ei takerduks lihasse ega purustaks seda, kuna see suurendaks jäätmeid.

Labapealne kõhr (krõmpsluu) lahjal (hästi keedetud) singil eemaldatakse eraldi, paksudel sinkidel aga krõmpsluu eemaldatakse koos labaluuga.

Laba õlaluu eemaldatakse samuti nagu singi reieluu.

Eemaldanud kõik kondid, kõrvaldatakse labalt nahk ja sink puhastatakse ära. Kui ei ole vajadust sinki eelnevalt lahti lõigata, siis laba tükeldamine, samuti kui singi tükeldaminegi, toimub üheaegselt lõikamisega.

Rullsingi ettevalmistamine. Rullsinki ehk rulaadi müüakse kontideta. Kondid eemaldatakse koos juurdekuuluvate lihaste osadega. Nöör ja plomb eemaldatakse enne müüki. Nahka maha ei võeta, kuna rullsinki müüakse koos nahaga.

Kala-gastronoomiakaupade ettevalmistamine müügiks.

Balõkkide (seljaliha) jaotamine. Kaubandusministeeriumi poolt kehistatud korra kohaselt tuleb balõkke müüa luudeta ja nahata. Kala pea, kaela- ja sabaosa müüakse eraldi, nagu jäätmedki, alandatud hinnaga.

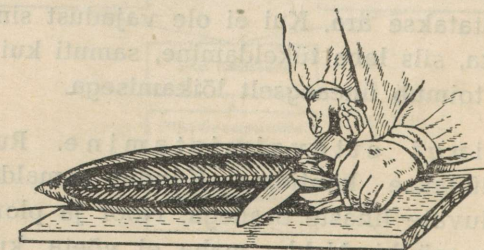


Joon. 53. Valgesia selja- ja kõhuliha tükeldamise skeem:

A — kuivatatud ja suitsutatud valgesia seljaliha: 1 — pea, 2 — kaelaosa, 3 — keha, 4 — sabaosa, 5 — saba; B — valgesia kuivatatud ja suitsutatud kõhuliha: 1 — kaelaosa, 2 — keha, 3 — sabaosa.

Balõkkide tükeldamine toimub järgmiselt: 1) nõõri eemaldamine, 2) pea, kaelaosa, saba ja uimede eraldamine, 3) selgroo eemaldamine koos ribiluudtega ja kala sisemuse puhastamine, 4) balõki kihitamine, 5) naha koorimine.

Pärast nõõri kõrvaldamist balõkk asetatakse tükeldamislauale peaga vasakule (lõikamiseks kasutatakse teist lauda). Kala pea eraldatakse noa saagiva lõikega kahelt poolt. Vasak käsi hoiab kinni peast, nuga lükatakse lõpuste alla. Kaelaosa esipool moodustab teravnurga (joon. 54).



Joon. 54. Valgekala balõki pea eemaldamine.

Kaelaosa lõigatakse ära uimede kohalt sirgelt. Sabauim raiutakse ära noalöögiga. Äraraiumine toimub põiki saba-uime alguse kohast.

Reeglikohaselt lõigatakse uimed ära naha pinnani, kuid stahaanovlaste praktika tõi sellele jaotuse korralt täienduse: seljauim lõigatakse välja kahelt küljelt koos selle krõmpsluuga. Kui uimed ära lõigata nahani ja mitte eraldada krõmpsluud, siis see segab balõki lõikamisel.

Selgroo ja ribide eemaldamist tuleb sooritada puhtalt, jääkideta, eemaldades kõik, ka kõige väiksemad ja vähemärgatavad luud, ning vältides liha ja rasva kadu.

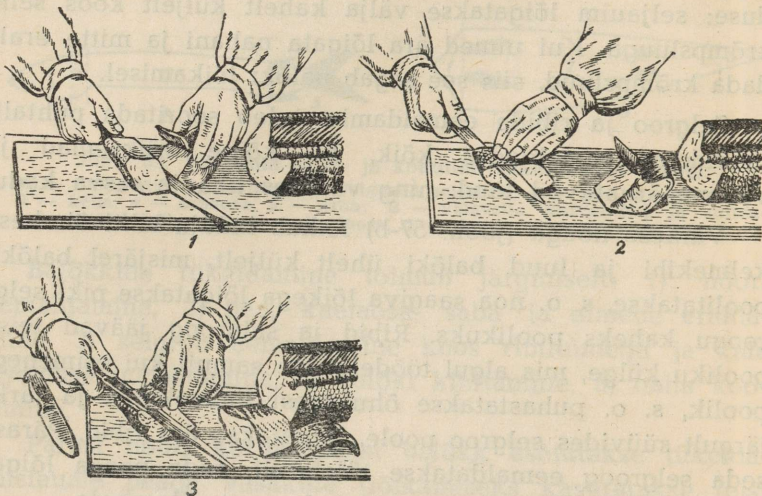
Väikese noaga (joon. 57-b) lõikab müüja lahti õhukese kelmekihi ja luud balõki ühelt küljelt, misjärel balõkk poolitatakse, s. o. noa saagiva lõikega lõigatakse piki selgroogu kaheks poolikuks. Ribid ja selgroog jäävad teise pooliku külge, mis algul töödeldakse samuti kui esimenegi poolik, s. o. puhastatakse õhukesest kelmekihist ja järkjärgult süüvides selgroo poole, lõigatakse ära ribid. Pärast seda selgroog eemaldatakse täielikult, seda noaga lõigates; vasaku käega tõmmatakse selgroogu ülespoole.

Balõki poolitamine on vajalik selleks, et kergemini ja vähemate jäätmetega eemaldada luud; peale selle püsib poolik lõikamisel hästi laual, lõigud aga on väiksemad. Paigutamisel ja kaalumisel selline lõik ei lagune. Selgroogu võib eraldada ka ilma balõkki poolitamata, kuid sellise võtte korral jääb luudele palju liha.

Kui ei ole suurt nõudmist balõkile ja selle ettevalmistav poolitamine pole otstarbekohane, siis toimitakse teisiti. Teostatakse kõik operatsioonid kuni selgroo eemaldamiseni. Viimane eemaldatakse osadena, vastavalt müügile. Algul lõigatakse ostja nõudmisel ära vajalik tükk,

seejärel lõigatakse tükil lahti ribad ja selgroog, tükk poolitatakse ja teiselt poolikult eemaldatakse lõplikult selgroog koos ribidega (joon. 55).

Nahka nülitakse balõkilt vastavalt müügile. Ettevalmistav nahka eemaldamine ei ole lubatav, kuna see hal-



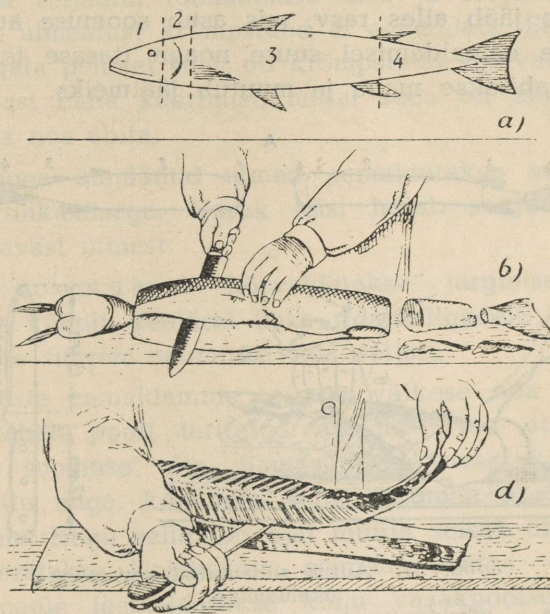
Joon. 55. Balõki tükeldamine:

1 — lõigatud tükk lõigatakse kaheks kihiks, kusjuures ühele neist jäävad luud, 2 — ilma luudeta kiht kooritakse nahast, 3 — eemaldatakse luud teiselt kihilt.

vendab ja määrab kala. Nahk kõrvaldatakse väikese noa abil. Seejuures vasak käsi haarab nahka noatera ligidalt ja samaaegselt hoiab ka kooritavat tükki.

Semga ja lõhe tükeldamine. Semga ja lõhi tükeldatakse samuti kui valgekala seljalihagi: eemaldatakse pea, kaelaosa ja lõigatakse välja uimed. Pärast seda semga poolitatakse (joon. 56). Poolitatud kalal eemaldatakse väikese noaga selgroog, puhastatakse sisemus rap-

peist ja kummaltki poolikult eemaldatakse kaelaosa. Nahka eelnevalt ei eemaldata. Semgat lõigatakse lõikudena nahal, viimane jääb eraldatuks lihast alles pärast selle lõplikku tükeldamist.



Joon. 56. Semga tükeldamine:

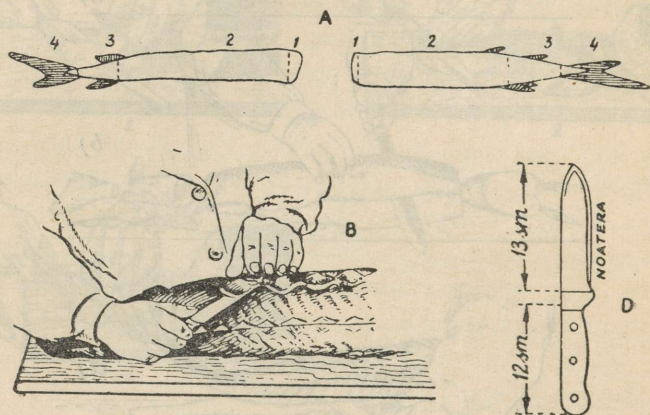
a — soolatud semga tükeldamise skeem: 1 — pea, 2 — kaelaosa, 3 — keha, 4 sabaosa sabaga;
 b — semga kihistamine (vasakul — pea ja kaelaosa eemaldamine, paremal — sabaosa sabaga);
 d — luude eemaldamine semga teiselt kihilt.

Kuumalt suitsutatud sevrjuuga tükeldamine. Tükeldamine teostub järgmiselt:

- 1) nõõri ja suitsutuspulga eemaldamine,
- 2) uimede eemaldamine,

- 3) soomuste eemaldamine,
- 4) naha nülgimine,
- 5) kaela- ja sabaosa eraldamine.

Kõik operatsioonid (peale viienda) teostatakse lühikese noaga. Selle noaga kala soomus kõrvaldatakse puhtamalt ja kalale jääb alles rasv, mis asub soomuse augukestes. Soomuste eemaldamisel suure noaga (tasase teraga) see rasv kraabitakse maha ja muutub jäätmeiks.



Joon. 57. Aurus suitsutatud sevrjuuga tükeldamine:

A — tükeldamise skeem, B — seljasoomuste eemaldamine väikese noaga, D — kahelt küljelt teritatud otsaga nuga soomuste eemaldamiseks.

Sidumisnööri ja suitsutuspulkade kõrvaldamiseks kala asetatakse tükelduslauale selliselt, et kaelaosa oleks vasakul ja saba paremal. Tükeldamise ajal — kuni lõikamiseni — sääraselt asetatud kala ei ole vajalik ümber asetada.

Eemaldatav sidumisnöör lõigatakse läbi väikese noa ühe liigutusega ja võetakse ära koos suitsutuspulkadega,

mida kasutati kala kaitseks nõoriga sidumisel enne suitsutamist.

Seljauime eemaldamine toimub samuti väikese noaga. Selleks kala pööratakse kõhule. Vasaku käe sõrmedega seljauim tõmmatakse üles ja lõigatakse ära. Seejuures uimealust krõmpsluud ei eemaldata. Selleks, et mitte lõigata pehmet liha, on krõmpsluud sobivam eemaldada pärast naha koorimist, millal seda on kerge välja võtta ilma noa abita.

Sevrjuuga ülejäänud uimed eemaldatakse suure noa saagiva lõikamisega. Vasak käsi hoiab seejuures kala eemaldatavast uimest.

Kala soomused kõrvaldatakse järgmiselt: algul kaks rida kõhult, seejärel kaks rida külgedelt, ja pärast seda kõige suurem soomuste rida seljalt.

Soomuste eemaldamine toimub väikese noa nurgakujulise, kahelt poolt teritatud otsaga.¹ Noa ots viiakse sügavale soomuse alla. Samaaegselt vasak käsi litsub naha vastu nuga, kombates selle liikumist ühelt soomuselt teisele. Kogu selle töö ajal müüja seisab ühel kohal. Kala keeratakse järjekorras: esimene asetus — seljaga töötaja poole (eemaldatakse kõhu vasakpoolsed soomused); teine asetus — vastupidine (eemaldatakse kõhu parempoolsed soomused).

Küljesoomused kõrvaldatakse noaga ainult pehme koostisega sevrjuugal. Tiheda lihaga kalal need soomused kõrvaldatakse koos nahaga.

Seljasoomuste eemaldamiseks kala asetatakse kõhule, samuti ka seljauimede eraldamisel. Seljasoomused lõiga-

¹ Stahaanovlase Slobožankini ettepanek.

takse üksteise järel, kusjuures nende vahel olevat nahka läbi ei lõigata.

Sevrjuuga naha koorimine algab kaelaosast. Kala asetatakse sabapoolega vasakule, nii et kaelaosa oleks lähedal paremale käele. Väikese noaga lõigatakse naha äär kõhu poolelt ettevaatlikult lahti. Lahtilõigatud äär venitatakse vasaku käega üles ja lõigatakse järele, kuni kogu vasak pool on täielikult kooritud. Säärases korras eemaldatakse nahk ka sevrjuuga paremalt küljelt.

Kala kaelaosa, saba ja sabaosa eemaldatakse suure noa mõne saagiva löikega.

Väiksema nõudmise puhul kalale ei koorita sellelt nahka korraga, vaid vastavalt müügile.

Lõikamiseks asetatakse kala tükeldamislaualt teisele lauale (eriline laud lõikamiseks) ja lõigatakse alates sabaosa piirdelt.

*

Eespool vaatlesime tööoperatsioone ja -võtteid tükeldamisel ainult kalagastronomia mõnede liikide osas. Hästi omandanud need võtted, suudab müüja raskusteta toime tulla kõigi teiste kalaliikide ja -sortide müügiks ettevalmistamisega, teades kehtivat korda töödeldavate kalakaupade ettevalmistamisel ja tükeldamisel.

Ettevalmistav lõikamine. Kui nõudmine vorstile, singile ja kalale on suur, siis nende kaupade tükeldamiseks lõikamist tuleb sooritada ettevalmistavalt varem. Seda ettevalmistavat lõikamist leti taga toimitakse müüjivabal ajal või ka alatiselt, tööjaotuse korras müüjate vahel: üks lõikab, teine kaalub, pakib ja annab välja. Suurtes kauplustes, kus on 3—4 ja rohkem gastronomiakaupade müüjate töökohta, ettevalmistav lõikamine võib toimuda abiruumides selleks eriliselt määratud töötajate poolt.

Ettevalmistavaks lõikamiseks eri töötaja määramine on otstarbekohane ka väiksemates kauplustes suurendatud nõudmisega päevadel ja kellaegadel. Sellele töötajale jääb siis juba kogu ettevalmistav töö — kaupade puhastamine, tükeldamine, lõigatud tükkide valmispanemine ja edasiandmine müüjate töökohtadele.

Esijoones ja suures koguses lõigatakse ettevalmistavalt rohkeminevaid kaupu.

Lõigatud tükid paigutatakse noa ja kahvli abil puhtale emailitud või portselanalustele (taldrikutele) ja kaetakse puhaste katetega või pärgamendiga. Parem on tükkide paigutamist teostada alustele, mis on kaetud eriliste kaanetega.

Ettevalmistav lõikamine peab toimuma arvestades nõudmist, nii et lõigatud tükid ei jääks kauaks seisma ega kaotaks oma kvaliteeti.

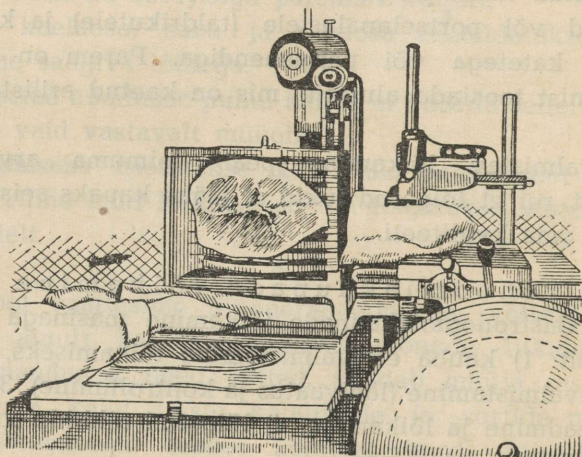
Gastronoomiakaupade lõikamine masinaga. Gastronoomiakaupade lõikamine masinaga toimub järgmiselt: 1) kauba ettevalmistamine lõikamiseks, 2) masina ettevalmistamine (läbivaatus ja kontrollimine), 3) kauba valmisseadmine ja lõikamine, 4) lõigatud tükkide sortimine ja müügiks paigutamine.

Vorstide ja kala ettevalmistamine masinaga lõikamiseks ei erine nende tavalisest ettevalmistamisest käsitsilõikamisel. Suitsusingi, laba, rulaadi ja teiste suitsutusaaduste ettevalmistamisel eemaldatakse kõik kondid, keedusingil aga ka nahk.

Kuni kauba valmisseadmiseni tuleb lõike paksuse määramiseks asetada paksusemõõtja vajalikule numbrile. Seejärel asetatakse masina etteandevalus lähteasendisse, tõstetakse üles kinnitusliist, seatakse valmis kaup ja käivitatakse masin.

Masina töötamise ajal tuleb jälgida, et lõigatav kaup ei nihkuks kohalt. Valmislõigatud tükid paigutatakse ära kahvli abil, automaatpaigutaja olemasolul aga sama masina paigutajaga.

Masina töötamise ajal ei tohi ümber paigutada alust ega paksusemõõtjat, samuti ei tohi korraldada lõigatavat kaupa ega teostada masinaosade puhastamist. Selleks on vajalik masin seisata.



Joon. 58. Singi lõikamine masinaga.

Selleks, et lõigatud tükke ei tuleks liigselt ümber laduda, tuleb vastuvõtualusele asetada pärgamentpaber, millele tükid paigutatakse vähemates kogustes ja sel kujul antakse neid edasi müügiks.

Kui etteandevalus liigselt läheneb noale ja jääb automaatselt seisma, on vajalik elektrivool välja lülitada ja alus asetada lähteasendisse. Seejärel lükatakse lõigatav kaup

noale lähemale ja kinnitatakse uuesti edasiseks lõikamiseks.

Kauba jääk, millist pole enam võimalik püsivalt kinnitada masina kinnitusliistuga, tuleb lõpuni lõigata erilise kinnihoidja abil; kui aga seda masina juures ei leidu, siis käsitsi noa abil.

Kalakaupadest meil olevate masinatega võib lõigata ainult keta ja tuurakala liike. Teisi kalasorte masinal lõigata ei tohi seepärast, et masinad ei ole kohaldatud nurgi lõikamiseks. Peale selle sääraseid kaubad, nagu lõhi, balõkid — masinaga lõigates pudenevad.

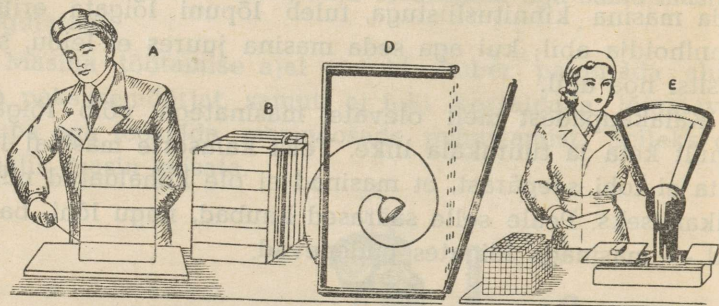
Piimasaaduste ettevalmistamine müügiks.

Koorevõi vabastatakse puutaarast (kastid, vaadid) ja pärgamendist. Pärast seda eraldatakse noaga kõikidelt külgedelt pealmine (kollaseks tõmbunud) kiht. Kogutud puhastusjäätmel kantakse aktiga maha ja antakse ümber-
töötamiseks.

Koorevõid ja piimasaadusi võib müüa ka eelkaalutud ja -pakitud kujul. Kui ei ole võimalust teostada koorevõi valmiskaalumist, siis müügi kiirendamiseks lõigatakse see ettevalmistavalt kihtideks, kangideks ja tükkideks. Selline või ettevalmistav lõikamine kergendab ja kiirendab selle müüki 4—5 korda.

Dvoretcki võilõikaja. Dvoretcki võilõikamise võte on järgmine. Või, mis on vabastatud taarast ja paberist ning puhastatud igast küljest, märgitakse ettevalmistavalt jaotusliistu — haakidega märkija abil. Haakide vahe on arvestatud vastavalt tüki mitmesugusele kaalule ja kujule. Pärast jaotuste märkimist lõigatakse või traadiga märgitud joonte järgi kihtideks. Seejärel — pöörates või teisele küljele — lõigatakse ta tahkudeks ja pärast rist-

lõigetega — tükkideks. Valmislõigatud tükid eraldatakse üksteisest, võetakse noaga, kaalutakse ja pakitakse (joon. 59).



Joon. 59. Lauavõli eelkaalumine Dvoretzki meetodil:
 A — või lõikamine kihtideks; B — või tükkideks lõikamise märkimise skeem; D — raam traadidega, E — või eelkaalumine.

Dvoretzki seadis võilõikamiseks koosneb: 1) märkijast, 2) puuraamist, 3) traadist. Märkija tehakse täisnurga kujulisena nelinurksest puuliistust, laiusega 2 sm igast küljest. Liistu igasse külge on löödud peened peadeta teritatud naelad. Uhel küljel on naelad vahemaaga 7,6 sm; see külge on selleks, et märkida võitahu kõrguse järgi 5 ossa. Teisel küljel naelad on vahedega 6,75 sm — või märkimiseks laiuti samuti 5 osaks. Või märkimist pikuti (4 osa) tehakse võimärkija kolmanda külje abil, 5,2 sm-liste intervallidega (naelte vahe üksteisest). Märkija neljas külge märgib võitahu pikkuse 10 osaks, iga 2,6 sm järel.

Puuraami ülesanne on juhtida võilõikamist traadiga. See tehakse lahtikäiv, vastavalt võitahu suurusele. Raam haarab võitahu neljast küljest. Selleks, et oleks parem paigutada raami võitahule, raami üks külge on avatav. Vasaku eesnurga pöörlevalle osale on kinnitatud traat. Traadi teine ots omab rõngast kinnivõtmiseks lõikamisel.

Raam paigutatakse märkijaga märgistatud joonele. Kui traat on korda seatud, võetakse parema käega rõngast ja hoides vasaku käega võid, tõmmatakse parema käega traati enda poole, lõigates läbi sääraselt ette märgitud või-kihi. Asetanud raami ülemisele joonele, lõigatakse esimene kiht, seejärel nihutatakse raam allapoole — teisele joonele, mille järel lõigatakse teine kiht jne. kuni viimase kihini.

Pärast seda, kui võitahk on kõiki pidi läbi lõigatud, on kerge üksikuid osi eraldada noa otsaga.

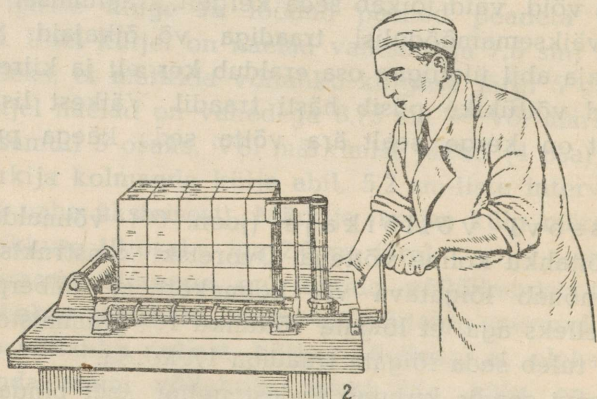
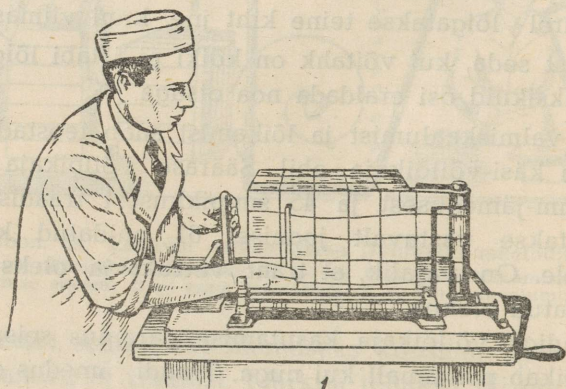
Või valmiskaalumist ja lõikamist saab teostada samuti traadiga käsi-võilõikaja abil. Säärase võilõikaja käepide on 4 mm-jämedusest ja 45 sm-pikkusest traadist. Traat painutatakse vastavalt joonisel 61 näidatud kujule ja suurusele. On vajalik, et traat vetruks ja oleks alaliselt pinguldatud olekus.

Traadiga võilõikaja kasutamise paremus seisab selles, et ta lõikab puhtamalt kui nuga. Traadi jämedus on 40—50 korda väiksem noa laiusest, seetõttu ta lõikamisel ei purusta võid, vaid lõikab seda kergelt. Kaalumisel kasutatakse väiksemamõdulisi traadiga võilõikajaid. Säärase võilõikaja abil üleliigne osa eraldub kergelt ja kiirelt; ärälõigatud võitükike püsib hästi traadil. Väikest lisakaalutükikest on kerge sealt ära võtta, seda käega puudutama.

Lõssovi võilõikaja (joon. 60) võimaldab lõigata võitahku kolme võttega. Dvoretcki konstruktsiooniga seadis nõuab lõigatava või kolmekordset ümberpaigutamist. Selleks aga, et lõigata võitahku 100-grammisteks tükikeks, tuleb seda lõigata traadiga 17 korda.

Lõssovi seadis kujutab endast nelinurkset pinda, millel on kõrgemaleulatuv alus või lõikamiseks määratud traadide jaoks. See alus on kolmest küljest piiratud ääristega,

mis hoiavad võitükki lõikamise ajal. Aluse paremal küljel ja taga on erilistele metalltugedele kinnitatud väikesed metallvaltsid. Valtsidele on asetatud konksud, milledele pannakse traadid. Selleks, et traadid konksudelt ära ei tuleks, sulustatakse need eriliste riividega.



Joon. 60. Lõssovi võilõikamise seadeldis tegevuses:

1 — traatide asetamine vertikaalsele valtsile; 2 — võitahu lõikamine.

Valtsid pöörlevad kuullaagritel. Iga valtsi ühes otsas on käepide (äravõetav); paremal poolel asetsevale valtsile on pandud 7, tagumisele valtsile aga 9 konksu. Alusest vasemal on ümberpaigutatav metalltugi, millele on kinnitatud valts 4 konksuga traatide jaoks. Traadid kinnitatakse sellele valtsile samuti nagu kahele teisele. Vertikaalset valtsi 4 konksuga keeratakse sama äravõetava käepidemega. Lõikavad traadid on kinnitatud ühe otsaga konksu külge keerlevatel valtsidel, nende teised otsad aga on kinnitatud konksude külge, mis on paigutatud liikumatuile metallvardaile — hoidjaile. Varraste arv on võrdne valtside arvuga.

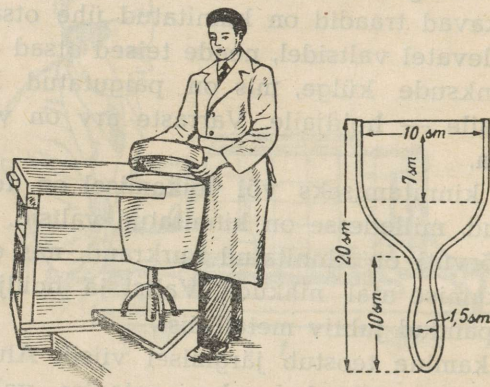
Hoidja kinnitamiseks või lõikamisel on tehtud tuge-desse augud, millesse on kinnitatud valtsid. Vertikaalse valtsiga kõrvuti on kinnitatud nurkraud, mis ei luba võitahku lõikamise ajal nihkuda. Valtsi ja hoidja vahel on traatidele pandud juhtiv metall-liist.

Või lõikamine teostub järgmisel viisil. Aluse sisselõigetest pannakse läbi kahe horisontaalse valtsi traadid, kusjuures kaks vastavat varba jäävad rippuma. Pärast seda pannakse alusele puhastatud võitahk nii, et selle ääred puutuksid tihedalt kokku aluse ääristega. Kui või on asetatud paigale, pinguldatakse esimest hoidjat, millele on kinnitatud jaotavad traadid, asetatakse need võitahule ja kinnitatakse hoidja valtsi tugede õnarustesse. Kui hoidjat traatide asetamise ajal pingutatakse, siis traadid laskuvad ühtlaselt, jagades võitahu võrdseteks osadeks.

Seejärel hakatakse valtsi käepideme abil pöörama. Traadid mähivad end valtsile ja lõikavad võitahu määratud arvuks osadeks. Läbides võitahku, traadid kerivad end valtsile.

Või lõikamiseks ristisuunas asetatakse traadid ristvalt-sile. Hoidja, mis on ühendatud selle valtsi lõikavate traadidega,

tidega, kinnitatakse samuti toe õnarusse. Pöörates valtsi käepidemest, lõigatakse võitahk risti võrdseteks osadeks. Pikivaltsi-traadid, olenevalt sellest, missugune arv neid on kinnitatud valtsile, lõikavad võitahu 5 osaks (4 traadiga), 4 osaks (3 traadiga) ja 2 osaks (1 traadiga). Rist-traadid lõikavad võitahu kas 5 või 10 osaks.



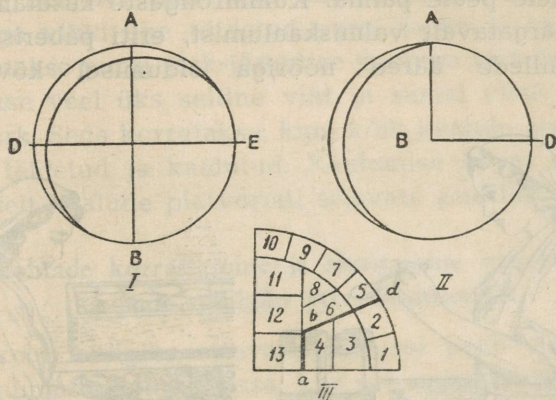
Joon. 61. Traadist võilõikamise seadis käsitsi-lõikamiseks ja seadis vaativõli lõikamiseks.

Kui või on lõigatud piki- ja ristisuunas, asetatakse sellele 4 traati vertikaalselt valtsilt, ümbritsedes nendega tahku. Valtsi keeratakse käepideme abil ja traadid lõikavad võitahu 5 osaks.

Selleks, et lõigata võitahk 100-grammilisteks tükkideks, tuleb asetada tahule pikijaotusena 4 traati ja põiki — 9 traati. Selleks et saada tükke à 200 g, pannakse pikivaltsile 4 traati ja põikivaltsile 4 traati. 250-grammist tükkide lõikamisel on põikivaltsil samuti 4 traati, pikivaltsil aga 3 traati. Lõpuks 500-grammiliste tükkide saamiseks asetatakse põikivaltsile 4 traati, pikivaltsile aga 1 traat. Traatide arv vertikaalsel valtsil ei muutu.

Juustu, koore ja kohupiima ettevalmistamine müügiks.

Müüja töökohale üleandmisel juustud hõõrutakse üle puhta rätiga. Alustatud juustukera (ratta) pealmine pind lõigatakse ära ja läheb jäätmeteks. Juusturataste tükeldamise mitmesugused skeemid on näidatud joon. 62.



Joon. 62. Juusturatta tükeldamise skeem:
 I — ratta tükeldamine üheaegselt 4 veerandiks, II — rattast ainult ühe veerandi eraldamine. III — veerandi tükeldamine 13 tükiks (1-ne lõige läheb mööda murtud joont a—b—d, seejärel lõigatakse veerand vähemateks tükkideks numbrite järjekorras).

Kohupiim ja koor kuuluvad samuti enne müüki tingimata puhastamisele. Pärast vaadi avamist kohupiima pealmine pind puhastatakse metall-labidaga. Koorevaadi avamisel tuleb kõrvaldada koort kattev marli või paber. Paber eemaldatakse väga ettevaatlikult, et selle tükid ei jääks koosesse. Seejärel segatakse koor hoolikalt metall-segajaga kuni ühtlase massi saamiseni kogu vaadis.

Koore valmiskaalumist teostatakse klaasist laiakaelalistesse purkidesse või paberist klaasidesse.

Kohupiima valmiskaalumiseks kasutatakse laastukorvi-kesi ja pärgamentpaberit. Algul kohupiim pakitakse pär-

gamenti, seejärel kaalutakse, paigutatakse korvi ja korv seotakse nööriga ümbert kinni.

Kaalutud purgid või klaasid koorega kaetakse pärgamendiga ja seotakse kinni. Paremaks sidumisvahendiks on kummrõngad, mis lasevad end kergelt ja kiirelt purkidele ja klaasidele peale panna. Kummrõngaste kasutamine kiirendab märgatavalt valmiskaalumist, eriti paberist klaasidesse, millele ääred nööriga sidumisel kõverduvad (joon. 63).



Joon. 63. Koore eelkaalumine ja -pakkimine:
vasakul — kaalumine, paremal — pakkimine paberist klaasidesse, mis
pealt kinnitatakse kummrõnga abil.

Koore valmiskaalumise töö kiirendamiseks praktiseeritakse mitme purgi üheaegset kaalumist. Üheaegselt kaalutavate purkide arv oleneb nende laiusel ja kaalu platvormi suurusel. Otstarbekohane on platvormi suurendada lisa-

platvormiga (puust või metallist), millele võib asetada üheaegselt kuni 10 purki. Vastasplatvormile tuleb seejuures asetada sellekohane raskus täieliku tasakaalu saavutamiseks.

Taara (purgid või klaasid) tasakaalustatakse mitu tükki korraga. Seejärel pannakse teisele kaalukaasile vajaliku raskusega vihid ühe täidetud purgi jaoks ja kaalud tasakaalustatakse purgi järk-järgulise koorega täitmisega. Edasi asetatakse veel üks selline viht ja samal viisil täidetakse teine purk. Seda korratakse, kuni kõik kaalule asetatud purgid on täidetud ja kaalutud. Kaalumise kiirus sõltub siin üheaegselt kaalude platvormil seisvate purkide hulgast.

Töökohtade korrastamine ja sisustamine gastronoomia- kaupade müügiks ettevalmistamisel.

Töökoht müügiks ettevalmistamisel peab olema paigutatud kaupluse sellesse ossa, kus see vahetumalt on seotud müüjate töökohtadega ja kaupade laoruumidega.

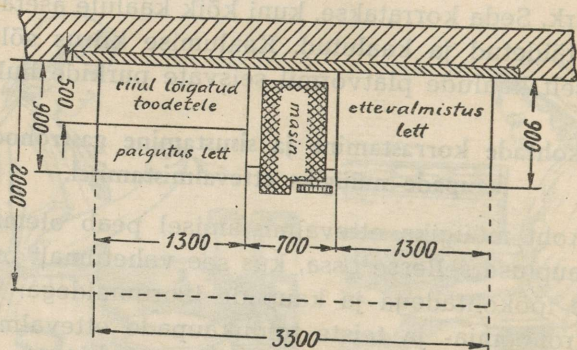
Gastronoomia- ja teiste toidukaupade ettevalmistamine müügiks nõuab ranget puhtusepidamist. Müüja töökoht peab olema küllalt avar ettevalmistustöödeks, masinate ülesseadmiseks ja kaupade paigutamiseks.

Töökoht vorstitoodete müügiks ettevalmistamisel.

Töökohal vorstitoodete müügiks ettevalmistamisel peab olema järgmine sisustus: 85—90 sm kõrge laud, kaetud marmorplaadiga, linoleumiga või roostevaba plekiga, kahe riiuliga tööriistade ning pakkematerjali varude paigutamiseks. Alumine riiul ehitatakse 50 sm kõrgusele põrandast. Laua alumisse ossa tehakse väljatõmmatav kast jäätmete jaoks. Laua laius peab olema vähemalt 90—100 sm ja pikkus — 150—120 sm.

Masinaga lõikamisel paigutatakse müüja tökohale: masin, lett või laud kaupade ettevalmistavaks lõikamiseks ja laud lõigatud tükide paigutamiseks (joon. 64).

Lett (laud) produktide tükeldamiseks ja puhastamiseks asetatakse masinast paremale, vasakule aga lett valmislõigatud kauba annusteks jaotamiseks, sortimiseks ja kandi-kuile paigutamiseks. Leti kõrgus ei tohi ületada 90 sm, laius — 90 sm ja pikkus — 130 sm.



Joon. 64. Töökoha sisustuse plaan vorstitoodete masinaga lõikamiseks.

Kaupade paigutamiseks tehakse leti kohale riulid kandikute asetamiseks valmislõigatud kaupadega.

Töö suurema mugavuse mõttes soovitatakse masin asetada erilisele alusele, mitte aga letile. Alus valmistatakse puust, ta peab olema 80 sm kõrge ja mõõtudega 85×72 sm. Aluse neljale ülemisele prussile kinnitatakse 5 klotsi (kõrgusega 10 sm ja süvendiga 10 sm). Prusside vahel asetseb väljatõmmatav laud (kogu aluse pikkuses) raasukeste püüdmiseks, mis langevad masina alla; kasti all on kaks 60 sm pikkust väljatõmmatavat kasti masina

juurde kuuluvate tööriistade ja osade ning muude tööriistade hoidmiseks, mis on vajalikud saaduste töötlemisel ja paigutamisel (noad, kahvlid, labidad puhastamiseks jm.). Piki küljeprusse paigutatakse äravõetavad riulid produkti eemalelenduvate raasukeste kogumiseks.

Selleks, et vältida raasukeste kukkumist masina ja seina põikpostide vahele, masina taha, tehakse 78 sm laiune ja 50—60 sm kõrgune klaaskate.

Müüja töökohal peavad olema: 1) vorstilõikamisnoad — 2 tk., 2) juustunoad — 2 tk., 3) teritusora nugade ihumiseks, 4) rõngasotstega traadid kontide kõrvaldamiseks singist — 2 tk., 5) traadijuhtija, 6) laud käsitsilõikamiseks, 7) eraldi laud tükeldamiseks, 8) kahvlid võtmiseks ja kohaleladumiseks — 2—3 tk., 9) tööriistad masina hooldamiseks, 10) 5 kg kandejõuga lauakaalud.

Müüja töökoht kalakaupade ettevalmistamiseks. Kalakaubad nõuavad täielikku eraldamist teistest kaupadest. Nende ettevalmistamiseks on vajalik eraldi tööruum, põrandapinnaga kuni 8 m². Seejuures arvestatakse ka ruumi, mis on vajalik lõikamisele kuuluvate kaupade paigutamiseks, samuti ka ruumi kala puhastamiseks ja poolitamiseks, käsitsilõikamiseks ja lõikamisemasina ülesseadmiseks. Peale selle peab olema arvestatud ka ruum töötaja jaoks.

Masin peab asetsema alati vasakul pool lauast, kus toimub kaupade ettevalmistamine lõikamiseks.

Kalakaupade müügiks ettevalmistamisel on vajalikud järgmised tööriistad ja abinõud: 1) noad kala tükeldamiseks ja lõikamiseks — 2 tk., 2) eriline nuga soomuste kõrvaldamiseks, 3) kahvlid lõigatud kala võtmiseks — 2 tk., 4) laud kala tükeldamiseks, 5) laud käsitsilõikamiseks, 6) lauakaalud. Kaalud on vajalikud kala sorditükkide esi-

algseks kaalumiseks ja kaupade väljaandmiseks ettetellimiste järgi.

Ruumi puudusel võib kaupu, mis kuuluvad müügiks ettevalmistamisele, paigutada rippuvasse asendisse konkudele (see on samal määral kehtiv ka lihagastronoomia-kaupade kohta).

Kaupade paigutamisel rippuvasse asendisse on vajalikud erilised tinutatud konksud, mis on kinnitatud marmoriga kaetud seintele või riputatakse lakke. Konksud võivad olla kinnitatud ka erilistele alustele ruumi keskel.

Müüja töökoht või ja piimasaaduste valmiskaalumiseks. Kõik operatsioonid või valmiskaalumiseks tuleb teostada töökoha kahes osas, mis on tingitud valmiskaalumisoperatsioonide iseärasustest; üht osa (laud) kasutatakse või paberist puhastamiseks ja lõikamiseks, teist aga või lõikamiseks, kaalumiseks, pakkimiseks ja ärapaigutamiseks.

Säärane jaotus on vajalik selleks, et või puhastamine ja lõikamine saaks toimuda eri töötaja poolt samal ajal, kui teine töötaja kaalub teise kasti osadeks. Peale selle ei ole kõiki operatsioone ühel töökohal teostada otstarbekohane juba nende operatsioonide erinevuse tõttu. Või puhastamisel on vajalik teistsugune töölaua ehitus, teistsugused abinõud kui või lõikamisel. Kõigi operatsioonide teostamine ühel laual on lubatav ainult kaupluse väga vähese ruumala puhul, kui valmiskaalumist teostab ainult üks tööline.

Või puhastamiseks ja lõikamiseks peab olema 80—85 sm kõrge marmorkattega laud. Laua laius on 70 sm, pikkus — 150 sm. Laua alumisse ossa ehitatakse kast nõude paigutamiseks puhastusjätmetega, ülemisse ossa — väiksem kast tööriistade jaoks.

Töötajast paremal on teine laud või valmiskaalumiseks. Laua kõrgus on 75 sm, laius 67—70 sm ja pikkus 150—200 sm. 45 sm kõrgusel põrandast on laual riul pakkematerjali ja kandelaudade jaoks, millel teostatakse kauba edasikandmist müügisaali.

Laua keskele asetatakse kaalud. Paremale nendest paigutatakse valmiskaalutud tükid. Vasakule asetatakse kaalumisele kuuluv tükkideks lõigatud või. Laua esipoolset osa kasutatakse kaalutud tükkide pakkimiseks.

Müüja töökohal peavad olema järgmised tööriistad ja abinõud: 1) Dvoretcki seadis, 2) kaks varutraati või lõikamiseks, 3) käsi-traatvõilõikaja, 4) nuga või puhastamiseks, 5) kandmikud (lauakesed) või ümberpaigutamiseks tükeldamisel, 6) valmislõigatud pakkimispaber, 7) valmis etiketid ja liim.

Koore ja kohupiima üheaegse kaalumise korral on peale selle vajalikud veel labidakesed kohupiima jaoks, kummist otsaga labidakesed vaatide puhastamiseks koorest, vispel koore segamiseks, kopsikud koore kallamiseks.

Küsimusi ja ülesandeid.

1. Missugused nõudmised esitatakse müügieeskirjade järgi gastronoomikaupadele?
2. Millistest operatsioonidest koosneb singi ja laba tükeldamine?
3. Joonistage vihku singi ja labaluude asetuse skeemid.
4. Koostage singi tükeldamiseks vajalike tööriistade nimestik.
5. Millistest operatsioonidest koosneb kuumalt suitsutatud sevrjuuga, valge balõki, semga ja lõhe, samuti ka teiste delikatess-kalakaupade ettevalmistamine müügiks?

6. Joonistage vihku gastronoomia-kalakaupade tükeldamise skeem.
7. Joonistage loomulikus suuruses nuga soomuste kõrvaldamiseks.
8. Missuguseid jäätmeid kalakaupade tükeldamisel nimetatakse likviidseiks ja missugused mittelikviidseiks?
9. Missugused paremused on gastronoomiakaupade masinaga lõikamisel?
10. Missuguseid paremusi annab Dvoretcki seadis koorevõi lõikamisel?
11. Missugustest operatsioonidest koosneb koorevõi ettevalmistatav lõikamine Dvoretcki seadisega?
12. Missugustest operatsioonidest koosneb kohupiima ja koore ettevalmistamine müügiks ja valmis-kaalumiseks?
13. Joonistage vihku mitmesugust vormi juustu tükeldamise skeem.
14. Kuidas peab olema sisustatud müüja töökoht liha-, kala- ja piimakaupade müügiks ettevalmistamisel?

VIII peatükk.

LIHA JA KALA ETTEVALMISTAMINE MÜÜGIKS.

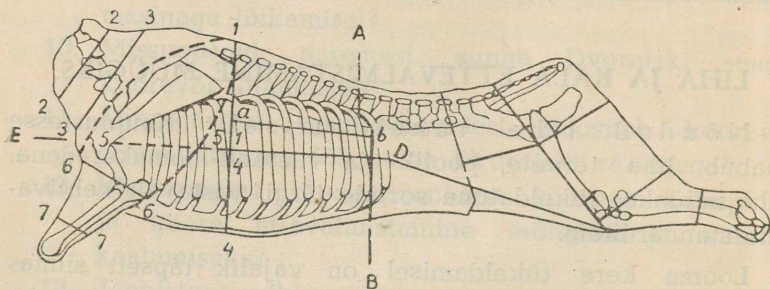
Nõuded liha tükeldamisel. Kauplustesse saabub liha tervete, poolik- ja veerand-loomakeredena. Liha müüakse tükeldatuna sortide järgi, vastavalt kehtivatele standarditele.

Looma kere tükeldamisel on vajalik täpselt silmas pidada looma anatoomilist jaotust, mis on kindlaks määratud iga raiutud tüki kohta GOST-idega (riiklike üliiduliste standarditega), ja õigesti liigitada raiutud tükid sortidesse.

Standardsete (sordiliste) tükkide raiumisel liha müümisel tarbijaile tuleb arvestada tükkide kulinaarset otstarvet ja tarbijate nõudmist. Kõikidel raietükkidel peab olema sile raiepind, lihatükk aga peab kujult sobima pakkimiseks ja keetmiseks. Väikeste tükkide raiesuund peab läbima lihaste kudesid võimalikult risti. Standardse lihatüki piires tuleb lihas olevad kondid õigesti jaotada vähemate tükkide vahel. Selleks, et konte mitte pihustada, neid saetakse. Liha raiumisel tuleb saavutada võimalikult vähem kadusid, mis tekivad lihamahla väljanõrgumisest, samuti ka kadusid väikeste tükikeste ja raasukeste kujul. Kadude suurus ei tohi ületada määratud norme.

Suurte sarvloomade tükeldamine.

Veisekere tükeldamine toimub järgmiselt. Kogu loomakere raiutakse algul piki selgroogu kaheks — paremaks ja vasakuks poolkereks. Mõlemad pooled raiutakse veeranditeks — esimesteks ja tagumisteks veeranditeks. Iga veerand raiutakse sordilisteks tükkideks: esimesed veerandid — 8-ks, tagumised — 7-ks osaks (joon. 65).



Joon. 65. Sarvloomade kere tükeldamise skeem:

A—B — poolkere jaotusjoon veeranditeks (12-nda ja 13-nda ribi vahelt), E—D — ribide ettevalmistav lahtiraiumine, mis eraldab esiveerandi kaheks osaks: 1) ribitükk, rinnatükk (rinna põhimik), labatüki alumine osa, esisääretükk (küünarvars) ja esikoot, 2) seljatükk, labatüki ülemine osa koos õlaaluse tükiga, kaelatükk ja kaela lõiketükk: 1—1 seljatüki eraldamise joon (5-nda ja 6-nda selgroolüli ja vastavate ribide vahelt); a—b — ribide läbiraiumise piir edasise raiumise kergendamiseks (välkesteks tükkideks); 2—2 — kaela lõiketüki eraldamise joon (läbi teise kaelalüli); 3—3 — kaelaosas eraldamise joon (5-nda ja 6-nda selgroolüli vahelt); punktjoon — laba ülemise osa eraldamise joon õlaalusest tükist; 4—4 — ribitüki eraldamise joon (5-nda ja 6-nda ribi vahelt); 5—5 — rinnatüki eraldamise joon; 6—6 — esisääretüki eraldamise joon; 7—7 — esikoodi eraldamise joon.

Loomakere raiumine poolteks. Jahtunud loomakere raiumist piki selgroogu (kaheks pooleks) on otstarbekohane teostada järgmises järjekorras: 1) liha lahtilõikamine selgroolülide kohalt, 2) ristlülide lahtiraiumine kuni reieluu-peani (niudeluu külgmise haruni), 3) selgroo pooleks raiumine reieluupeast kuni viimase kaelalülini.

Kogu töö toimub nii, et loomakere on riputatud tagumisi jalgu pidi konksudele või vastava hargi otsa.

Pehme osa poolitamist teostatakse noaga. See seisab selles, et selgrootülide kohal olev pehme lihakiht lõigatakse noaga läbi piki selgroogu. Lõikamine toimub ülalt alla. Loomakere ripub sellisel juhul seljaga müüja poole. Selgrootülide jätkud kuuluvad paremasse poolkeresse, sellepärast paremaid neljandikke nimetatakse kontjateks, vasakuid aga pehmjateks. Külmutatud loomakerest pehmet osa ei võeta.

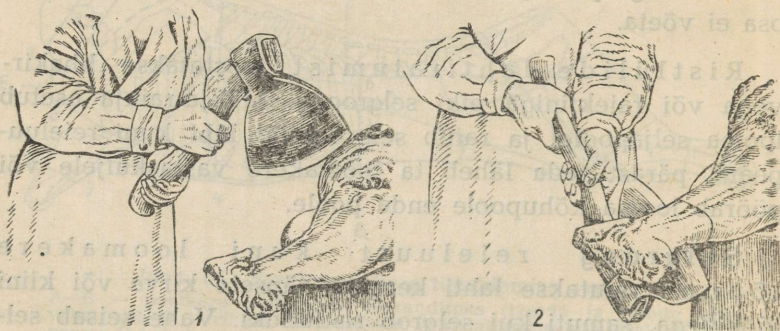
Ristlülide lahtiraiumist teostatakse lihakirvega või raekiiniga piki selgroogu. Müüja-raiuja asetub looma seljapoolel ja raiub selgrootülid läbi kuni reieluupeni, pärast seda läheb ta loomakere vastasküljele või pöörab looma kõhupoole enda poole.

Selgroog reieluust kuni loomakere lõpuni raiutakse lahti kergete, täpsete kirve või kiini löökidega, samuti kui selgroo ristlülidki. Vahe seisab selles, et seda tegevust sooritatakse raiuja seistes loomakere kõhupoolel.

Selgroogu võib samuti lahti raiuda ka seljapoolelt, kuid selline võte ei ole praktiline, kuna siis tekib rohkem lihätükke. Selleks, et lappeosa ei segaks raiumist (ei satuks löökide alla), tõmmatakse see tinutatud konksu abil vasakule. Kui on reastikku riputatud kolm loomakeret või rohkem, siis võib ühendada konksudega kaks kõrvuti olevat keret — haakides ühe vasakust ja teise paremast lappeosast. Säärases seisundis raiutav loomakere ripub kindlalt konksul ja võimaldab töötada ilma abiliseta.

Looma poolkere raiumine veeranditeks. Seda tööd tehakse kahekesi. Abiline hoiab esimest vee-

randit, sest muidu võib see kukkuda põrandale. Kogu tegevus seisab selles, et eraldada esimene veerand tagumisest, mis jääb rippuma konksule. Eraldamisjoon peab minema 12-nda ja 13-nda ribi ja neile vastavate selgroolüüide vahelt. Konksule riputatud poolkerale tehakse algul 10—11 sm laiune lõige 11-nda ja 12-nda ribi vahele. Selle lõike kaudu haaratakse vasaku käega 11-ndast ribist, paremaga aga eraldatakse esimene veerand kindlaksmääratud



Joon. 66. Toruluude läbiraiumine raiekirvega (rajumine kahelt poolt).

piirjoont mööda. Riputatud loomapoole jaotamist veeranditeks võib teostada ka üks müüja, kuid see võtab palju aega ja seda võidakse teha ainult väiksemate loomakerede tükeldamisel. Säärasel juhul esimest veerandit hoitakse vasaku käega.

Raiepakul rajumisel asetatakse loomapool sääraselt, et tagumise veerandi suurem osa oleks pakul nahaaluse küljega alla poole. Esimest veerandit peab kinni hoidma abiline. Loomapoole jagamine võib toimuda ka noaga; selgroog raiutakse läbi kirve või kiini löögiga.

Loomakere esimese veerandi tükeldamine.

Esimese veerandi tükeldamine toimub järgmiselt.

Ettevalmistus tükeldamiseks. Konksul rip-puv loomaveerand keeratakse nahaaluse poolega müüja poole. Müüja võtab ühe käega koodist, teisega aga 12-ndast ribist, läbi veerandi eraldamiseks tehtud lõike. Loomaveerand surutakse tugevalt vastu keha, võetakse konksult ja viiakse raiepakule. Veerandit ei tule võtta selgrootülidest, kuna nende teravad ääred võivad vigas-tada sõrmi. Raiepakul raiumiseks loomaveerand asetatakse nahaaluse küljega üles.

Standardsete tükkide raiumine.

Labatüki eraldamine. See töö toimub kahel viisil: 1) rippudes, s. o. enne seda, kui loomaveerand on võetud konksult ja 2) siis, kui veerand lebab raiepakul. Eraldades laba rippuvas asendis, me kergendame tundu-valt loomaveerandi kandmist ja paigutamist raiepakule.

Labal eraldatakse noaga. Parema käega võetakse koo-dist ja tõstetakse laba üles, lõigates seda kolmest küljest. Esimene lõige tehakse kaelaküljelt labaõndlast, teine aga laba kõhrest (krõmpsluust) alla kuni õlaliigeseni. Lõikeid ei tule teha sügavaid; need peavad läbima ainult labaluuni ulatava lihaste kihi. Kolmas lõige tehakse labaluu alt, koodiküljelt. Selles järjestuses eraldatakse laba koos koodi ja koodiotsaga. Külmutatud veiseliha laba eraldatakse kirvega raiepakul. Abiline peab kinni hoidma laba esime-sest koodist.

Ettevalmistav ribide raiumine. Ettevalmis-tav ribide raiumine jagab loomaveerandi kaheks osaks ja kergendab edasist tööd. Töö teostub kirvega või kiiniga,

eraldades otsejoones reie- ja rinnatüki. Raiumist alatakse 12-nda ribi alumisest kolmandikust õlaliigese suunas. Alumine loomaveerandi pool, mis koosneb rinnast ja esirinnast, pannakse kõrvale, ülemine jäetakse pakule edasiseks raiumiseks.

Esiselja eraldamine. Raiumist alustatakse seljalülist. Pärast seda, kui kirvelöögiga on eraldatud kuues seljalüli viiendast, tehakse noaga lõige pehmesse lihasse (ribidevaheline kude) 5-nda ja 6-nda ribi vahel. Selleks et edasisel väikesteks tükkideks raiumisel (ostjaile müümisel) esiselg hästi asetseks raiepakul ega vetruks, tuleb risti läbi raiuda kõik ribad.

Kaelaots eraldub kirve ühe löögiga 2-se kaelalüli joone järgi.

Kaelatükk eraldatakse samuti kirvega põikisuunas 5-nda ja 6-nda kaelalüli vahelt. Lihased ja kaela ühendavad koed lõigatakse läbi noaga.

Õlaalune tükk (ilma labata) jääb kirjeldatud korras raiumisel eraldatuks igast küljest. Vaja ainult jälgida anatoomilisi piire tema äraraiumisel. Sellega lõpeb esimese veerandi ülemise poole tükeldamine.

Ribitükk eraldatakse esirinnast lihakirve löögiga rinnaluude kohalt 5-nda ja 6-nda ribi vahelt. Ribidevahelist kude lõigatakse noaga.

Esisääretükk eraldatakse kirvega. Õlaliiges, mille kaudu läheb raiepiir, on sõrmedega kombates kergelt tunduv. Liiges raiutakse läbi kirvelöögiga, kont eraldatakse koos koodiotsaga.

Esikoodiots eraldatakse kirve kahe löögiga. Algul tehakse kerge löök ühele küljele küünarvarre keskmise ja alumise kolmandiku vahel. Seejärel tugeva

löögiga vastassuunas raiutakse koodiots lõplikult läbi. Koodiotsa eraldamisel ei tule raiuda ainult ühelt küljelt, kuna siis puruneksid küünarvarre torukujulised luud.

Kokkuvõttes saadakse esiveerandi raiumisel järgmised 8 osa: I sorti kuuluvad osad — 1) esiselg (paks ja õhuke), 2) rinnatükk (rinna põhimik); II sorti kuuluvad osad — 1) ribitükk, 2) laba koos õlaaluse tükiga (labaluu osa); III sorti kuuluvad osad — 1) kaelatükk, 2) esisääretükk (küünarvars); IV sordi osad — 1) kaela lõiketükk, 2) esikoot. Igale sordile tuleb seega kaks raietükki.

Tagumise loomaveerandi tükeldamine.

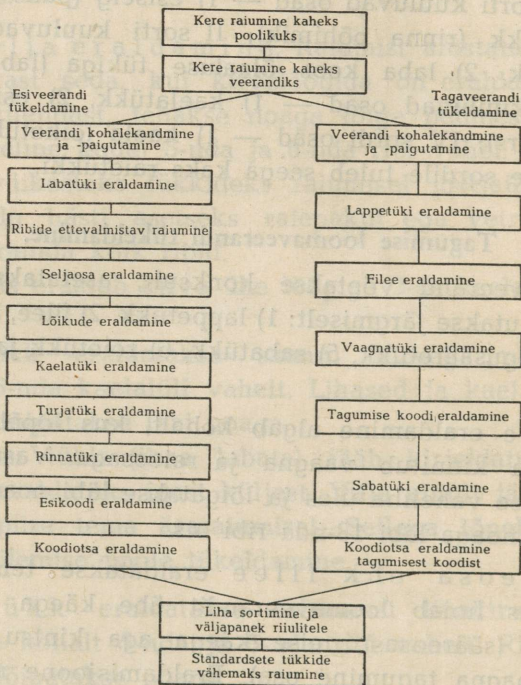
Loomaveerand võetakse konksult, asetatakse raiepa-kule ja raiutakse järgmiselt: 1) lappetükk, 2) filee, 3) vaagna-tükk, 4) tagusääretükk, 5) sabatükk, 6) reietükk ja 7) koodi-ots.

Lappe eraldamine algab kohalt, kus lõpeb kõhuosa ja kus ta kinnitub vaagna ja reieosaga. Vasaku käega tõmmatakse vaheliha üles ja lõigatakse läbi noaga. Samuti raiutakse noaga läbi 13-nda ribi ots.

Landeosa ehk filee eraldatakse teise töölise abiga, kes hoiab loomaveerandit ühe käega ahhilleuse kõõlusest (sääreosas), teise käega aga kintsu ülemisest otsast (vaagna tagumine osa). Eraldamisjoone määramisel tuleb käega leida siseküljelt reieluu-pea, mille ees on raiu-mise anatoomiline piir. Seejärel eraldatakse kirvega 5-es seljalüli 6-ndast. Lihaskude lõigatakse läbi noaga. Filee ribi (13-es) raiutakse läbi samuti kui seljaribid.

Suurematel loomaveeranditel on parem fileed eraldada loomakeret konksult mitte maha võttes, millega kergen-datakse loomaosa järgnevat ümberpaigutamist. Sel juhul tuleb kinni hoida fileed, et see ei kukuks põrandale.

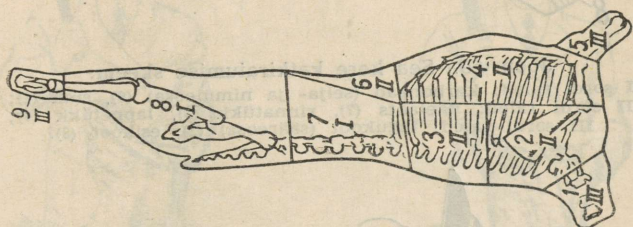
Vaagnatüki eraldamine. Samuti kui filee eraldamisel, määratakse esialgselt raiejoon, mis läheb üle niudekondi, piki reieluud kuni põvelüigeseni. Kirvega tehakse



Joon. 67. Sarvloomade kere tükeldamise tööde järjekord.

esialgne raie niudekonti. Loomaveerand keeratakse üles nahaaluse küljega, asetatakse selgroole ja hoitakse kinni abilise poolt. Pehme liha piki reieluud lõigatakse noaga läbi kogu parema raiejoone ulatuses. Lõige tehakse sügav.

Pärast seda, kui kogu lihaskude on läbi lõigatud, raiutakse kirvega lõplikult läbi niudelu. Eelneva niudelu raiumisega välditakse torukujuliste luude killustumist. Lõplikuks vaagnatüki eraldamiseks raiutakse kirve löökidega ära põlvekeder koos sääreluu alumise pea esimese väljaulatava osaga ja raiutakse läbi 3. ristlüli.



Joon. 68. Lamba kere katkiraiumise skeem:

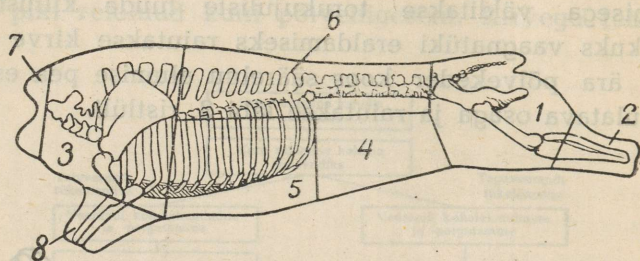
- 1 — kaelatükk, 2 — labatükk, 3 — turjatükk (karbonaad),
4 — rind, 5 — esikoot (küünarvars), 6 — lappetükk, 7 — neerutükk, 8 — kints, 9 — tagakoot.

Rooma numbritega (I, II, III) on märgitud sordid, millesse kuuluvad kere vastavad raled.

Tagusääretüki eraldamine. Liha asetatakse kindlalt raiepakule, reieluu raiuja poole. Uhes kirvelöögiga põlveliigesele eraldatakse koot koos koodiotsaga. Õigesti raiutud koodil ei tohi olla reieluu jääke. Seepärast tuleb enne raiumist leida põlveliiges — ühenduskoht reie- ja sääreluu vahel.

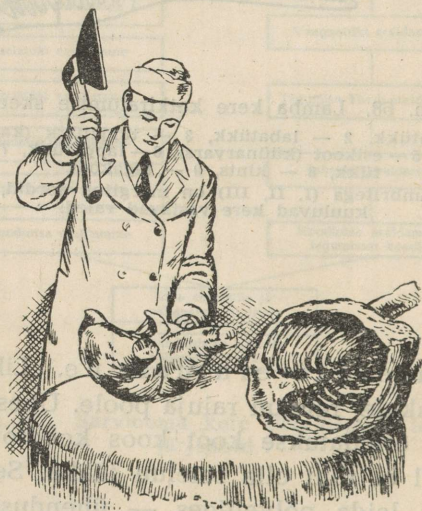
Puusaosa (sabatüki) eraldamine. Raiepakule jääv osa koosneb kintsu jaotamata ülemisest ja alu-

misest osast. Reieluu ülemise kolmandiku joonel tehakse pehmesse lihasse noaga sügav sisselõige, kuni reieluuni.



Joon. 69. Sea kere katkiraiumise skeem:

- I sordi raied: karbonaad (selja- ja nimmeosa) (6), sink (1);
 II sordi raied: kaelaots (7), rinnatükk (5), lappetükk (4);
 III sordi raied: tagukoot (sääreosa) (2), esikoot (8).

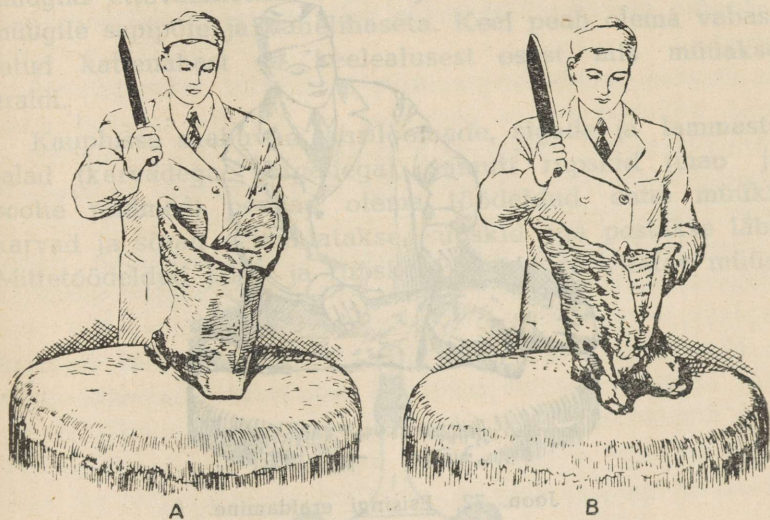


Joon. 70. Lamba tagumise poolkere katkiraiumine selgroogu mööda.

Lõiget laiendatakse kirvega ja tehakse kerge (ettevalmistav) lõik säareluule. Seejärel keeratakse liha teisele kül-

jele ja tehakse lõige pehmesse lihasse vastassuunas. Lõplikult raiutakse reieluu läbi teise kerge kirvelöögiga pehmesse lihasse, teise lõike liinis.

Reietükk jääb pärast kintsu ülemise osa eraldamist raiepakule, eraldatuna kolmest küljest.



Joon. 71. Lamba esimese poolkere katkiraiumine:
A — rinnakorvi läbiraumine, B — selgrootülide läbiraumine.

Tagukoodiots eraldatakse sääreosast kirve kerge löökidega, mis tehakse kahelt vastaspoolt sääreluule, et seda mitte killustada.

Sääraselt saadakse veisekere tagumise veerandi tükeldamise tulemusena 7 järgmist raietükki: I sordi tükid: 1) filee (landeosa), 2) vaagnatükk, 3) sabatükk, 4) reietükk (säaretükk); II sordi tükid: 1) lappetükk, 2) tagusäaretükk (sääreosa) ja üks tükk IV sordist: tagukoot.

Tööde järjekord veisekere tükeldamisel on näidatud skeemil (joon. 67).

Sigade, lammaste ja vasikate, samuti kalade tükeldamine on lihtsam töö kui veise tükeldamine. Töö järjekorra



Joon. 72. Esisingi eraldamine.

standardisel tükeldamisel võivad ilma raskuseta koostada müüjad ise. Kõik sea-, lamba- ja vasikakered jaotatakse ettevalmistavalt piki selgroogu poolteks. Iga pool raiutakse standardseteks tükkideks kehtivate eeskirjade kohaselt. Tükid sortitakse samuti GOST-ide (riiklike üleliiduliste standardite) järgi.

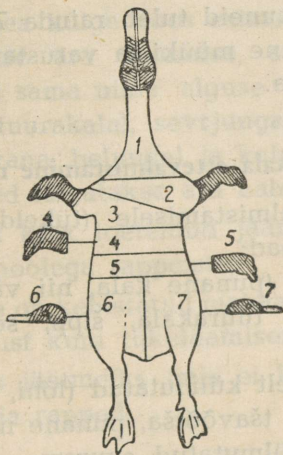
Töövõtted väiksemate loomade tükeldamisel võib omandada töö enda käigus. Uksikud tükeldamise võtted on näidatud joon. 70, 71 ja 72.

Subproduktide ja tapetud lindude ettevalmistamine müügiks.

Subproduktid. Kopsude müügiks ettevalmistamisel eraldatakse hingetoru (trahhee), mis müüakse eraldi.

Maks, neerud, põrn, süda, saba, udar ja munarakud müügiks ettevalmistamist ei vaja. Maks tuleb kaupluses müügile sapipõie ja vahelihaset. Keel peab olema vabastatud kattenahast ja keelealusest osast, mis müüakse eraldi.

Kauplusse saabuvad kariloomade, sigade ja lammaste jalad (karvadega, sõrgadega), samuti rupskid (mao ja soolte raidmed) peavad olema töödeldud enne müüki: karvad ja sõrad eemaldatakse, rupskid aga pestakse läbi. Mittetöödeldud jalgu ja rupskaid ei ole soovitatav müüa.



Joon. 73. Hane katkiraiumise skeem 7-ks osaks (tükid 4, 5, 6 ja 7 on lisatükkidega).

Tapetud linnud — kanad, pardid, haned jne. — müüakse netokaaluga, toppideta ja sidumisnööri. Kitkud kanade müügiks ettevalmistamisel eemaldatakse pakkimispaber ja paberist topid. Hanedel, partidel ja kalkunitel peale paberi eemaldatakse ka sidumisnöör.

Tapetud lindude müügiks ettevalmistamisel saadavate jäätmete (paber, nöör) kohta on kehistatud eri mahahindlused.

Ostjate teenindamise kiirendamiseks suurima nõudmise kellaaegadel ja päevadel on vajalik tapetud linde ettevalmistavalt kaaluda, hinnata ja varustada selgeltkirjutatud sedelitega, millel on näidatud sort, kg hind ja kogu linnu maksumus.

Roogitud linnud ja külmutusleti olemasolul ka mitte-roogitud (külmutatud) soovitakse ettevalmistavalt raiuda osadeks — poolteks ja veeranditeks.

Hanesid ja kalkuneid tuleb raiuda 7—8 osaks. Raiutud osad kaalutakse enne müüki ja varustatakse samuti vastavate nimesedelitega.

Värske kala ettevalmistamine müügiks.

Müügiks ettevalmistamisele (tükeldamisele) kuuluvad järgmised kalakaubad:

tuurakala liigid (punane kala, nii värskest külmutatult kui ka soolatult): tuurakala, šipp, sevrjuuga, beluuga, kaluuga;

lõhelised, värskest külmutatud (lõhi, semga, valge lõhi, nelma, keta, simaa, tšavõõtša, punane nekra);

säga, värskest külmutatud, suurem;

pardkala, värskest külmutatud, suurem.

Soolatuna esinevad tiheda noodaga pütavad suuremad kalad (загом), suur tursk, samuti ka suured: soola-

tud merihunt, piksa, saida, paltus, kiizuts, iherus, taimen, senjuška, muksun, mis saabuvad kauplusse peadega ja ilma ei kuulu mingisugusele tükeldamisele; jäätmete normi neile kehistanud ei ole.

Ettevalmistamise kord ülalosutatud kalaliikide kohta on järgmine: raiutakse ära pea, kaelaosa, saba, sabaosa, lõigatakse ära selja luuplaadid ja uimed, seejuures puhastades kala hoolega rappeist.

Mitmesuguste kalaliikide jäätmete eemaldamine toimub järgmiselt:

Tuurakala, šipi, sevrjuuga, beluuga ja kaluuga peade eraldamine toimub koos rinnauimadega kaelaluu juurest, tuurakalal ja sevrjuugal aga pea eraldatakse koos kaelaosaga. Kaelaosa eraldatakse nendel kaladel otsejoones luuplaadi kohalt; kehaosale ei tohi jääda rinnauimade sise-mist krõmpsluud, kuid tuurakala-tšalbõšil ja sevrjuugal kaelaosa jäetakse pea külge koos esimese pehme luuplaadiga. Saba raiutakse ära tagumise, alumise uime otsa kohalt, sabaosa aga sama uime alguse kohalt. Selja luuplaadid lõigatakse tuurakalal, sevrjuugal ja šippidel tavaliselt ära terve korrana, beluugal ja kaluugal aga üksikute luuplaatidena. Uimed lõigatakse ära naha piirilt.

Pärast seda, kui kõik loeteldud jäätmed on eraldatud, puhastatakse kala hoolega rappeist.

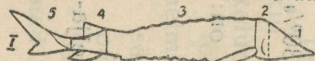
Kõigile jäätmeile on kehistanud mahaarvestused 25—30% suuruses kala kaalust kuni tükeldamiseni.

Mittelikviidseiks jäätmeiks (mis ei kuulu müügile) on: uimed, luuplaadid ja rapped.

Soolatud tuurakalade tükeldamine.

Pea raiutakse koos kaelaosaga esimese ja teise seljaluuplaadi vaheliselt joonelt.

Tuurakala värskelt külmutatud:



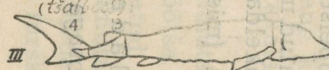
1- pea, 2-kaelaosa, 3-keha,
4-sabaosa, 5-saba

Tuurakala värskelt külmutatud
(vaade ülalt):



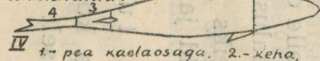
1- pea, 2-kaelaosa, 3-keha,
4-sabaosa, 5-saba

Tuurakala värskelt külmutatud
(täht):



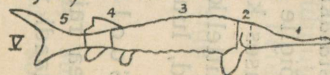
1- pea kaelaosaga, 2-keha,
3-sabaosa, 4-saba

Tšalbööš tuurakalaline, värskelt
külmutatud:



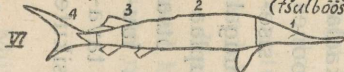
1- pea kaelaosaga, 2-keha,
3-sabaosa, 4-saba

Sevrjuuga värskelt külmutatud:



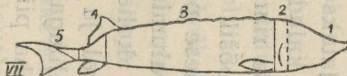
1- pea, 2-kaelaosa, 3-keha,
4-sabaosa, 5-saba

Sevrjuuga värskelt külmutatud
(tšalbööš):



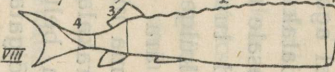
1- pea kaelaosaga, 2-keha,
3-sabaosa, 4-saba

Beluuga värskelt külmutatud:



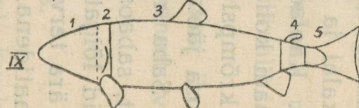
1- pea, 2-kaelaosa, 3-keha,
4-sabaosa, 5-saba

Tšise beluuga (värskelt külmutatud
ilma peata):



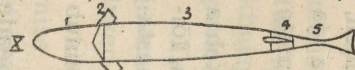
1-kaelaosa, 2-keha, 3-saba-
osa, 4-saba

Kaspia lõhi värskelt külmutatud:



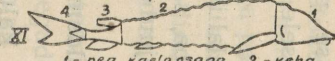
1- pea, 2-kaelaosa, 3-keha,
4-sabaosa, 5-saba

Kaspia lõhi (vaade ülalt):



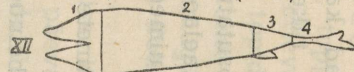
1- pea, 2-kaelaosa, 3-keha,
4-sabaosa, 5-saba

Tuurakala poolik, soolatud:



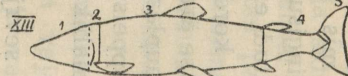
1- pea kaelaosaga, 2-keha,
3-sabaosa, 4-saba

Tuurakala poolik, soolatud (ümber pöördud):



1- pea kaelaosaga, 2-keha,
3-sabaosa, 4-saba

Lõhi soolatud:



1- pea, 2-kaelaosa, 3-keha,
4-sabaosa, 5-saba

Semga soolatud:



1- pea, 2-kaelaosa, 3-keha,
4-sabaosa sabaga

Saba raiutakse ära kolmanda ja neljanda luuplaadi vahejoonelt, sabaosa aga lõigatakse ära tagumise alumise uime algjoone järgi.

Uimede jõhvid lõigatakse ära nahani.

Uimi ja sabasid, peale beluuga sabade, müügile ei lasta.

Värskelt külmutatud lõheliste tükeldamine.

Värskelt külmutatud lõhelised kõigist veekogudest, peale Kaug-Ida, tükeldatakse järgmises korras:

- 1) pea raiutakse koos uimedega;
- 2) kaelaosa lõigatakse ära põiki kehajoont;
- 3) uimed lõigatakse ära naha piirilt;
- 4) saba lõigatakse ära rasvauime jooneni;
- 5) sabaosa lõigatakse rasvauime algkohani;
- 6) kala puhastatakse rappeist.

Lõhelised ja värskelt külmutatud Kaug-Ida veekogude kalad jaotatakse üldiselt samuti kui lõhelised teistestki veekogudest. Vahe seisab vaid selles, et keta, simaa ja nerka (punane) sabaosa lõigatakse ära koos sabaga, tagumise alumise uime jooneni, tsavõõtša saba aga eraldatakse sabaosast rasvauime lõpu kohast.

Värskelt külmutatud säga tükeldamine.

Tükeldamisele kuulub värskelt külmutatud suurema-mõõduline puhastatud ja puhastamata säga kõigist veekogudest järgmiselt:

- 1) pea raiutakse koos uimedega;
- 2) kaelaosa lõigatakse ära poolviltu, selleks et kala külge ei jääks rinnaumi;

3) sabaosa raiutakse ära koos sabaga; viimane peab kaalu järgi olema võrdne kaelaosaga.

Puhastamata sägal kõrvaldatakse sisikond ja puhastatakse rappeist.

Rappeid ei müüda.

Värskelt külmutatud pardkala tükeldatakse samuti kui säga, välja arvatud sabaosa, mis lõigatakse eraldi sabast, alates tagumise alumise uime algusest.

Liha ja kala lõikamine lint-elektrisaaga.

Lint-elektrisaaga saetakse läbi mitte ainult lihaste osa, vaid ka kondid.

Liha lõikamiseks asetatakse see vankrile ja hoitakse parema käega kinni, ühtlaselt surudes seda vastu paksusemõõtjat.

Külmutatud liha ja kontide lõikamisel nende sae alla panek peab olema otsene ja ühtlane. Ei tule lubada kaardumisi, kuna selle tagajärjel saeleht puruneks. Niipea kui lõigatav lihatükk on saelehe taga, tuleb võtta see vasaku käega ja tõmmata, nihutades üheaegselt vankrit. Väikeste tükkide lõikamisel tuleb alustada paksemast äärest, kuna see kergendab edasist liha lõikamist kuni lõpuni.

Lõikamisel kasutatakse samuti ka teisi võtteid, kusjuures paksusemõõtja liikuv kaitsekate lastakse alla, elektrisael töötaja aga seisab näoga pingutusmehhanismi poole. Seda töötamisviisi tuleb kasutada väiksemate loomakerede saagimisel selgroogu pidi ja suuremate loomade veerandite sordilisel tükeldamisel, s. o. juhtudel, kui ei vajata paksusemõõtja katet (joon. 75).

Kui suuremate tükkide või veerandite lõikamisel liha ei mahu lõiketera ja masina aluse vahele (see vahe on

27 sm), siis tuleb tükki vähendada, raiudes sellelt kirvega ära mõned väiksemad osad.

Selleks, et vältida kärsahaisu, mis tekib liha lõikamisel nüri saega, tuleb tähelepanelikult kontrollida sae teravust ja hammaste murdmist, õigeaegselt vahetades saelehte. Teravate ja õigesti murtud hammastega saag lõikab liha ja konte takistuseta ja surveta, kärsalõhna seejuures ei teki.

Masinaga lõikamisel muutub lõikekoht rasvaseks (omandab hallika varjundi). Müüjad peavad selgitama ostjale, et liha rasvaga kattumine ei tähenda selle riknemist, vaid vastupidi — lõikekoha rasvaseksmuutumine takistab lihamahla väljanõrgumist.

Värske (külmutamata) kala lõikamiseks kasutatakse noateri (hammasteta). Kala lõikamine sellise teraga annab vähe jäätmeid.

Masina järelevalve. Masina puhastamist tuleb teostada mitu korda päevas, vastavalt liha jäätmete kogunemisele. Masina puhastamist lahtivõtmisega ja pesemist teostatakse iga päev töö lõpul.

Algul võetakse ära saeleht ja ülemine kruviseib. Seejärel masin pestakse läbi tulise veega. Masina pesemist tuleb toimetada ettevaatlikult, et vesi ei satuks mootorisse. Masina välised ja nikeldatud osad tuleb pärast pesemist hõõruda rätikuga kuivaks, et nad ei tuhmuks. Saelehe viltpuhastajaid on vajalik süstemaatiliselt pesta tulise veega ja kuivatada.

Saelehte pestakse samuti hoolega tulise veega. Selleks valatakse laia vaagnasse kuuma vett, millesse kastetakse saeleht. Seejärel, saelehte kausist mitte välja võttes, tõmmatakse teda mitu korda läbi kuuma vee, kuni temalt on eemaldatud kõik rasv.

Selleks, et tera pärast pesemist ei roostetaks, hõõrutakse ta üle puhta käterätikuga, hoides seejuures saelehe

seljaserva allapoole, et saehambad ei nüristuks laua või leti vastu.

Ülemise ja alumise suundraami kuullaagreid õlitatakse iga päev puhta kondiõliga. Trumli kuullaagreid on vaja määrada (masinaõliga) üks kord nädalas. Ketti ja mootorit, samuti ka ülemise seibi tugilaagreid määratakse tavotiga mitte harvemini kui üks kord kuus.

Töökoht liha ja kala ettevalmistavaks lõikamiseks võib olla kahte tüüpi: lint-elektrisaaga (lõikamisel masinaga) ja saeta (raiumisel käsitsi). Töökohta organiseerimine ja sisustus käsitsiraiumisel vastab üldjoontes lihamüüja töökohta sisustusele. Seetõttu anname siin kirjelduse ainult töökohast, kus on kasutusel lint-elektrisaag.

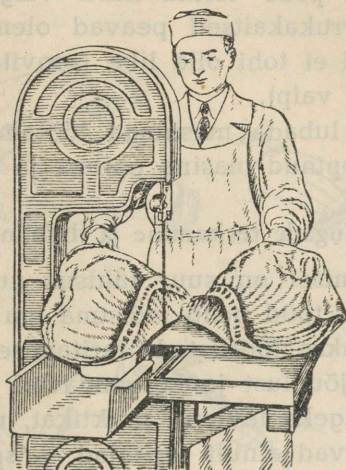
Töökohta pindala peab olema küllaldane masina ülesseadmiseks, lõikamisele kuuluva liha ning lõigatud tükide paigutamiseks. Olenevalt töö koormusest, see pindala võib olla 6 kuni 10 m². Töökoht peab asuma külmutusruumide läheduses, kus säilitatakse liha, ja peab omama head ühendust müügisaaliga.

Peale masina peab töökohas olema järgmine sisseade: masinast paremale ehitatakse kolm marmoriga kaetud riiulit lõikamisele kuuluva liha asetamiseks. Riiulite vahe on 45 sm. Esimene riiul peab olema 50 sm, kolmas riiul — 140 sm kõrgusel põrandast. Riiulid peavad olema väikese kallakuga müüja poole.

Masina etteandevankri juurde asetatakse laud. Laua kõrgus on 80 sm, laius — 65 sm ja pikkus — 45 sm. Sellele lauale asetatakse kandeliud lahtilõigatud lihatükki-dega.

Lauast vasakule jäetakse läbipääs, laiusega vähemalt 100 sm. Vastasseinale ehitatakse riiulid kandeliudade pai-

gutamiseks valmislõigatud liha varudega. Peale selle peavad töökohal olema järgmised tööriistad: 1) lihakirves suurte lihaosade raiumiseks (kui tükid ei mahu masinasse), 2) kiin, 3) luisud nugade ja kirveste teritamiseks, 4) terasluisk kirveste ja nugade ihumiseks, 5) kaalud vihtidega.



Joon. 75. Lintsaega liha lõikamine selgroo järgi.

Ohutustehnika. Masin asetatakse nii, et elektrienergia lüliti asuks selle korpuse taga, — siis müüja ei puutu töö juures elektrijuhtmeisse.

Elektrijuhtmed peavad olema isoleeritud (kaetud isoleertorudega). Korratu isolatsiooniga elektrijuhtmeid pole lubatud kasutada. Masin ei tohi töötada tühjalt, seetõttu tuleb mootor õigeaegselt välja lülitada. Masina ümber on nõutav kaitsetaraga piiratud, vähemalt 100 sm laiune vaba läbikäik.

Masinaga töötamisel tuleb olla ettevaatlik. Käsi ei tule lasta saelehe lähedusse. Masina töötamisel ei tohi teha temas mingisuguseid parandusi. Enne lihalõikaja käivitamist tuleb kontrollida saelehe õiget asetust, viies seibid käega liikvele (kusjuures saeleht ei tohi seibidelt maha minna). Töökoht peab olema hästi valgustatud. Töötaja varrukad ja varrukakaitseid peavad olema tööajal kinni nõõbitud. Põrand ei tohi olla libe (soovitatakse põrandale asetada kummist vaip).

Müüjat võib lubada masinaga töötama alles siis, kui ta on tundma õppinud masina ehitust ja töötamistehnikat.

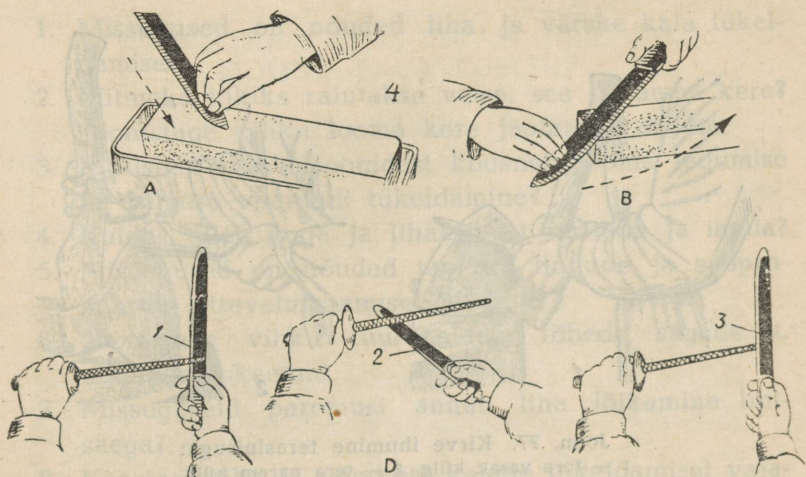
Nugade teritamine ja ihumine.

Liha tükeldamisel on suur tähtsus nugade teritamisel ja ihumisel. Seda tööd peab mõistma iga müüja. Pingutused, mis kulutatakse tööriistade teritamiseks ja ihumiseks, suurendavad tööjõudlust ja kergendavad müüja töövaeva. Ei saa lugeda õigeks levinud praktikat, mille järgi kaupluses nuge teritavad ainult teritajad — spetsialistid, kuna müüjad ise ei oska teritada; nad ei ole sageli võimelised kontrollimagi spetsialisti poolt teritatud tööriista teravust.

Nuge teritatakse järgmiselt: algul teritatakse noa teritusfaas, siis teritatakse noa teravikku, pärast seda teostatakse noateraviku ihumist.

Noa teritusfaas teritatakse jämedal käial või jämedal luisul. Seejuures käia või luisku niisutatakse veega. Noatera peab olema mõlemal poolt ühesugune (joon. 76). Peab jälgima, et teritamisel teritusfaasi nurk ei tuleks liiga suur või liiga lauge. Normaalseks tuleb lugeda järgmist teritusfaasi laiust (teritamisenurga kõrgust): suurtel nugadel — 4—8 mm, väiksematel — 3—5 mm. Kirveste teritusfaasi laius peab olema 12—15 mm.

Noatera teritatakse täpselt teritusfaasi järgi — peenel vesikäial või peenel luisul. Mõlemad pooled teritatakse kordamööda tugevalt niisutatud käial. Nuga teritatakse niikaua, kuni lõplikult kaob läige teravikul, alates kannast kuni otsani. Selles, millal lõpetada tera ihumist, on kerge veenduda valguse käes.



Joon. 76. Nugade teritamine ja ihumine:

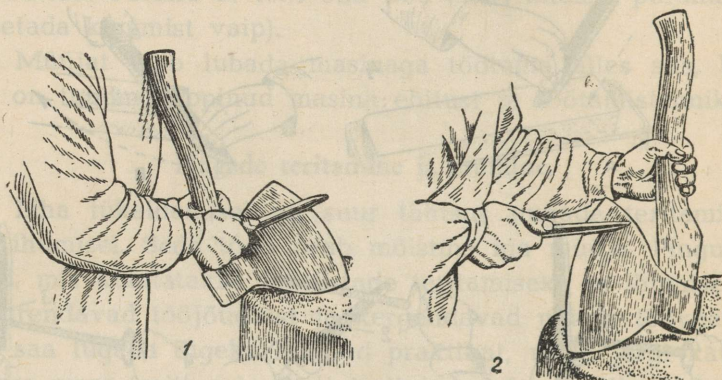
ülal — teritamine ferituskivil (A — liikumine ettepoole, B — liikumine tagasi, teritub noa teine külg); all — noa ihumine terasluisuga (1-ne, 2-ne, 3-as asetus).

Ihumist sooritatakse ka teritustpidi. Seejuures nuga hoitakse nurgi, vastavalt teritusfaasi kallakule. Teritatud noateravikku tuleb ihuda siledaks vette kastetud grafiitluisul. Seda tehakse pärast igakordset teritamist peenel grafiitluisul.

Tööprotsessis tuleb teritatud noatera ihuda terasluisul, millel ei tohi olla rooste söövitusjälgi või kriimustusi ja

mis peab olema hästi lihvitud¹. Terasluisku tuleb iga päev puhastada grafiitluisuga. Selleks ei ole lubatav kasutada liivapaberit, luisku ega käia, mille kasutamisel teki-
vad terasluisul kriimustused.

Raienugade, samuti ka liharaiikirveste ihumist teostatakse terasluisul vastavalt vajadusele mitu korda päevas.



Joon. 77. Kirve ihumine terasluisuga:
1 — tera vasak külg, 2 — tera parem külg.

Tuleb meeles pidada, et nuga terasluisuga ihuda tuleb ainult siis, kui noaga lõikamine muutub raskeks ja kui nuga nagu kisub liha. Noa ihumisel terasluisuga tuleb samuti silmas pidada vajalikku teritusnurka. Paremaid tulemusi ihumisel annab teritamiseks kõvaks karastatud, hästi poleeritud terasluisu kasutamine.

¹ Terasluiske kasutatakse ainult raskete lihakirveste ihumisel, peasjalikult külmutatud liha raiumisel.

Pärast tööd kõik noad ja terasluisud hõõrutakse kui-
vaks võimaliku roostetamise vältimiseks. Nugade komp-
lekti hoitakse erilises puust (vineerist) pinalites. Noad ja
pinalid nummerdatakse ja kinnistatakse igale müüjale või
vahetusbrigaadile.

Küsimusi ja ülesandeid.

1. Missugused on nõuded liha ja värskete kala tükeldamisel?
2. Mitmeks tükiks raiutakse veise, sea ja lamba kere? Joonistage vihku looma kere jaotamise skeem.
3. Millistest operatsioonidest koosneb looma tagumise ja esimese veerandi tükeldamine?
4. Kuidas tuleb nuga ja lihakirvest teritada ja ihuda?
5. Missugused on nõuded tapetud lindude ja subproduktide ettevalmistamisel müügiks?
6. Joonistage vihku tuurakalade, lõhede, sägade jt. tükeldamisskeemid.
7. Missuguseid paremusi annab liha lõikamine lintsaega?
8. Koostage liha ja värskete kalade tükeldamisel vaja-
like tööriistade nimekiri.
9. Joonistage lihakirves, kiin ja lõikenuga, näidates
nende mõõdud (tera pikkus ja laius, käepideme
pikkus).

IX peatükk.

JUURVILJA, PUUVILJA JA MARJADE ETTE- VALMISTAMINE MÜÜGIKS.

Juurvili ja puuvili vajab sageli enne müüki sortimist, värskendamist ja muid ettevalmistusi. Nende ettevalmistamine müügiks koosneb järgmistest operatsioonidest:

- 1) ümberladumine, sortimine, kaliibrimine ja puhastamine,
- 2) rohelise juurvilja pesemine ja värskendamine (veega pritsimine ja pulveriseerimine),
- 3) rohelise juurvilja jahendamine ja õhustamine,
- 4) marjade ja juurvilja järelvalmimine.

Ümberladumine, sortimine, kaliibrimine ja puhastamine.

Puu- ja juurvilja ümberladumise sihiks on eraldada vigadega viljad tervetest. Ümberladumist sooritatakse käsitsi laudadel või põrandal.

Kapsas (valge, punane, savoi, lillkapsas ja brüsseli kapsas) puhastatakse rikutud pealmistest lehtedest ja pikk kapsajuurikas lõigatakse ära. Puhastatud kapsapead laotakse korvi ja vastavalt nõudmisele viiakse töökohtadele müügiks. Müügi kiirendamiseks soovitatakse kapsapäid enne kaaluda. Kapsajuurika lõikepinnaile kirjutatakse kapsapea kaal.

Kõrvitsõielised (arbuusid, melonid ja kõrvitsad) pühitakse enne müügisaali viimist üle. Seejuures määratakse kindlaks nende küpsus, selleks et küpsemaid müüa esimeses järjekorras, kuna need riknevad kiiremini. Arbuuside müügi kiirendamiseks tuleb neid samuti enne kaaluda; arbuusi kaal ja hind kirjutatakse pliitsiga koorele.

Kurgid sortitakse ja müügiks mittekõlblikud (pehmenenud otstega, kollased) eraldatakse tervetest.



Joon. 78. Brigaad puuvilja ja marju sortimas ja ära paigutamas.

Erilist tähelepanu pööratakse lava- ja kasvuhoone-kurkidele, kuna need kiirelt näruvad ja pehmenevad otstest.

Herne- ja oakaunad liisuvad kiiresti ja soojenevad (lähevad kuumaks). Selleks, et vältida kaunade rikkumist, neid aeg-ajalt (mõne tunni möödumisel) segatakse.

Sortimine ja kaliibrimine seisab juurvilja, puuvilja ja marjade sortide määramises, mittekõlblike (praagi) eraldamises ja kaubasortide valikus. Kaubasortide määramiseks kasutatakse standardeid.

Seemnetega puuvili (õunad, pirnid) ja tsitrusviljalised (apelsinid, mandariinid, sidrunid) vaadatakse kauplusse saabumisel kohe hoolikalt üle, sorditakse ja asetatakse kandmikuile.

Kaliibrimine (puuvilja sortimine suuruse järgi) toimub vilunud müüja poolt silma järgi. Valinud välja tüüpilised puuviljad, mõõdetakse nende läbimõõt ja asetatakse need proovidena enda ette. Kaliibrimine silma järgi nõuab suuri kogemusi. Vilumata müüjal on soovitatav kaliibrida puust või metallist (näiteks alumiiniumist) avaustega šablooni abil, mille avause läbimõõti peab vastama standardites ettenähtud mõõtudele.

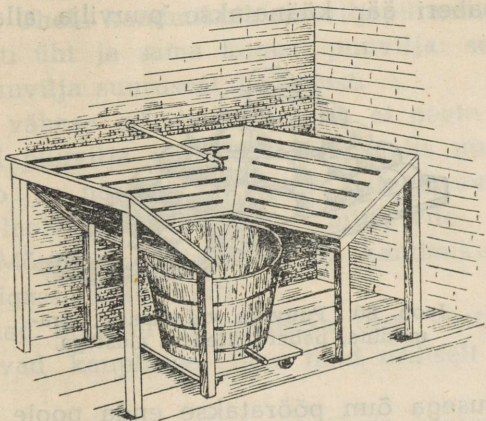
Selleks, et kartuleid müügiks ette valmistada, neid sorditakse, puhastatakse mullast ja rikutud mugulaist, puistatakse salvedesse või punkritesse. Samuti tehakse ka juurviljaga — porgandite, peetide, kaalide, naeriste, rediste, petersellijuurikate, pasternakkide, rõigaste ja selleritega.

Suure mullaga juurvilja ja rohelist juurvilja pestakse enne müügisaali viimist vannides (joon. 79) või palides. Pestud juurvili asetatakse puhtale põrandale või riiulitele õhukeste kihtidena (ligi 20 sm) ja kuivatatakse, pärast seda pestud juurvili puistatakse kastidesse või hoitakse salvedes, kastides ja kottides.

Pestes rohelist juurvilja kimpudes kastetakse nad vette juurtega kuni pealseteni ja pööratakse neid vees. Pealseid pesta ei tule, kuna need siis ruttu riknevad. Pärast pesemist roheline juurvili asetatakse restlauale (vee äränõrgumiseks) ja see järel laotakse kandmikuile.

Kandmikuile laotakse kõik puuvilja, marjade, roheline juurvilja ja peenema juurvilja sordid.

Roheline juurvili laotakse kandmikuile nii, et ostjal oleks kaupa kergem valida. Näiteks roheline sibul asetatakse pealsetega ostja poole, noorte porgandite kimbud, peedid asetatakse ostja poole juureosadega. Ladumisel eemaldatakse kolletanud ja vigastatud lehed.



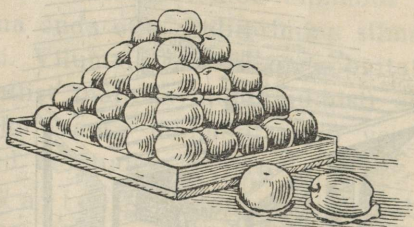
Joon. 79. Puuvann juurvilja pesemiseks.

Roheline juurvili kimpudes pannakse välja punutud korvides juurtega allapoole. Rohelised kimbud paigutatakse harvemalt, selleks et võimaldada neile värske õhu ligipääsu.

Puuvili ja marjad paigutatakse püramiididena. Selleks kasutatakse erilisi vineerist kandmikuid 1,5 sm kõrguste ääristega (joon. 80). Püramiidi alus laotakse viiest reast, mispärasest kandmik võetakse ligikaudu 5 korda laiem väl-

japandud puuvilja risti-läbimõõdust. Kandmiku pikkus ole-
neb kaupluses esinevate puuviljapüramiidide laiusest.

Kallimate puuviljasortide (õunad, pirnid, sidrunid, mandariinid, apelsinid jne.) väljapanekul püramiididena igaühe alla asetatakse õhukesest paberist alus. Paberileht keeratakse kahekordseks ja pannakse vasaku käe peopesale. Seejärel pannakse sellele paberist alusele puuvili punase poolega üles ja hoides seda ülalt vasaku käe suure sõrmega, keeratakse paberi ühe ääre nurgad sisse. Pärast seda see paberi äär käänatakse puuvilja alla ja tagasi-



Joon. 80. Puuvilja väljapanek püramiidina, paberilehtedest alustega.

käänatud alusega õun pööratakse enda poole. Samal viisil keeratakse paberi teine äär ja käänatakse õuna alla. Õigesti tehtud alus peab katma $\frac{1}{3}$ puuvilja kõrgusest ja omama paberist paadikese kuju, millesse on tihedalt asetatud puuvili.

Lamedaid õunu asetatakse kandmikule õieotsaga (mitte varrega) üles, pikliku kujuga õunad (näiteks sinap) aga küljega. Õunad asetatakse kandmikule sääraselt, et nad oleksid müüja töökohal punaste külgedega ostja poole.

Püramiidi asetamisel laotakse puuvili algul piki kandmiku äärt. Pärast esimese rea asetamist pannakse teine, siis kolmas jne., kuni on täidetud kogu kandmik. Vaba

ruum alumise kihi viimase rea ja kandmiku ääre vahel täidetakse mitme kihi pakkimispaaberiga, mis kaitseb puuvilja äärmist rida. Esimesse, alumisse kihti paigutatakse viis risti- ja seitse pikuti-rida — kokku 35 õuna (5×7), teise — pikkuses ja laiuses üks õun vähem (kokku $4 \times 6 = 24$), kolmandasse — veel üks õun vähem (kokku $3 \times 5 = 15$), neljandasse — ($2 \times 4 = 8$) õuna, kõige ülemisse aga, viiendasse kihti asetatakse ainult ($1 \times 3 = 3$) õuna. Kokku laotakse säärasesse püramiidi 85 õuna ($35 + 24 + 15 + 8 + 3$). Ühele kandmikule puuviljapüramiidi ladumine ei vaja alati üht ja sama kogust puuvilja: see vaheldub sõltuvalt puuvilja suurusest ja kujust.

Ostjate vähese nõudmise puhul ei peeta müüja töökohal suuri puuvilja varusid. Müügisaalis puuvili tavaliselt kuivab ja närbub kiiremini kui laoruumis. Selleks püramiidid laotakse madalamad — mitte viie-, vaid kolmekihilised. Mõnikord laotakse ühele kandmikule ka kaks püramiidi, igasse kolm kihti.

Odavamad õunasordid müüakse otse kastist, milledes nad saabuvad kauplusse, ilma neid eriliselt välja panemata.

Marjad sorditakse enne kandmikule asetamist, eraldades prügi ja riknenud marjad. Väljavalitud marjad puistatakse kandmikule püramiidina.

Viinamarja puhastamine saepurust käsitsi toimub aeglaselt. Selleks, et kiirendada seda tööd, kasutatakse erilise konstruktsiooniga laudu. Viinamari võetakse taarast ja laotakse lauale, mis on resti taoline, ja saepuru kukub läbi resti allapandud kasti. Selleks, et saepuru ja marjad ei pudeneks põrandale, on laual äärised. Müüja sordib säärasel laual käsitsi viinamarjakobaraid, osa saepuru eraldatakse viinamarjadest, osa jääb marjade vahele

ja külge. Kobaratele jääv saepuru puhastatakse ära käsi-lõõtsa abil. Suurtes kauplustes kasutatakse selleks ots-tarbeks ventilaatoreid, mis riputatakse seintele nii, et ventilaatori avause ette saab panna viinamarjakobara ja tugev õhuvool puhub saepuru maha. Riknenud marjad ja kobara osad lõigatakse kääridega ära; kätega neid murda ei tule.

Saepurust puhastatud ja sorditud viinamarjad asetatakse kandmikule, suuremad kobarad seejuures kandmiku äärtele, selleks et anda püramiidile suuremat kindlust. Keskele asetatakse väiksemad kobarad. Ulemine viinamarjade kiht laotakse jälle kõige suurematest kobaratest.

Juurvilja ja puuvilja jahutamine ja õhustamine.

Spinatit, salatit, kurke, rediseid, sibulapealseid, porgandeid, peete kimpudes, brüsseli kapsast, puuvilja, marju jt. saab värskendada, paigutades neid $+4^{\circ}$ kuni $+8^{\circ}$ temperatuuriga külmutuskappi. Suvel ei tule soojenenud rohelist juurvilja kohe panna külmutusruumi, kuna siis ta kiiresti rikneks. Soojenenud roheline juurvili asetatakse algul kaheks-kolmeks tunniks riulile või põrandale, ja alles siis viiakse ta külmutuskambrisse täielikuks jahendamiseks.

Samuti ei tule jahendatud kaupa kohe külmutuskambrist välja viia müüja töökohale. Teda on vaja algul hoida teatava aja laoruumis, temperatuuris ligi $+10^{\circ}$.

Tihedalt kokkusurutud roheline juurvili, mida kuumal ajal transporditakse katmata päikese kiirte eest, läheb kaupluses kiirelt kuumaks. Kui sellise rohelse juurvilja vartesse panna käsi, siis on tunda soojust. Sel juhul võetakse see otsekohe taarast välja, tehakse juurvilja kimbud lahti ning asetatakse õhukese kihina riulitele õhustamiseks.

Pärast õhustamist vaadatakse roheline juurvili üle, eemaldatakse vigastatud lehed ja seotakse uuesti kimpu.

Teatavat jahendamist, kuigi tähtsusetut, saavutatakse sellega, et roheline juurvili keeratakse märga kotiriidesse või niisutatud paksu paberisse. Selleks kaetakse roheline juurvili, mis pole kasti asetatud tihedalt, pealt kotiriidega, külgedele aga pannakse märjad kaltsud või paber. Selle tulemusena kasti sisemuses saavutatakse niiske õhk, mis kiirelt annab rohelisele juurviljale värске välimuse.

Rohelise juurvilja värskendamine.

Selleks, et närsinud rohelisele juurviljale tagasi anda kaotatud niiskust, teda „joodetakse“ veega. „Jootmise“ tagajärjel täituvad taimerakud uuesti niiskusega ja juurvili omandab taas endise värске välimuse. „Jootmiseks“ asetatakse juurvili vannikesse, mis täidetakse veega sääraselt, et vesi kataks $\frac{2}{3}$ juure kõrgust, ei ulatuks aga pealseteni.

Rohelise juurvilja värskendamiseks pritsitakse teda enne müügisaali üleandmist veega. Mõnikord piserdatakse teda väga ettevaatlikult veega ka enne külmutusruumi paigutamist, selleks, et veekiht isoleeriks teda külma kiire mõjutuse vastu. Rohke või korduv piserdamine aga ei ole soovitav, kuna sel juhul roheline juurvili kiirelt rikneb. Niisutamiseks kasutatakse peentest raagudest vihta või jõhvist pintsli.

Rohelise juurvilja värskendamist võib teostada ka peenestatud jää puistamisega. Jää annab veest kiiremini kaubale tagasi vajaliku värskuse.

Paremaks rohelise juurvilja värskendamise abinõuks on pulveriseerimine. Selleks roheline juurvili asetatakse eriliselt ehitatud riulitele pulverisaatoritega, mis pidevalt

annavad peenikest veetolmu, moodustades roheline juurvilja kohal udupilve. See värskendamise ja säilimise viis ehkki nõuab erilist sisseseadet, annab suurt efekti, kuna juurvili on alati värsked ja ta säilitamise aeg suureneb märgatavalt.

Puu- ja juurvilja järelvalmimine.

Paljud puu- ja juurviljad korjatakse juba, kui nad pole jõudnud veel täieliku, vaid ainult mahavõtmis-küpsuseni (õunad, pirnid, tomatid jm.). Kuni müügini nad peavad veel järelvalmima, sest ainult täiesti küps puuvili on maitsev ja aromaatsne.

Järelvalmimiseks puuvili asetatakse riulitele ühte või kahte ritta ruumi, mille temperatuur on kuni $+30^{\circ}$. Mida kõrgem on temperatuur, seda kiiremini toimub järelvalmimine. Kuid üle $+30^{\circ}$ -lises temperatuuris ei tule seda teostada.

Puuvilja seejuures kontrollitakse perioodiliselt, valides järelküpsunud viljad otseseks müügiks; mittevalmis puu- ja juurvili jäetakse edasi valmima.

*

Soolatud ja hapendatud produktid — hapukapsad, soolatud kurgid, marineeritud seemned jm. — nõuavad samuti ettevalmistavaid töid.

Pärast tunnide avamist nende ääred pühitakse üle puhta, niiske lapiga, võetakse ära riknenud saaduste kiht ja seejärel veel kord pühitakse tunni ääri. Kui tunn kaubaga tuleb anda otse töökohale müügiks (ilma produkte ümber paigutamata väiksematesse nõudesse), siis pestakse kogu tunn väljastpoolt hoolega üle ja kuivatatakse lapiga.

Marmelaadi, püree jm. tunnide avamine ei vaja üksi pealmise, riknenud kihi eemaldamist. On vajalik alla

lükata ka tünnilaudade ülemiste otste külge jäänud kauba kiht. Sellist puhastamist tehakse müügi kestel mitu korda, selleks, et kaup, mis jääb tünnilaudade külge, ei kuivaks ega rikneks.

Puu- ja juurvilja eelkaalumine ja -pakkimine.

Puu- ja juurvilja eelkaalumist kaupluses võib teostada erilistel eelkaalumislauadel. Töö seisab rohelise juurvilja kimpudesse sidumises, kartuli kottidesse kaalumises jm.; ka puuvilja võib varem kaaluda pakkidesse.

Praktiseeritakse ka juurvilja valiku koostamist peedisupiks, segades näiteks särvkapsast lõigatud peedi ja porgandiga. Juurvilja lõikamiseks võib kasutada särvlaudu, särv- või lõikemasinaid. Juurte „assortii“ — valikul neid seotakse varem kimpudesse või asetatakse paberist taldrikule ja müüakse kui pakendkaupa.

*

Selleks, et kergendada koduste perenaiste tööd, praktiseeritakse kauplemist kooritud kartulitega. Koorimist teostatakse baasides või kauplustes käsitsi või kartulikoorigatega; sissejäänud kartulisilmad puhastatakse noaga käsitsi. Baasis kooritud kartul viiakse kauplusse tünnides ja puhta veega ülevalatult. Kaupluses selline kartul tuleb kohe lasta müügile. Koorimise momendist kuni kartuli müümiseni ei tohi mööduda üle kuue tunni. Pikemaajalisel seismisel säärane kartul rikneb.

Laoruumides müügiks ettevalmistatud kaubad viiakse ostjate nõudmise järgi müüjate töökohtadele. Suured korvid, kaaluga kuni 80 kg (näiteks kapsastega, arbuusidega), kantakse kahekesi sangapidi; väikesed korvid, restid kantakse üksinda. Kandelaudade ümberpaigutamine neile asetatud puuvilja ja marjade püramiididega nõuab müüjalt

head vilumust. Selleks, et võtta riulilt kandmik püramiidiga, lükatakse see vasaku käe peopesale, hoides peopesa kandmiku keskel. Parema käega müüja hoiab kandmikku selle kandmisel.

Kartuli, juurvilja, puuvilja ja marjade müügiks ettevalmistamiseks on suurtes kauplustes või spetsialiseeritud osakondades eri töötajad, keda vabastatakse muudest kohustustest. Säärasel tööjaotamisel töötajad, kes eranditult tegutsevad ainult ettevalmistamisega, täidavad kiiremini ja paremini neid ülesandeid.

Küsimusi ja ülesandeid.

1. Missugustest operatsioonidest koosneb kartulite, juurvilja, puuvilja ja marjade müügiks ettevalmistamine?
2. Koostage inventari ja tööriistade nimekiri, mis on vajalikud juurvilja, puuvilja ja marjade müügiks ettevalmistamiseks.
3. Milleks on vajalik puu- ja juurvilja ümberladumine ja sortimine?
4. Missuguste abinõudega saavutatakse roheline juurvilja säilimist?
5. Arvutage õunte hulk, mis on vajalik püramiidi asetamiseks kandmikule, mille alumine kiht laotakse 6 õuna laiuses ja 9 õuna pikkuses.
6. Kuidas teostub puuvilja kaliibrimine? Joonistage tahvlike (šabloon) avaustega kaliibrimiseks, näidates avauste suuruse mitmesuguste mandariini ja apelsini sortide kaliibrimiseks.
7. Missuguseid tingimusi on vajalik jälgida kauplemisel kooritud kartulitega?

X peatükk.

MÜÜJA TÖÖKOHA ORGANISEERIMINE.

Müüja töökoha organiseerimine peab olema säärane, et kauplemiseks eraldatud ruumi täpse arvestuse ja õige planeerimisega, kaubandusliku sisustuse õige kohalepaigutamise, kaupade ja tööriistade otstarbeka asetamisega — müüja võiks teenindada ostjaid vastavalt nõukogude kultuurse kaubanduse nõuetele.

Sellest, kuidas on organiseeritud müüja töökoht, oleb mitte ainult tarbijate teenindamise kvaliteet, vaid ka müüjate töötootlikkus.

Müüja töökohtade organiseerimisel tuleb tähele panna järgmisi põhinõudeid: 1) tuleb luua suurimaid mugavusi ostjatele, 2) kergendada müüjate tööd, tõsta nende töötootlikkust, 3) tagada vajalikud kaupade säilitamise tingimused, milledega välditakse nende riknemisvõimalusi.

Lai ja alaline heakvaliteediliste kaupade sortiment, nende näitlik väljapanek, võimalus ostjale liigse ajakuluta valida talle vajalikke kaupu, kiire ja täpne kaupade müümine täie kaaluga — need on põhimised nõudmised tarbijate kultuurseks teenindamiseks.

Selleks, et kergendada müüjate töötingimusi ja tagada nende kõrget töötootlikkust, on vajalik töökoha otstarbekohane organiseerimine, samuti vajalikud tööriistad kaupade tükeldamiseks ja müümiseks. Suur tähtsus on

kaupade otstarbekohasel paigutamisel ja oskuslikul väljapanekul töökohale, tööriistade, samuti ka mitmesuguste tööd kiirendavate ja soodustavate abinõude õige kasutamine.

Paremate stahaanovlaste praktika näitab, kui suur tähtsus on kaupluses müüja töökoha õigel organiseerimisel.

Müüja tööliigutuste õige organiseerimine.

Müüjate-stahaanovlaste kogemused näitavad, et töötades leti taga tuleb hinnata iga minutit. Uleliigsed, tarbetult raisatud minutid müüja töös mitte ainult ei vähenda tema tootlikkust kaupade müümisel, vaid liigsete liigutuste ja kõrvaliste ettevalmistavate tööde tulemusena halveneb ostjate teenindamine.

Kaupade müümisel sooritab müüja rea mitmesuguseid liigutusi. Kõik need liigutused on seotud lihaste energia kulutusega. Mida suurem on see jõukulutus, seda rohkem väsib töötaja ja seda vähemaks jääb tema tootlikkus.

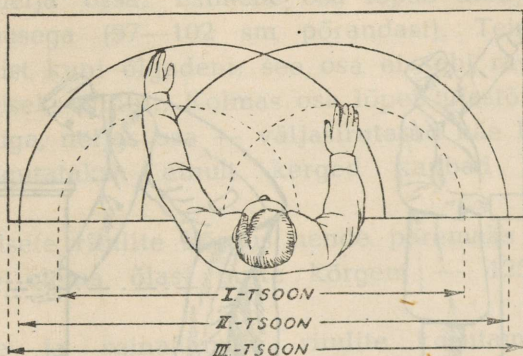
Selleks, et müüja tööd teha tootlikumaks, tuleb luua müüja töökohale säärased tingimused, millede väsimus oleks võimalikult väiksem ja müüja teeks miinimumi tööliigutusi.

Selleks tuleb paigutada sisseseade, kaubad ja tööriistad müüja töökohale nii, et tagada müüja võimalikult väikest paigalt liikumist, vältida tarbetuid liigutusi ja üheaegselt kasutada töös mõlemaid käsi; tuleb luua töötamisel tingimused töötaja keha mugavamaks hoiakuks.

Kõige vähem väsitavateks on lihtsad liigutused (näiteks leti esiküljelt tööriista või kauba võtmine) ilma lihaseid pingutamata ja seistes liikumatult ühel kohal. Kui müüjal tuleb sageli liikuda kohalt või toetuda letile, tõusta varvastele, selleks et võtta kaupa ülemistelt riili-

telt või sügavalt kummardada (selleks, et tõsta kaupa, mis on põrandal), siis säärase liigutuste korral tema töö muutub raskemaks ja aeglasemaks. Seepärast peavad kaubad, tööriistad ja pakkematerjal olema paigutatud töökohale sääraselt, et müüja saaks teostada suurema osa oma tööst lihtsamate, kergemate ja kiiremate liigutustega, liigse käimiseta ühelt kohalt teisele ja keha kallutamata.

Olenevalt tööliigutuste hulgast ja keerukusest, mida nõuavad operatsioonid kaupadega, jagatakse müüja



Joon. 81. Leti tsoonide määramine:
I tsoon, II tsoon, III tsoon.

töökoht osadeks. Leti esikülg, kus teenindab üks müüja, jagatakse tavaliselt viide ossa.

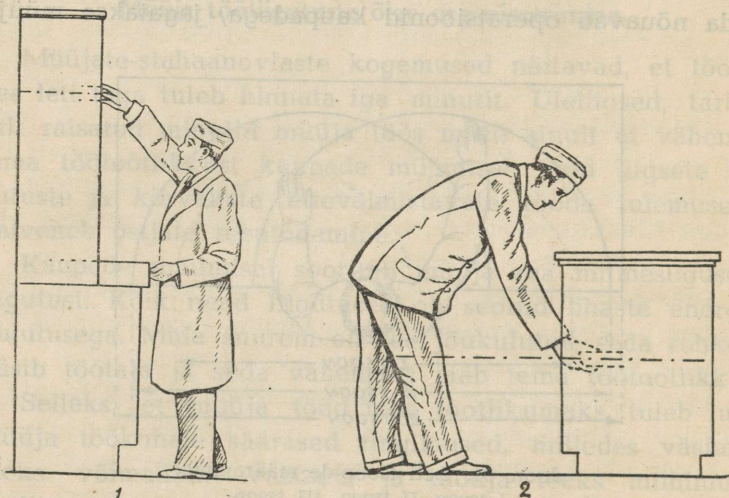
Esimene, tööks parim osa, on müüjast 65 sm mõlemale poole ja 41—46 sm leti laiusest. See leti osa piirneb kaaretega, mille joonistavad müüja käed, kui ta seisab sirgelt, kummardamata (joon. 81).

Teine osa on piiratud kaarega, mille joonistavad müüja väljasirutatud käed keha kallutamisel; teise osa piir on laiem esimesest 17—24 sm võrra.

Kolmandat leti osa iseloomustab müüja poolsamm kõrvale või laskumine letile, s. o. 30—40 sm laiem teisest.

Neljas osa saadakse üheaegse poolsammuga kõrvale ja letile kummardumisega. Selle piir on 46—60 sm laiem kolmandast osast.

Viies osa nõuab müüja täielikku kohalt liikumist — üks samm või rohkem kõrvale.



Joon. 82. Töökoha kõrguse piirid:

- 1 — kaupa tuleb paigutada riiulile mitte kõrgemale ülestõstetud käelabast, väljatõmmatavasse kasti — mitte kõrgemale küünarnukist; 2 — kaupa ei tule paigutada allapoole põlve.

Sagelinõutavaid kaupu ei tule paigutada leti alla, kuna selleks, et neid sealt võtta, peab müüja tegema sammu tagasi. Alumisele riiulile ja põrandale tuleb asetada ainult harvanõutavaid kaupu.

Leti all ülemisel riiulil, müüja otseses läheduses tuleb hoida pakkimispaperi varu ja varutööriistu.

Müüja keha õiget asendit tööprotsessis tagavad enne-
kõike leti normaalsed mõõdud — leti kõrgus, laius ja
pikkus, riiulite kõrgus, samuti ka kaupade õige paiguta-
mine ja väljapanek. Müüja töökohtade sisustuse mõõdud
on antud II peatükis.

Seinaäärse sisustuse alumine osa —
kapid ja riiulid (samuti ka letialune) — ei ole otstarbe-
kohane jooksvate kaubavarude paigutamiseks.

Kapid või riiulid jagatakse harilikult alt üles (verti-
kaalselt) nelja ossa. Esimene osa lõpeb müüja küünar-
nuki kõrgusega (97—102 sm põrandast). Teine osa on
küünarnukist kuni õlgadeni; see osa ei sobi raskete kau-
pade võtmiseks riiulilt. Kolmas osa lõpeb ülestõstetud käe
küünarnukiga, neljas osa — väljasirutatud käe kõrgusega;
sinna paigutatakse ainult kerged kaubad väiksemas
pakendis.

Letipealseie riiulite kõrgus nende paremaks kasutami-
seks peab olema õlast mitte kõrgem — 125—135 sm
põrandast.

Kappide ja seinäärsete riiulite kasutamisel tuleb
arvestada kõrgust, millelt töötaja suudab ulatuda kaupa,
— 165—185 sm põrandast, kuigi kaupade väljapanekuks
määratud riioleid tehakse ka kõrgemaid.

Kaubavarude paigutamine töökohale.

Töökohale paigutatavad kaubavarud jagatakse järg-
misse kolme rühma, olenevalt nende ülesandest ja nõud-
mise sagedusest:

a) töövaru — kaubad, mis on määratud vahetult ost-
jaile müümiseks; need kaubad jaotatakse omakorda roh-
kem-minevaiks, ostjate poolt kõige sagedamini nõutavaiks,
ja vähem-minevaiks;

- b) väljapaneku varu — kaupade näitamiseks ostjaile;
- c) reserv-varu, mis on vajalik rohkem-minevate kaupade varu täiendamiseks.

Kaupade paigutamisel tuleb peatähelepanu pöörda esimesele kaubarühmale. Selle rühma kaupade õigest paigutamisest oleneb suurel määral müüja toototlikkus ja ostjate teenindamise kiirus.

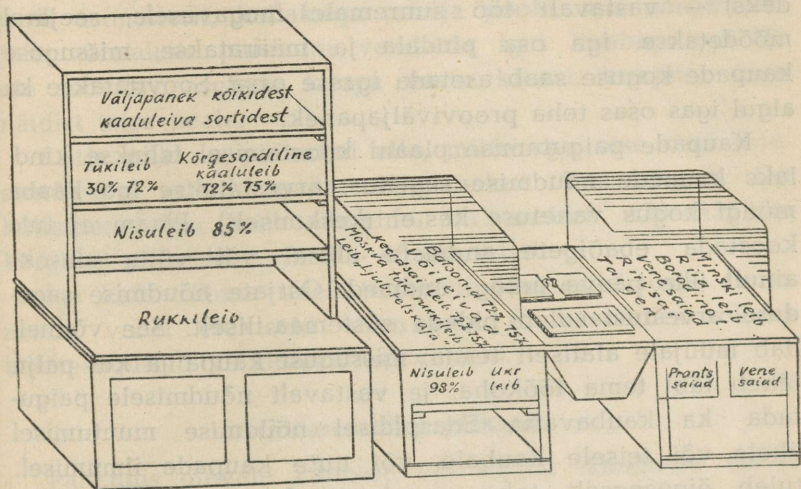
Kuid see ei tähenda, et reserv-varule ja näitamiseks väljapandavatele kaupadele ei tule pöörata tähelepanu. Kõigi kaubarühmade paigutamine peab olema vastastikkükooskõlastatud. Kui näiteks hästi on paigutatud tööks vajalik kaupade varu, reservi aga nende täiendamiseks ei ole, või see on paigutatud kohale, kust ei saa kiirelt täiendada kaupade töövaru, siis on vältimatud viivitused ja katkestused kauplemises. Kaupade väljapanek töökohal on samuti suure tähtsusega: see vabastab müüja liigsest seletuste andmisest kaupade, hindade jne. kohta, samuti aitab ka ostjaid kiirelt ja eksimatult valida vajalikke kaupu.

Praktikas ei ole alati vajalik teravalt eraldada kõiki neid kolme kaubavarude rühma. Juhtub, et sagelinõutavate kaupade töövaru on üheaegselt ka väljapanekuks, näiteks gastronoomiakaupade osakondades: suur kala asetatakse letile lõigatud osaga ostja poole ja varustatud sedeliga, mis näitab hinda ja sorti. Sellelt samalt kalalt lõigatakse tükke müümiseks ostjaile. Sama võib öelda ka vorsti, liha ja rea teiste kaupade kohta.

Harvanõutavate kaupade paigutamisel sageli praktiseeritakse reserv- ja väljapanekuarude ühendamist. Selline üksikuil juhtudel kahe kaupade rühma varu ühtelanguemine ei muuda aga asja sisu: igal kaubarühmal on oma erinevused, mida tuleb arvestada nende paigutamisel.

Oeldust järgneb, et kaupade, samuti tööriistade paigutamisel tuleb tähele panna järgmisi reegleid:

1) mida sagedamini teatavat kaupa müüakse, seda lähemale see peab olema asetatud müüjale; sagedamini vajalikud tööriistad paigutatakse samuti müüja lähedusse (kaalud, laud lõikamiseks, nuga, tšekiora),



Joon. 83. Tüki- ja kaaluleiva töökohale paigutamise plaan.

2) kaupade paigutamisel ja väljapanekutel tuleb arvestada sellega, et kõik kaubad oleksid ostjale paremini nähtaval;

3) tagatud peab olema sisseseade, tööriistade ja pakke- materjali otstarbekohane kasutamine;

4) esemed, mida müüja võtab vasema käega, asetsevad vasakul, ja need, mida ta võtab parema käega — paremal.

Kõigil juhtudel on vajalik silmas pidada normaalset kaupade naabrust (vt. ülalpool).

Enne alustamist kaupade paigutamisega on vajalik ette kindlaks määrata, missugune kaup tuleb paigutada missugusesse töökoha ossa, kuhu panna tööriistad ja kuhu pakkematerjal, s. t. tuleb koostada paigutamise plaan. Algul tuleb jaotada töökoht osadeks (tsoonideks) — vastavalt töö suuremale mugavusele, seejärel mõõdetakse iga osa pindala ja määratakse, missuguse kaupade koguse saab asetada igasse ossa. Soovitatakse ka algul igas osas teha prooviväljapanek.

Kaupade paigutamise plaani koostamisel tehakse kindlaks kaupade nõudmise sagedus, arvestatakse iga kauba müügi kogus vahetuse keskel (keskmiselt). Plaani ei tule koostada ebaõigete andmete alusel või võtta aluseks ainult ühe päeva müügi andmed. Ostjate nõudmise sageduse arvestust tuleb pidada süstemaaliselt. See võimaldab müüjale alaliselt teada, missugust kaupa ja kui palju läheb läbi tema töökoha, ja vastavalt nõudmisele paigutada ka kaubavaru. Edaspidisel nõudmise muutumisel ühele või teisele kaubale, või uute kaupade ilmumisel, tuleb õigeaegselt teha muudatusi ka varem koostatud paigutamise korras.

Kaupade väljapanek.

Selleks, et tagada kogu kaupade sortimendi paremat näitamist ja aidata ostjat valida talle vajalikku kaupa, korraldab iga müüja oma töökohale kaupade väljapaneku: letil (väljapanek letil) ja seinariiulitel (seinaäärne väljapanek).

Letile väljapanekul peab ostjail olema täielik võimalus tutvumiseks töökohal müügil olevate kaupade kogu sor-

timendi kvaliteediga, sortide mitmekesisusega ja kaupade tarbimissihiga. Kaupu ei tule paigutada vertikaalselt, üksteise peale, sest säärase väljapaneku vaatamiseks peab letile lähenenud ostja taanduma ja kummardama.

Teatavasti on asjad, mis asuvad lähemal, paremini vaadeldavad, kui neid paigutatakse kallutatult vaataja poole. Seetõttu tuleb kaupu letile välja pannes asetada need asemeliselt, kallakuga müüja poole, mis annab ostjale võimaluse paremini vaadelda igat kaubaproovi. Ei ole soovitatav asetada kaupa vastu klaasi, kuhjates ühte näidist teise peale.

Ostja pilk on pööratud alla, mitte aga otse oma eite, seetõttu ei tule kaupade väljapanekut tõsta kõrgele. On küllaldane, kui selle ülemine äär asetseb 120—135 sm kõrgusel põrandast või 30—45 sm letist.

Iga kaubarühma tuleb teiste hulgast esile tõsta, luues nende vahel efektseid kontraste, kasutades selleks mitmesuguseid väljapanemise võtteid.

Hinnasedelid ja plakatid.

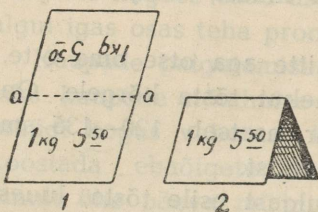
Pakendis olevale kaubale või kauba lähedusse asetatakse hinnasedelid — hinna näitajad. Hinnasedelitele märgitakse kauba nimetus, selle sort ja hind.

Hinnasedel peab olema ostjale nähtav. Kauba hind sellel tuleb märkida suure ja lihtsa kirjaga. Kõige parem on trükitud hinnasedel, kuid täiesti kõlblik on ka sedel, mis käega on loetavalt kirjutatud heledale alusele tuši või musta tindiga.

Vormilt ja värvilt peab hinnasedel olema lihtne ega sisaldama midagi liigset. Hinnasedeli kirja ei tule keeruliseks teha, kahandades sellega nähtavust. Hinnasedeli esiletõstmiseks tuleb kasutada kontrastseid värve, vasta-

valt esitatava kauba värvusele. Näiteks koorevõi hinnasedel on hea teha helesinine, vorsti sedel — valge või kahvatu-roosa.

Letile väljapanekuil võib kasutada väiksemaid plakateid, millele paigutatakse andmed kauba kvaliteedi, nimetuse ja hinna kohta. Letile asetatakse ka suuri näitusplakateid (suurusega 40×30 sm), kuid ainult sel juhul, kui on vajalik mingit kaupa teiste hulgast eriliselt esile tõsta.



Joon. 84. Kaheküljeline hinnasedel:

1 — valmiskirjutatud hinnasedel, 2 — hinnasedel on kokku murtud ja üles seatud (või riputatud traadile), a—a murdejoon.

Kaupade väljapanek töökohal peab näitama kaupa oskuslikult. Üksikud kaubasordid peavad olema rühmitatud sääraselt, et üks kaubarühm teravalt eralduks teisest mitte ainult oma ülesseadmisega, vaid ka värviga.

Kaubarühmi tuleb eraldada väikese vahemaaga. Kõik väljapandud kaubad varustatakse hinnasedelitega, üksikud kaubad aga, mis vajavad reklaamimist — plakatitega.

Kaupade väljapanek riiulitel ja kappides.

Väljapanekud töökoha seinariiulitel olgu põrandast vähemalt 90 sm kõrgusel, s. o. mitte alla leti kõrguse. Kaupa riiulitele pannakse mitte üksikute proovidenäidena, nagu letile, vaid suurtes kogustes, kuna nad asuvad 2,5 m kaugusel ostjast. Viimane vaatleb neid kaupu kaugelt ja haarab oma pilkudega mitte kauba detaile, vaid ainult

kaubamassi, kauba küllust. Kaupade rühma väljapaneku laius olgu mitte vähem kui 1 m ja isegi 1,5 m, kui riulid ja kapid asuvad kuni 2,25 m põrandast kõrgemal. Seinaäärse väljapaneku suurem kõrgus on kasulik selleks, et ostja kaupluse tülles kohe näeks, kuhu ta peab suunduma, selleks et lähemalt tutvuda letile väljapandud kau-



Joon. 85. Kondiitrikaupade väljapanek letile.

baga ja seda osta. On kindlaks tehtud, et ostja kiireks orienteerimiseks kaupluses aitavad märgatavalt kaasa kaupade kõrged väljapanekud seinte ääres, väljapandud kaupade rühma laiusel mitte alla meetri.

Seinteäärsed väljapanekud täidavad kaupluses mitte ainult teenäitaja osa, vaid nad võimaldavad ostjale määrata oma valikut teatavas kaubarühmas.

Seinaäärse väljapaneku üksikud kaubarühmad peavad eralduma teineteisest vahemaaga ja värvilt silma torkama seinäriulite (kappide) taustalt.

Seinaäärseile väljapanekuile on samuti vajalik asetada hinnasedelid. Numbrid hinnasedelitel peavad olema küllaldaselt suured, et neid oleks võimalik selgelt näha kuni 3 m kauguseni.

Hinnasedeleid ja hinnakirju seinteäärsete väljapanekute puhul soovitatakse täiendada ühe-kahe plakatiga, mis reklaamivad üksikuid kaupu. Need plakatid, kui neid sageli vahetatakse (mitte harvemini, kui üle 10 päeva), teevad väljapaneku huvitavamaks ja elustavad seda.

Hinnakirjad. Kui kaup on ostjale tuntud, siis ta tavaliselt ei pöördu leti väljapanekute juurde, vaid läheb otse kassasse, et maksta raha. Kuid sageli ostja, tundes hästi kaupa, on unustanud või ei tea kindlalt selle hinda. Sel puhul ostja võib kasutada hinnakirja.

Hästi vormistatud kaupade hinnakiri loob täiendavaid mugavusi ostjaile ja kergendab müüjate tööd. Hinnakiri peab olema kergelt loetav. Selleks tuleb neid kirjutada suure, selge kirjaga heledale taustale mustade tähtede ja numbritega.

Et kergem oleks vahetada hinnakirja sisukorda, see tehakse väljavõetavate ridadena. Kui hinnakirjas märgitud kaup on lõplikult müüdud, siis tõmmatakse vastav riba välja või keeratakse teistpidi või pannakse väljatõmmatud rea asemele uus rida. Säärane vahetus toimub juhtudel, kui müüdud kauba asemele tuli müügile teine kaup.

Hinnakiri on hea siis, kui ostja eelistab seda kasutada, selle asemel et pöörduda müüja poole kaubahinna küsimiseks.

Hinnakiri ei tohi sisaldada üle 20 kauba nimetuse. Seda võib kirjutada käsitsi, kuid ka trükkida suure, lihtsa ja selge trükikirjaga. Hinnakirja taustaks tuleb eelistada heledat, tekstiks tumedat. Säärane kooskõlastamine on mugav lugemiseks. Iga kolme tekstirea vahele tuleb jätta teatav intervall. Piki- ja põikijooni teksti keskel ei tohi olla, kuna need ei kergenda, vaid segavad lugemist. Hinnakirja raamimine on lubatav ainult siis, kui on vajalik seda eraldada seina heledast foonist.

On arusaadav, et sääraseid hinnakirju kaupluses või isegi osakonnas tuleb mitu. Mitme hinnakirja olemasolu peale vaatamata võib olla üks üldine hinnakiri kogu kaupluse kohta (kõidetuna raamatuks). Nende valmistamine ei nõua suurt tööd ja loob ühtlasi tunduvald mugavusi nii ostjaile kui ka müüjaile.

Üksikute kaubarühmade väljapaneku viise.

Mitmesuguste kaubarühmade väljapanekul kaupluses tuleb ennekõike arvestada kaupade omavahelist normaalset sobivust. Tugevaid lõhnu kergelt vastuvõtavad kaubad (näiteks tee, kondiitrisaadused jne.), tuleb isoleerida säära- rästest kaupadest, nagu seep, heeringas, tubakas.

Kaupade paigutamisel tuleb arvestada ka seda, et paljudel lõhnavatel kaupadel on omadus ajajooksul kaotada lõhna, näiteks tee ja vürtsid (kaneel, pipar jne.); neid kaupu hoitakse seepärast klaasustega kappides või tihe- dalt suletud kaantega purkides.

Ei ole lubatav hoida koorevõid ja sulatatud võid koos vorstitoodetega, kuna või kergelt võtab endasse nende lõhna. Tuleb vältida, et juustu või kohupiima raasukesed ei satuks piima, kuna see võib põhjustada piima kiiremat hapendumist.

Kaubad, mis tarbijate nõudmise iseloomult on lähedased, paigutatakse lähestikku, näiteks seebi kõrvale asetatakse pesupulber, tubakaga koos — tuletikud, paberossid.

Pakend-kaubad asetatakse ridadena ja virnadena, mis koosnevad teatavast hulgast ühest ja samast kaubasordist või kaalust (5 pakki virnas, neli karpit ühes reas jne.). Selline paigutus kergendab märgatavalt kauba arvestamist, mis on tähtis kaubavarude täiendamiseks ja plaani järgi müüja töökohale kaupade asetamiseks.

Kaubavarude paremaks kasutamiseks, samuti ka kaupade riknemise vältimiseks, neid ei tule paigutada üksteisele suurtes kogustes; kaupade virnad ei tohi olla kõrged. Näiteks eelpakitud kuivainet ja suhkrut ei soovitata üksteisele asetada üle 3 paki, ja pakke, mis on raskemad kui 1 kg — mitte rohkem kui 2 pakki üksteisele.

Leib asetatakse riulitele küliti, kuid mitte rohkem kui 2—3 rida üksteisele. Rasket ümmargust rukkileiba asetatakse nii, et neid ei oleks vaja kaugele kanda, tõsta või võtta ülemistelt riulitelt. Letivitriini paigutatakse leib astmeliselt. Iga kaaluleiva sordi proovidest peab osa olema lahti lõigatud, selleks et ostja näeks leiba lõikes.

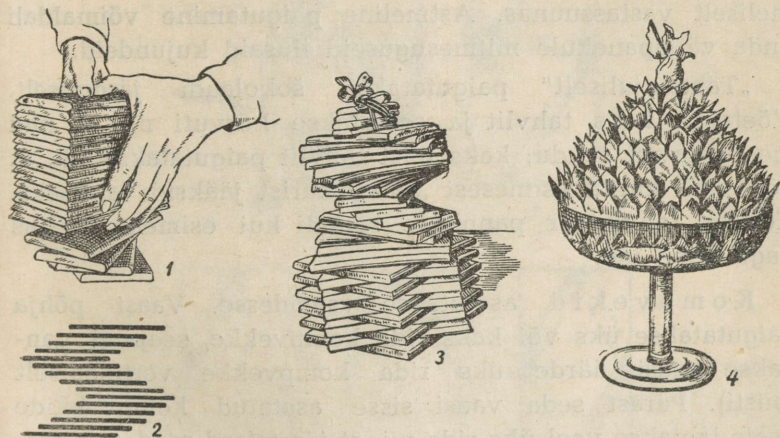
Küpsised ja kuivikud pannakse välja vaasides ja erilistes korvides. Väikesed saiad ja rammusaiad asetatakse letile ja kapi ülemisele alumisele riulile.

Suured tükikaubad (linnasaiad, saiapätsid, keerd-saiad, minski, riia ja borodino leivad jm.) asetatakse erilistele kandmikuile.

Kondiitritoodete paigutamisel tuleb arvestada õhu niiskuse mõju. Kapi ülemisele riulile paigutatakse kaubad, mis vajavad rohkem kuiva õhku, küpsised pakkides ja karpides; veidi allapoole — dražee, karamell,

kompvekid karpides, kõige alumistele riiulitele aga — marmelaad, pastilaa, paastusuhkur jne.

Kondiitritoodete väljapanekul tuleb arvestada nende sortimendi suurt mitmekesisust, paigutades neid nii, et ostjal oleks kergem neid valida. Keeksi, ruletti, kaalutorti („ПОЛЕНО“), lõigatakse kaheks osaks, mis asetatakse alusele kõrvuti nii, et oleks näha lõikekoht ja tordi või ruleti



Joon. 86. Šokolaadi ja kompvekkide väljapanek:

1 — šokolaadi väljapanek „pöörisena“; 2 — šokolaadi väljapaneku skeem „sik-sakina“; 3 — šokolaadi väljapanek „tähekujulisel“ ja „pöörisena“; 4 — kompvekid, asetatud vaasi „kuusepuuna“.

ots. Kogid paigutatakse kandmikuile ridadena, vaheldamisi sortide ja suuruste järgi (madalad, kõrged jne.).

Šokolaad tahvlites paigutatakse viguritena: „kruvi-“, „korgitsa-“, „siksaki-“, „tähekujulisel“ jm. Šokolaadi asetamisel korgitsana laotakse tahvlid algul virna, pärast seda haaratakse teda kahe käega nii, et pöidlad on virna peal, teised sõrmed aga hoiavad teda küljelt (joon. 86). Seejärel virna, välja arvatud alumine tahvel,

tõstetakse ja pööratakse veidi, lastakse teine tahvel esimesele, seejärel tehakse uuesti väike pööre, lastakse kolmas tahvel teisele jne.

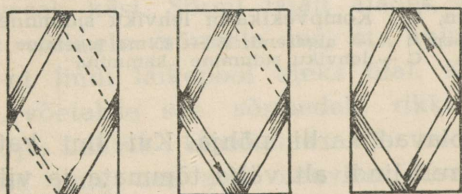
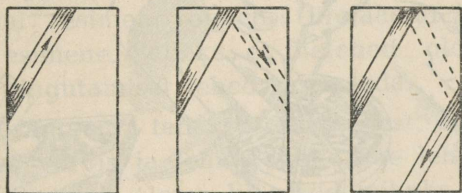
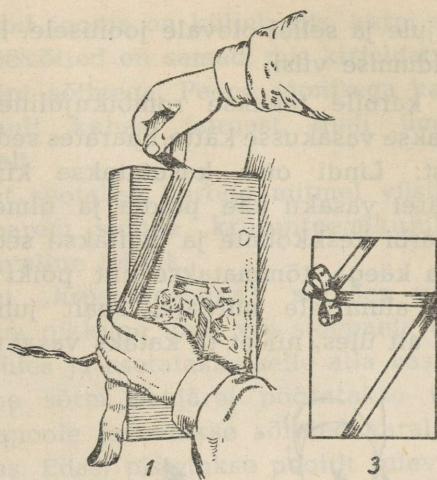
„Siksakiliselt“ paigutatakse šokolaadi nii, et kujuneksid astmed. Iga järgmine tahvel asetatakse eelmisele otste vahega 1 sm. Asetatud nii 9—10 šokolaadi tahvlit, võetakse teine sama suur hulk šokolaadi ja paigutatakse see astmeliselt vastassuunas. Astmeline paigutamine võimaldab anda väljapanekule mitmesuguseid ilusaid kujundeid.

„Tähekujuliselt“ paigutatakse šokolaadi järgmiselt. Võetakse kaks tahvlit ja asetatakse kõrvuti nii, et nad moodustavad ruudu; kaks teist tahvlit paigutatakse nii, et kõik neli nurka esimesest tahvlipaarist jääksid lahtiseks. Kolmas tahvlipaar pannakse samuti kui esimene, neljas nagu teine jne.

Kompvekid asetatakse vaasidesse. Vaasi põhja paigutatakse üks või kaks rida kompvekke, seejärel pannakse vaasi äärde üks rida kompvekke vertikaalselt (püsti). Pärast seda vaasi sisse asetatud kompvekkide peale laotakse veel üks rida nii, et järgmised read, mis asetatakse vertikaalselt, oleksid kõrgemad eelmistest. Seejärel nendele kompvekkidele, mis on asetatud vertikaalselt vaasi äärele, pannakse tihedalt teine vertikaalne rida ja nii edasi, kuni kogu vaas on täidetud. Saadakse väljapanek, mida nimetatakse „kuuseks“.

Küpsiste paremaks vaasi paigutamiseks kaetakse see paberist suurätiga või paberist väljalõigatud ringiga. Alusmaterjalile asetatakse esimene rida küpsiseid, mis jällegi kaetakse paberist suurätiga; seejärel teine rida küpsiseid jne.

Vabrikuvalikuga kompvekikarpide väljapanek ja üllatuskarbid seotakse ümbert lindiga, mille laius ja värv



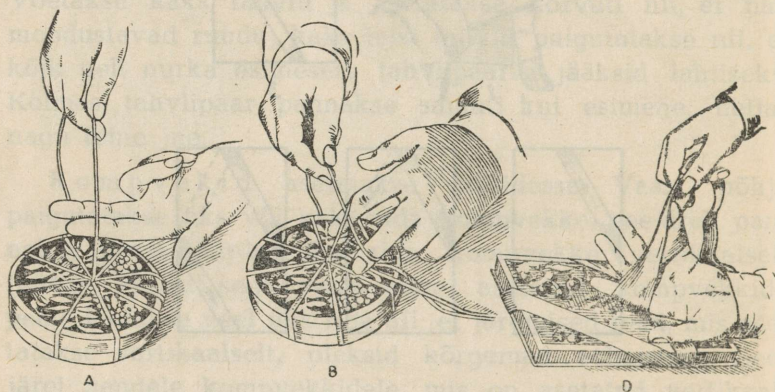
2

Joon. 87. Kompvekikarbi sidumine
lindiga:

1 — karbi sidumine neljast nurgast (algasend), 2 — karbi neljast nurgast sidumise skeem, 3 — karbi kahest nurgast sidumise skeem.

vastab karbi kujule ja sellel olevale joonisele. Kasutatakse mitut karpide sidumise viisi.

Nelinurksele karbile tehakse rombikujuline side järgmiselt. Lint võetakse vasakusse kätte, haarates seda 10—15 sm kauguselt otsast. Lindi otsa kasutatakse kinnitamiseks lehvikuna. Seejärel vasaku käe pöidla ja nimetissõrmega surutakse lint karbi keskkohale ja hoitakse seda üheaegselt ülal. Parema käega tõmmatakse lint põiki (joon. 87), karbi paremale, alumisele nurgale. Sealt juhatakse lint karbi põhja pidi alt üles, nii et ta kataks vasaku käe kolm



Joon. 88. Kompvekikarbi lehviku sidumine:
 lehvik: „krüsanteem“: A — algasend, B — sõlme tegemine vasaku käega,
 C — lehviku sidumine „kammina“.

sõrme, mis hoiavad karbi põhja. Kui lint katab sõrmed, tuleb neid kiirelt lindi alt välja tõmmata ja viimast pingutades viia sõrmed algseisu. Pärast seda lint keeratakse ülalt alla, samuti põiki üle vasaku alumise nurga (joon. 87), viiakse uuesti karbi põhja pidi selle parema ülemise nurgani, pingutatakse karbi põhjal, kinnitatakse pinguldatud lindiosa ääre taha ja seotakse sõlme.

Kui karbil joonis on küljel, siis karpi seotakse kahest nurgast. Töövõtted on samad, mis kirjeldatud eespool. Kinnitatakse lint sõlmega. Peene joonisega karpi võib siduda lindiga ainult kahest nurgast, lindi ümbertõmbamisega karbi keskel.

Lehvikut seotakse karbile mitmel viisil. Kitsast lindist on kõige parem siduda „krüsanteemikujuline“, laiast lindist aga tavaline lehvik.

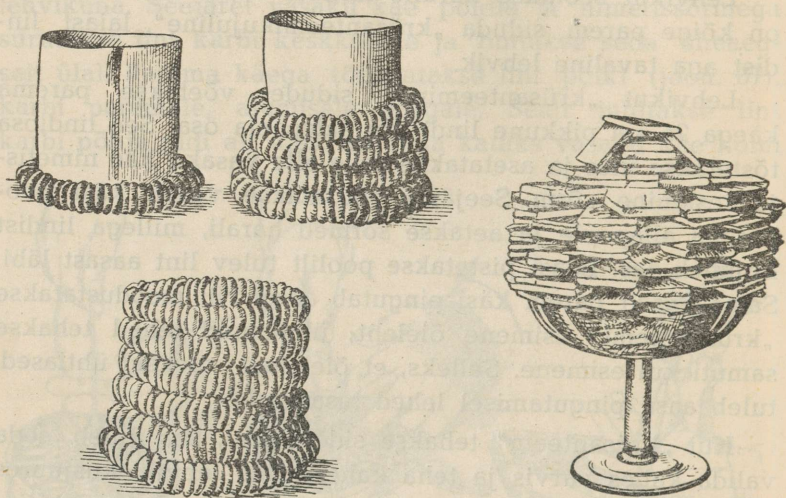
Lehvikut „krüsanteemina“ sidudes võetakse parema käega 25 sm pikkune lindi või sidepaela osa. See lindiosa tõstetakse üles ja asetatakse selle alla vasaku käe nimetis- ja keskmine sõrm. Seejärel pööratakse vasak käsi peopesaga allapoole ja aetakse sõrmed harali, millega lindist kujuneb aas. Edasi pistetakse poolilt tulev lint aasast läbi. Samaaegselt parem käsi pingutab aasa. Nii moodustatakse „krüsanteemi“ esimene õieleht; ülejäänud lehed tehakse samuti kui esimene. Selleks, et õielehed oleksid ühtlased, tuleb aasa pingutamisel lehed tasandada.

Kui „krüsanteem“ tehakse sidepaelast, siis tuleb seda valida kahes värvis ja teha kahekordne lehvik, kusjuures vähem lehvik peab olema lille südamikuks. Laiemast lindist lehvik tehakse järgmiselt. Lindi kinnituskohale karbil pannakse vasak käsi. Sõrmi laiali ajades, keritakse linti nimetis- ja väiksele sõrmele nii, et kujuneks number kaheksa ja et lindi läikepool oleks ülal. Kui kogu lint on keritud, võetakse see sõrmedelt, rikkumata number kaheksa kuju. Lehvik kinnitatakse ja seotakse selleks eraldi jäetud lindi osa abil. Lehviku aasad pööratakse kahele poole.

Seotud karbid pannakse välja kas letile või riiulile.

Rõngaskringlid ja rõngaskuivikud pannakse välja lükitult 50—60 sm pikkusele nõörile. Rõngas-

kringlite kimbud pannakse letile rõngana (joon. 89). Rõnga keskele pannakse papist või paksemast paberist tehtud silinder, millele asetatakse mitu rõngaskringlite kimpu. Silindri otsale asetatakse veel üks kringlite kimp nii, et ei oleks näha silindri paberit või pappi.

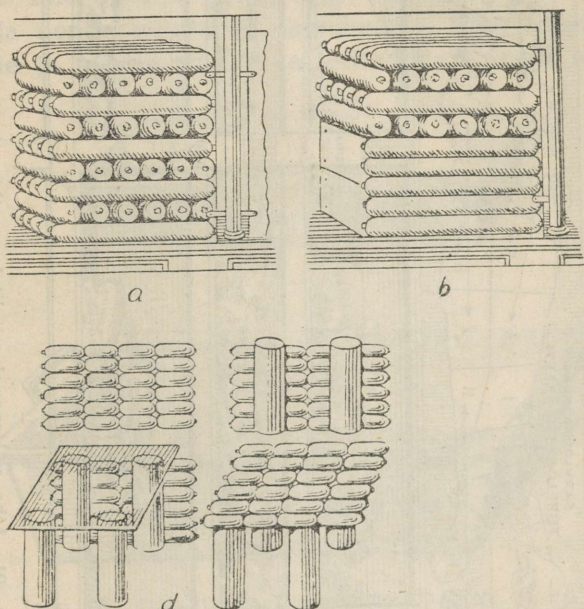


Joon. 89. Küpsiste ja rõngaskringlite väljapanek:
vasakul — rõngaskringlite väljapanek; paremal — küpsised, asetatud vaasi.

Vorsti tooteid paigutatakse letile sääraselt, et kauba käibevaru oleks üheaegselt ka väljapanekuks. Selleks, et oleks vorste hõlpsam võtta, neid asetatakse letile põiki; lõigatud vorst pannakse lõikeotsaga ostjate poole. Sink, rinnatükk, peekon jt. asetatakse samuti lõikepoolega ostjate poole, selleks et kergendada neile vajaliku sordi valimist. Varem valmislõigatud vorstisaadused pannakse välja kandmikele annusteks eraldamata. Valmislõigatud suitsusink asetatakse annustena à 200, 300, 500 g, teiselt poolt

ka nende rasvasuse järgi, nii et müüjal oleks hõlpsam valida vajalikku annust, vastavalt ostja maitsele.

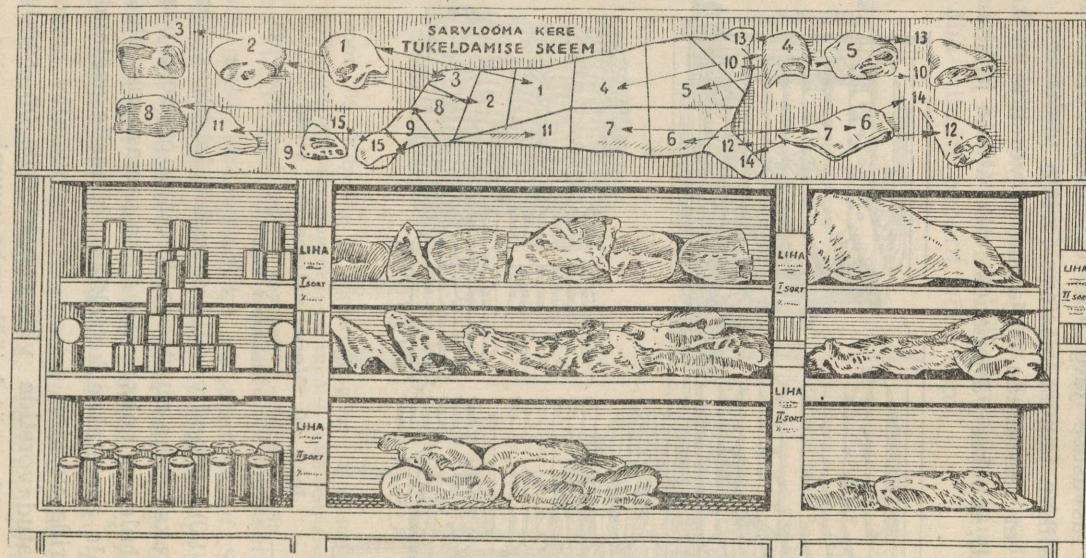
Selleks, et vähendada väljapandud vorstide hulka (eriti suvisel ajal), tehakse väljapanek letile aluste ja klaaskatete



Joon. 90. Vorsti väljapaneku viisid:
 a — tihe virn, b — väljapanek alusele, d — väljapanek
 klaasile 4 toega.

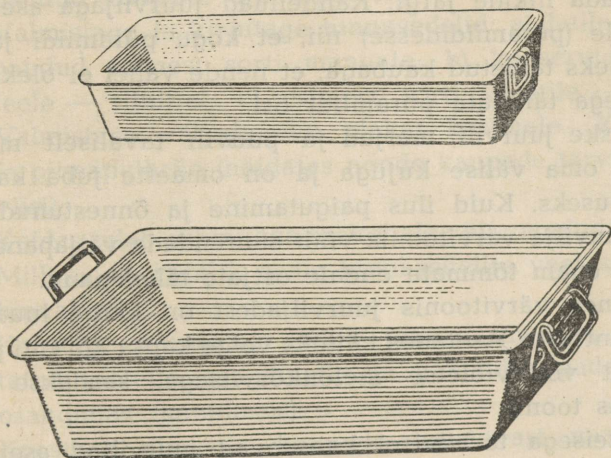
abil (joon. 90). Mõned vorstid pannakse letiklaasi ääre vastu ja kinnitatakse kahe alustõega. Seejärel esimese paari alustõgede kohale pannakse veel kaks samasugust alustõge ja nende peale asetatakse kattedklaas. Klaasile asetatakse üks või kaks rida vorste.

Kirjeldataud vorstide väljapaneku viis on soodus veel selle poolest, et müüjal jääb vaba ruumi.



Joon. 91. Liha väljapanek riulitele sortide järgi.

Liha, sortideks raiutult, asetatakse riiulitele ja letile. Igale sordile peab olema eraldatud eri riiuli või leti osa. Kui on üheaegselt müügil looma-, sea- ja lambaliha, jäetakse igale liha liigile pool või kolmandik riiulit (joon. 91). Üksikute liha liikide ja sortide asetamisel riiulile tuleb arvestada nende nõudmise sagedusega. Kapi ülemise osa esimesele ja teisele riiulile ja letile tuleb panna nõutava-



Joon. 92. Emailitud vaagnad subproduktide jaoks.

maid sorte, selleks et kergendada müüjate tööd ja kiirendada liha müüki. Eelkaalutud liha pannakse välja samuti sortide järgi.

Suvel liha pannakse leti sisse ja letile ainult sel juhul, kui on olemas jahenduslett. Jahendusleti puudumisel tuleb suvisel ajal liha varusid hoida külmutusruumis, letile aga pannakse ainult väiksem kogus, vastavalt müügile.

Subproduktid tuleb välja panna samuti eraldi nende liikide järgi (pead, jalad, kopsud, maksad, rupskid

jm.). Säärased subproduktid, nagu maks, kops, peaaaju, asetatakse tinutatud või emailitud kandmikele ja pikkadele pannidele (joon. 92).

Seega asetatakse kõik liha ja subproduktide liigid eraldi: a) loomaliha, b) sealiha, c) lambaliha, d) vasikaliha, e) liha poolvalmistooted ja f) subproduktid.

Puu- ja juurvilja väljapanemisel tuleb neid rühmitada liikide järgi. Kandeliuad juurviljaga asetatakse riiulitele (püramiididesse) nii, et kogu püramiidi ja riiuli pind oleks täidetud kaubaga, et nende vahel ei oleks tühje kohti ega täitmata püramiidi osi.

Värske juurvili, marjad ja puuvili tavaliselt meelitab ostjaid oma välise kujuga ja on omaette juba kaupluse kaunistuseks. Kuid ilus paigutamine ja õnnestunud kooskõla puuvilja värvitoonis võib suurendada väljapaneku ilu ja veel enam tõmmata endale ostjate tähelepanu.

Mitmes värvitoonis juurviljadest on kerge luua teravaid kontraste. Asetades näiteks valge kapsa kõrvuti punase kapsaga või violetse melonkõrvitsaga, saadakse efekti mõlemas toonis.

Üksteisega tarbimisel kaasnevad juurviljad asetatakse samuti kokku. Tomatitega kõrvuti näiteks pannakse sibulaid (salatiks), oblikatega — spinatit (rohelisteks supiks) jne., et väljapanek tuletaks ostjale meelde vajalikke kaupu.

Küsimusi ja ülesandeid.

1. Mida nimetatakse müüja töökohaks ja missugustele nõudmistele peab vastama töökoha õige organiseerimine?
2. Missuguseid paremusi peab tagama kaupade, inventari ja tööriistade paigutamine töökohal?
3. Milleks on vajalik jaotada müüja töökoht osadeks?

4. Kuidas jaotatakse kaubavarud töökohal ja milleks on vajalik see alljaotus?
5. Missugused puudused on kaupade paigutamisel töökohale teie osakonnas (kaupluses)?
6. Missugune tähtsus on kaupade väljapaneku õigel korraldamisel töökohal?
7. Kuidas tuleb vormistada lettidele ja riiulitele väljapandud kaupade hinnasedeleid?
8. Valmistage ja kirjutage hinnasedelid: a) letile väljapandud esimest sorti mannale; b) konservidele ja teeletile — riiulitel; c) esimest sorti vorstile — letil.
9. Valmistage väljapaneku plakat kastmele „Kabuul“ ja piimapulbrile (näidates nende kaupade tarvitamise viisi).
10. Kuidas tuleb rühmitada töökohale väljapandud kaupu?
11. Milleks on vajalik peale hinnasedelite veel kaupade hinnakiri?
12. Koostage hinnakirja tekst piimasaadustele, suitsutatud tooteile, tangaineile ja pakendkaupadele teie osakonnas (kaupluses).
13. Koostage nimestik kaupade lubatavast naabrusest teie osakonnas (kaupluses).
14. Tehke väljapanek töökohale: 1) vorstitooteist, 2) piimasaadustest, 3) kalagastronomia-kaupadest, 4) bakaal-puistkaupadest, 5) juur- ja puuviljast, 6) kompekkidest, šokolaadist, kookidest, tortidest, küpsistest, 7) viina-veinisaadustest, 8) lihast ja värskest kalakaubast, 9) subproduktidest, 10) tapalindudest ja poolvalmis liha- ja kalatooteist.
15. Koostage inventari ja tööriistade nimekiri teie töökoha ja teiste kaubarühmade töökohtade jaoks.

XI peatükk.

KAUPADE MÜÜMINE.

Ostjate kultuurne teenindamine ja nende tarvete igakülgne rahuldamine — see on iga müüja põhikohustuseks.

Müüjad peavad ausalt, kohusetruult täitma oma kohustusi, kultuurselt ja kiirelt teenindama ostjaid. Müüjad toiduainete kauplustes, kes rahuldavad töötajate igapäevaseid nõudmisi toidukaupadele, teevad tähtsat riiklikku tööd.

Häid, ausaid ja algatusvõimelisi kaubandustöötajaid hindab ja saab hindama meie riik kõrvuti parimate tööstuse stahaanovlaste ja lööklastega.

Nõukogude toiduainete kaubandus peab tagama ostjaile heakvaliteedilist kaupa, nõudes igalt müüjalt viisakat ja vastutulelikku käitumist ostjatega, kiiret ja ausameelset kaupade müümist.

Müüjate ja ostjate vahetõrge peab tuginema vastastikusele aupaklikkusele ja tunnustamisele, nagu seda väärivad sotsialistliku riigi kodanikud.

Tuleb mees pidada seda, et alatiselt kokku puutudes kaubandusvõrgu töötajatega, tööraha laiemad hulgad üksikute müüjate töö järgi otsustavad ja hindavad kogu nõukogude kaubandust.

Parimad nõukogude kaubanduse inimesed — letitöölised-stahaanovlased näitavad eeskuju ostjate kultuurses

teenindamises, tähelepanelikus ja delikaatses suhtumises nende nõudmistesse, ja on ausad oma töös. Nende järgi peavad joonduma ja neilt õppima kõik teised müüjad.

Põhioperatsioonid kaupade müügil.

Müüja töö ostjate teenindamisel kaupluses on keeruline ja mitmesugune, sõltudes ostjate nõudmise erinevustist ja kauba iseloomust.

Üks ostja tuleb kauplusse kindla kavatsusega, omades ostude plaani, nõuab teatud kaubasorti ja selle täpset kogust; teine ostja algul veel valib, vaatleb väljapandud proove, hindu ja alles pärast seda sooritab ostu; kolmandal juhul kaupade ostmine teostub müüja nõuandel. Sageli esineb, et need tarbijate nõudmise erinevused ilmnevad mitmesuguste kaupade ostmisel ühe ja sama ostja poolt. Kuid see ei vähenda tarbijate nõudmise eri vormide tähtsust müüja praktilises töös.

Kui toiduainete müüjal on tegemist ostjaga, kes talle annab kindla tellimuse, nõuab kindlat kogust vajalikku kaupa, siis müüja töö koosneb järgmistest operatsioonidest: a) ostja soovi selgitamine, b) ostu ettevalmistamine, c) kauba väljastamine ja d) täiendav kauba pakkumine.

Ostja vastuvõtmine ja nõudmise selgitamine.

Ostja pöördumisel müüja poole on see kohustatud viisakalt vastama tema küsimustele, aitama määrata tellimust, andma nõu, missugust sorti on parem omandada, millega asendada puuduvat kaupa, andma selgitusi kauba kvaliteedi ja selle tarvitamisviiside kohta. Ostja soovil peab müüja esitama temale proovi uuest kaubast. Müüja on kohustatud näitama ostjale igat kaupa olemasolevatest varudest ja valima vajaliku sordi.

Ostja konsulteerimine (temale nõuandmine) nõuab müüjalt kaupade ja nende tarbimise iseärasuste tundmist; see konsultatsioon peab olema laitmatult aus.

Kaubanduse stahaanovlaste kogemused näitavad, et nende töö edu oleneb tunduval määral sellest, kui tähelepanelikult ja õiglaselt nad abistavad ostjat nõuannetega kauba toite- ja maitseomaduste ning selle tarvitamisviiside kohta, sellest, missuguseid toite võib valmistada teatavast sordist, paljuprodukte on vajalik ühe toidu valmistamiseks, missugusest toorainest saadakse kaup jne.

Ostja küsimustele peab müüja vastama lühidalt ja selgelt. Selleks, et olla võimeline vastama ostjate küsimustele, mis puudutavad osakonna ja kogu kaupluse tööd, peab müüja olema hästi informeeritud osakonna (kaupluse) juhataja poolt.

Müüja esimene kohustus on — olla tõeliseks abiliseks ja nõuandjaks ostjale.

Kauba omaduste ja selle tarbimise selgitamist ei vaja iga ostja ja ka mitte alati. Kuid teatav osa ostjaist tuleb kauplusse ilma kindla ostuplaanita, lihtsalt ostmaprodukte õhtueineks, külalistele jne. Neil juhtudel peamiselt ongi müüja nõuanne ja abi vajalik. Kui müüja annab oskuslikku nõu, siis sageli ostja koguni muudab oma algteellimust ja võtab seda, mida soovitas müüja.

Kui ostjal ei ole kindlat ostukava, siis tuleb selgitada, missugusele summale või milliseks otstarbeks (näiteks teatava toidu valmistamiseks või kingiks lastele, lõunaks nii mitmele inimesele jne.) kavatsetakse osta. Vastavalt ostu sihile ja nimetatud summale on müüja kohustatud aitama valida vajalikku kaupa.

Müüja peab meeles pidama, et alaväärtuslike kaupade müümine on riiklik kuritegu.

Praakkaupa või kaubajäätmeid, kuigi need on kõlblikud tarvitamiseks, võib müüa ainult alandatud hindadega.

Stahaanovlaste praktika näitab, et proovide andmine kaupadest on üks eduka kaubanduse tingimustest. Näiteks gastronoomiakaupade müüjad-stahaanovlased annavad maitsta mitte ainult sääraseid kaupu, nagu mitmesugused suitsutatud tooted, vaid avavad ostjaile maitsemiseks vähetuntud konservipurgigi. Sääraselt nad saavutavad seda, et nõndanimetatud „seisvad“ kaubad kiirelt läbi müüakse, nõudmine neile suureneb ja muutub alaliseks. Väga sageli on küllaldane lasta proovida müüja poolt soovitatud kaupa antud iseloomustuse kinnitamiseks, selleks et veenda ostjat, et müüja andmed kauba kohta vastavad tõele.

Müüja peab alati juhtima kauba valikut, s. t. oskama esitada kaupa ja oskama taibata ostja nõudmisi.



Joon. 93. Võileibade müük tükkaupade osakonnas.

Müümise sooritamine.

Kõige lihtsam on pakendkaupade müümine, nagu paberossid, tuletikud, võileivad jne. (joon. 93). Pakendkaupade ostmise protsess piirdub nende valiku ja pakkimisega.

Keerulisemaks ostuks osutub näiteks liha müümine: siin tekib sageli müüja ja ostja vahel lahkkelisid kontide hulga, liha sordi ja rammususe kohta. Müüja peab valima sellise

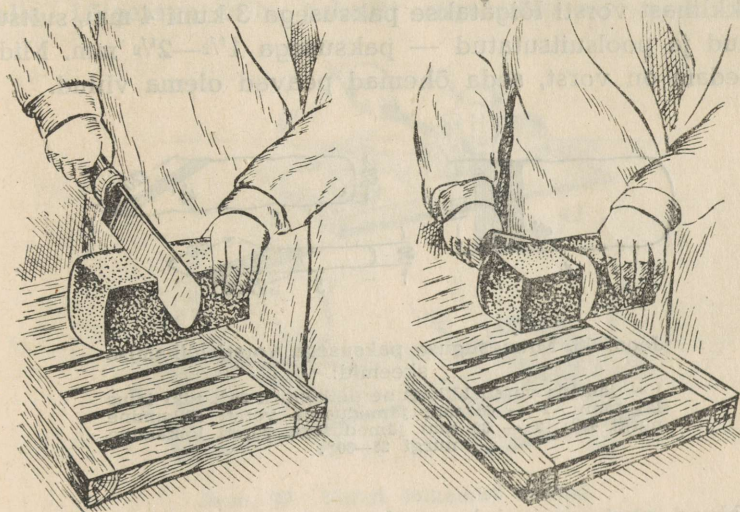


Joon. 94. Ostjale liha näitamine.

lihasordi ja tüki, millega ostja jääks rahule. Selleks on müüja kohustatud teadma iga liha liigi ja sordi kulinaarset tarbimist, peab oskama liha õigesti näidata (joon. 94), raiuda ja lõigata.

Kaupade lõikamine. Leiva lõikamine praegusel ajal toimub paljudes kauplustes kangnoaga, praktiseeritakse aga samuti ka leiva lõikamist lihtsa leivanoaga. Joon. 95 on näidatud sellise noaga rukkileiva lõikamine kahe võttega.

Gastronoomiakaupu tuleb lõigata ilusalt, õhukeste viiludena, tähele pannes hügieenilisi eeskirju. Lõikamine peab vastama ostja maitsele. Üks ostja näiteks eelistab õhukesti viilukaid, teine vastupidi pakse. Kõik viilud peavad olema ühtlase paksusega. Singi (samuti ka liha) lõikamine peab reeglilikohaselt toimuma põiki, s. o. lõikejoon peab läbima



Joon. 95. Rukkileiva lõikamine 2 võttega:
noa esimene asetus — vasakul, teine — paremal.

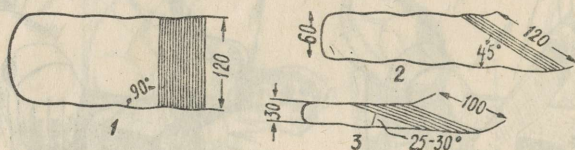
lihaste kude võimalikult risti. Viilude laius, lõigatud ükskõik missugusest vorsti, kala või singi osast, peab olema ühtlane.

Jämedaid vorste (keedetud, hakklihast) lõigatakse täisnurkselt — otselõikega; peeni vorste — nurgi, olenevalt nende jämedusest.

Vorsti läbimõeldul 50—70 mm lõikenurk on 45—60°. Tükkide pikkus ükskõik missugusest vorstist peab tavalisi

selt olema 8 sm. Kui peenikest vorsti lõigata täisnurgi, siis selle viilud on väga väikesed. Peale selle viltune lõige, andes pikendatud viilu (tüki), kergendab müüja tööd sellega, et viilude hulk ühe ja sama kaalu juures väheneb (joon. 96).

Viilude paksus oleneb vorsti sordist. Keedetud ja hakklihast vorsti lõigatakse paksusega 3 kuni 4 mm, suitsutatud ja poolsuitsutatud — paksusega $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ mm. Mida tihedam on vorst, seda õhemad peavad olema viilud.



Joon. 96. Mitmesuguse paksusega vorsti lõikamise skeemid:

1 — jämeda vorsti lõikamine (lõikenurk 90° , tüki laius 120 mm); 2 — 60 mm jämedusega vorsti lõikamine nurgi 45° ; 3 — 30 mm jämedusega vorsti lõikamine nurgi $25-30^\circ$.

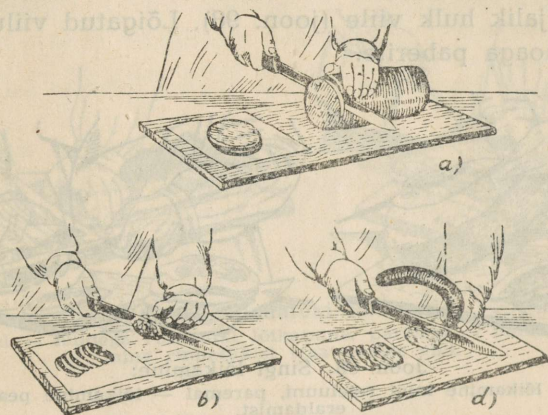
Noad gastronoomiakaupade lõikamiseks peavad olema teravad. Müüja töö kergendamiseks on vajalikud: 1) 30 sm pikkune nuga peenikeste suitsuvorstide lõikamiseks ja 2) 40 sm pikkune nuga jämedate vorstide lõikamiseks, nagu keedetud vorst, teevorst. Et mitte teritada nuga tööajal, on tarvis omada varuks teravaid nuge.

Vorsti lõikamisel nuga liigub noa otsast kuni kannani (otsast päiseni). Laud, millel lõigatakse vorsti, paigutatakse leti äärelle.

Vorst asetatakse lauale sääraselt, et jäme vorst, mida lõigatakse täisnurkselt, lamaks laual peaaegu täisnurkselt

noaga. Kui lõigatakse peent vorsti, siis selle asend laual vaheldub olenevalt lõikenurgast (joon. 97).

Nuga hoitakse lõikamise ajal nelja sõrmega. Pöial asetatakse päisest $1\frac{1}{2}$ —2 sm kõrgemale ja ta asub noaseljal. Säärane võte võimaldab esiteks kindlamini hoida nuga ja teiseks parema käe pöidlaga reguleerida noa suunda ülalt alla. Lõigatava viilu paksust reguleeritakse vasaku käe



Joon. 97. Vorsti lõikamise võtted:

- a — jämeda vorsti lõikamine, b — peene vorsti lõikamine, d — rõngasvorsti lõikamine.

pöidlaga, millega müüja hoiab vorsti. Lõigatud viilud asetatakse noaga paberile kaalumiseks ja pakkimiseks.

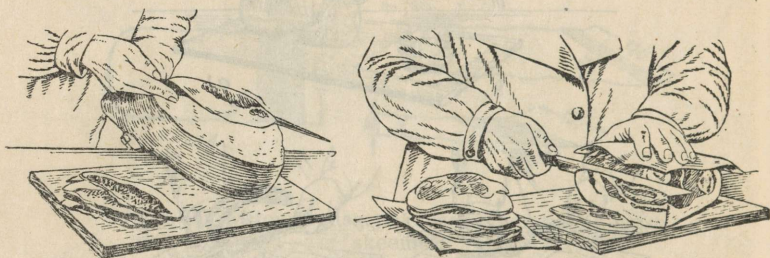
Tuleb püüda, et ei tehtaks ühtki liigset ega kohmakat liigutust.

Vasaku ja parema käe kõik liigutused peavad olema kooskõlastatud. Nende nõuete täitmisel müüja töö on kiire ja ladius. Kogenud müüja võib lõigata kaks korda kiiremini kui algaja.

Keedu- või suitsusinki lõigatakse õhukeste, 3—4 mm paksuste viiludena. Suitsuliha lõigatakse tavaliselt ostja juuresolekul, tema enda poolt valitud singist.

Singi tükeldamine ja lõikamine toimub müügirotsessis järgmises järjekorras.

Singi lõikamiseks (kuni reieluuni) haaratakse see kõvasti vasaku käega säärest ja asetatakse kitsamale servale. Pärast lõikamisele kuuluva osa nahast koorimist, lõigatakse sellelt vajalik hulk viile (joon. 98). Lõigatud viilud paigutatakse noaga paberile.



Joon. 98. Singi lõikamine:

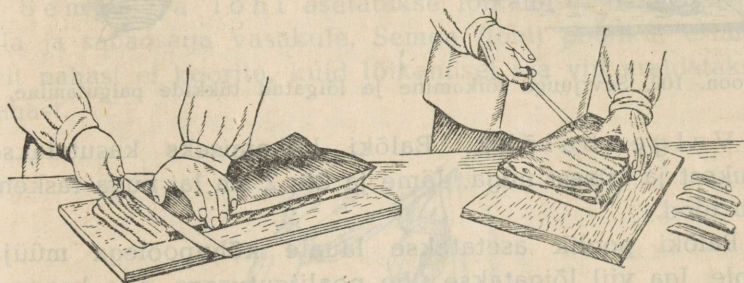
vasakul — lõikamine kuni reieluuni, paremal — lõikamine peale reieluu eraldamist.

Gastronoomiakaupade lõikamisel peab müüja oskama täpselt määrata kaalumiseks vajalikku kogust. Tuleb püüda vilumuseni anda ostjale võimalikult ilma lisanduseta kohe tema poolt nõutav kaal.

Selleks, et rahuldada ostja nõudmisi tükide valikul nende rasvasuse järgi, soovitatakse eelnevalt lõigata teatav kogus sinki, selleks et juba valmislõigatud tükkidest teha ostja maitsele vastav valik.

Rinnatüki lõikamine. Rinnatükki lõigatakse paralleelselt ribidele, ilma nahka võtmata. Lõikamiseks asetatakse rinnatükk lauale nahapoolega üles. Kui teda ase-

tada nahapoolega alla, siis on raskem lõigata. Kui nuga satub rinnatüki ribisse, juhitakse nuga veidi kõrvale — kondist mööda. 2—4 tüki lõikamisel ribi esimese poole lihast juhitakse nuga paremale, lõigates aga ribi teisest poolest — vasakule. Ribisid lõigatakse seega kahest küljest. Rinnatüki nahk ja kondid lähevad ostu kaalusse ja neilt mahaarvestust ei tehta (joon. 99).



Joon. 99. Rinnatüki lõikamine:
vasakul — luudega rinnatüki lõikamine, paremal — luude eraldamine rinnatükist traatseadise abil.

Labatükki (esimene sink), asetatult nahapoolega alla, lõigatakse risti lihaste koega.

Juustukera lõigatakse vertikaalselt ülalt alla. Noaots ei tohi seejuures ületada juustukera keskkoha. Juustu lõikamiseks viiludena võib kasutada kangnuga.

Kuumalt suitsutatud sevrjuuga lõikamist teostatakse alates sabaosa piirdelt. Sevrjuuga asetatakse lauale sabaga paremale. Viilud lõigatakse kaldnurgi, arvestusega, et väiksemastki kala osast tuleksid pikemad viilud (viltulõige). Kala peale lähenedes lõikenurka vastavalt muudetakse: viltulõikelt minnakse üle otselõikele. Lõika-

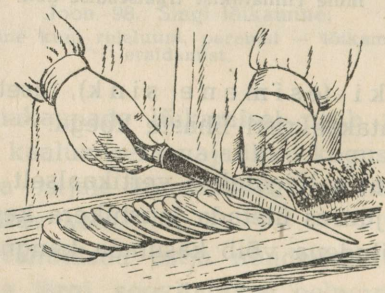
mise töövõtted on samad, mis vorstitoodete lõikamiselgi. Lõigatavad viilud paigutatakse samuti noa abil (joon. 100).



Joon. 100. Sevruuga lõikamine ja lõigatud tükkide paigutamine.

Valge balõkk. Balõki lõikamiseks kasutatakse õhukest ja kitsast nuga. Jäme ja üle 2 sm lai nuga raskendab tööd.

Balõki poolik asetatakse lauale kõhupoolega müüja poole. Iga viil lõigatakse ühe noaliigutusega, noa kannast otsa poole, vastupidiselt noa liikumisele vorstitoodete lõika-

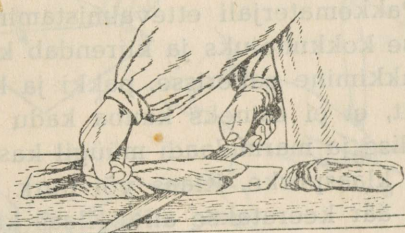


Joon. 101. Valgekala seljaliha lõikamine.

misel. Tagasi tõmmatakse nuga tühjalt. Ühe viilu lõikamisel noa mitme liigutusega, samuti noa liikumisel kõhupoolelt seljaosa suunas, purustatakse viilude terviklus.

Viilu järellõikamine noaotsaga ei tee raskusi balõki pehme sisu ja lõigataval poolikul naha puudumise tõttu. Balõkki lõigatakse 3 mm paksuste viiludena. Tuleb meeles pidada, et lõigatavat kalapoolikut tuleb hoida hoolikalt vasaku käega, seda mitte haarates ja käega surumata: terava noa ja õigete liigutuste korral on küllaldane väike toetamine vasaku käega (joon. 101).

Semga ja lõhi asetatakse lõikamisel nahapoolega alla ja sabaosaga vasakule. Semga (lõhi) poolikut esialgselt nahast ei koorita, kuid lõikamisel iga viil eraldatakse nahast.



Joon. 102. Semga lõikamine.

Nuga hoitakse lõikamisel viltu laua suunas, selleks et saada sabaotsast laia viilu (joon. 102). Semgat ei lõigata pooliku paremast otsast, nagu vorstitoodete ja teiste kalasortide lõikamisel, vaid ümberpöörduvalt — vasakust. Hoitakse kalapoolikut vasaku käega, mis asetseb paremast kõrgemal. Nuga seejuures läheb vasaku käe alt läbi.

Teša lõigatakse samuti kui semga poolikki. Tuleb tähelepanu pöörata uimete eraldamisele tükeldamisel ja sisemuse puhastamisele. Selleks, et uimed ei takistaks lõikamist, need eraldatakse: iga uim lõigatakse ära ringina, seejärel lõigatakse noaotsaga läbi krõmpsluu, mis ühendab

mõlemaid uimi. Selliselt lõigatud uimed ja nende krõmps-
luust alus eemaldatakse kergelt kahe sõrmega.

Kaupade pakkimine. Müüdüd kaupad pakitakse. Pakkimine peab kaitsema kaupa määrdumise ja rikkemise eest ning hõlbustama ostetud kaupade kandmist või vedu. Pakkimise viis ja materjal peavad vastama kauba iseärasustele.

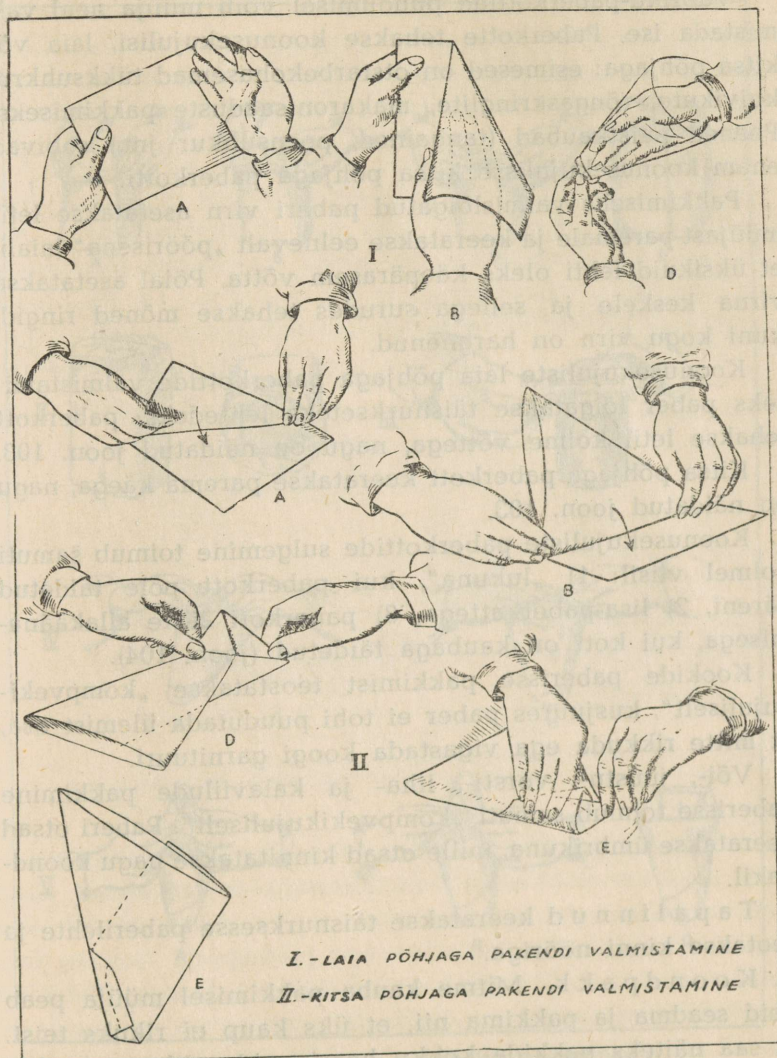
Kaupade pakkimine on individuaalne, kui pakitakse ühte ostu, ja rühmaline (koondpakk), kui pakitakse ühte pakki, korvi või karpi mitmesuguseid kaupu.

Pakkematerjali tuleb ette valmistada reeglilikohaselt enne kaupade müüki, s. o. ajal, kui on vähe ostjaid või kui neid hoopis pole. Pakkematerjali ettevalmistamine aitab kaasa selle kulutamise kokkuhoiuks ja kiirendab kaupade müüki.

Kaupade pakkimine paberisse, pakki ja korvi peab toimuma hoolikalt, et ei esineks kauba kadu ega rikkemist.

Koore, keedise ja marmelaadi müügil kasutatakse paberist klaase või klaaspurke. Klaas või purk kaetakse pealt paberiga, mille äär keeratakse alla. Klaas kaetakse ruudukujulise paberist lehega, mis ulatub 3 sm üle klaasi (purgi) äärte. Vasaku käega hoitakse seejuures paberilehte, paremaga aga keeratakse selle ääri. Iga volt surutakse tihedalt vastu klaasi. Paberi keeramine läheb järjekindlalt — üks volt teise järele, kusjuures eelmine volt katab järgmise.

Paberkoti pakkimise võtted. Vabrikus valmistatud paberkott võetakse vasaku käega, paremaga aga korraldatakse selle põhja ja kokkupandud ääri. Pärast kaalumist täidetud paberkott hoolikalt suletakse. Parim moodus sulgemiseks on „lukuna“ — kolme võttega, nagu on näidatud joon. 104. Kui paberkott on täidetud ääreni kaubaga, toimub selle sulgemine lisapaberkattega, mis asetatakse kotis olevale kaubale. Paberkoti ääred pööratakse sisse mõne voldiga.



Joon. 103. Koonus-pakendite valmistamine.

Vabriku-paberkottide puudumisel võib müüja neid valmistada ise. Paberkotte tehakse koonusekujulisi, laia või kitsa põhjaga: esimesed on otstarbekohasemad tükksuhkru, kuivikute, rõngaskringlite, makaronisaaduste pakkimiseks. Peened puistkaubad (tangained, peensuhkur jm.) sobivad enam koonusekujulisse kitsa põhjaga paberkotti.

Pakkimiseks valmislõigatud paberi virn asetatakse letil müüjast paremale ja keeratakse eelnevalt „pöörisena“ laiali, et üksikuid lehti oleks käepärasem võtta. Pöial asetatakse virna keskele ja sellega surudes tehakse mõned ringid, kuni kogu virn on hargnenud.

Koonusekujuliste laia põhjaga paberkottide valmistamiseks paber lõigatakse täisnurkseteks lehtedeks; paberkott tehakse letil kolme võttega, nagu on näidatud joon. 103.

Kitsa põhjaga paberkott keeratakse parema käega, nagu on näidatud joon. 103.

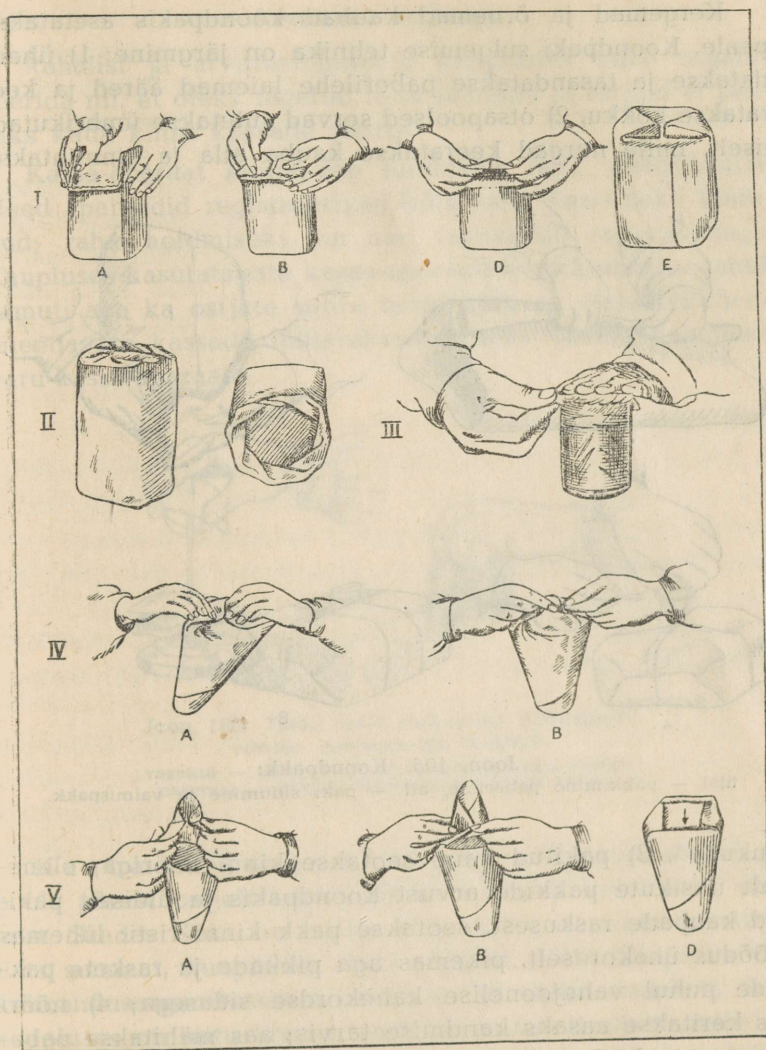
Koonusekujuliste paberkottide sulgemine toimub samuti kolmel viisil: 1) „lukuna“, kui paberkott pole täidetud ääreni, 2) lisa-paberkattega, 3) paberkoti äärte allakäänamisega, kui kott on kaubaga täidetud (joon. 104).

Kookide paberisse pakkimist teostatakse „kompvekikujuliselt“, kusjuures paber ei tohi puudutada ülemist osa, et mitte rikkuda ega vigastada koogi garnituuri.

Või-, juustu-, vorsti-, liha- ja kalaviilude pakkimine paberisse toimub samuti „kompvekikujuliselt“. Paberi otsad keeratakse ümbrikuna, mille otsad kinnitatakse nagu koondpakil.

T a p a l i n n u d keeratakse täisnurksesse paberilehte ja seotakse kinni nööri.

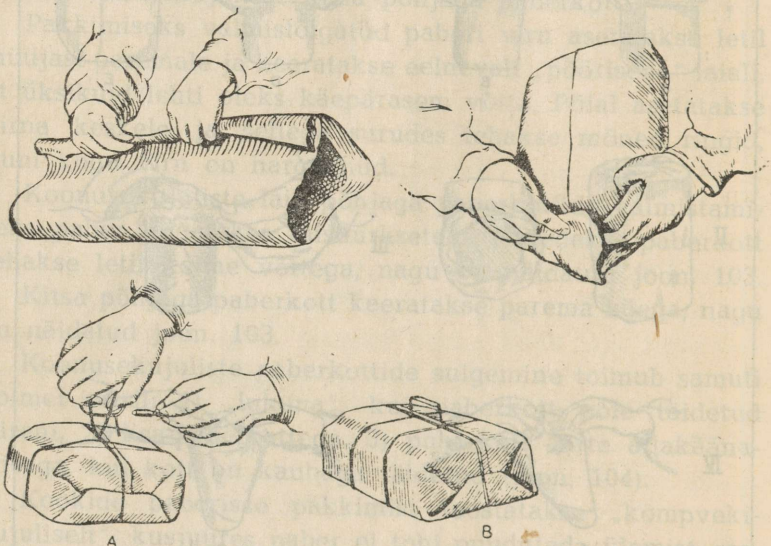
K o o n d p a k k. Mitme kauba pakkimisel müüja peab neid seadma ja pakkima nii, et üks kaup ei rikuks teist. Ei saa näiteks pakkida kokku heeringaid suhkruga, paberosse ja liha jne.



Joon. 104. Kaubaga pakendite sulgemine:

I — pakendi sulgemine „lukuna“, II — pakendi sulgemine paberikattega, III — paberist kaane tegemine klaasile, IV — kaubaga täidetud koonus-pakendi sulgemine, V — kaubaga mittetäidetud koonus-pakendi sulgemine.

Kergemad ja õrnemad kaubad koondpakis asetatakse peale. Koondpaki sulgemise tehnika on järgmine: 1) ühendatakse ja tasandatakse paberilehe laiemad ääred ja keeratakse kokku, 2) otsapoolsed servad suletakse ümbrikutao- liseelt, mille nurgad keeratakse kauba alla ja kinnitatakse



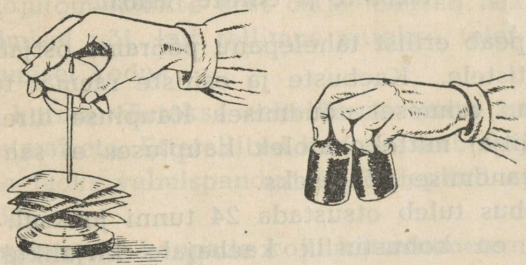
Joon. 105. Koondpakk:
 ülal — pakkimine paberisse, all — paki sidumine ja valmispakk.

„lukuna“, 3) pakitud kaup seotakse kinni nööri- ga; olenevalt üksikute pakside arvust koondpakis ja üldiselt pakitud kaupade raskusest, seotakse pakk kinni risti: lühemas mõõdus ühekordselt, pikemas aga pikkade ja raskete pakside puhul vahejoonelise kahekordse sidusega; 4) nööri ots keritakse aasaks kandmise tarvis; aas mähitakse paberisse, et paki kandmisel nöör ei lõikuks sõrmedese; sama sihiga kinnitatakse aasasse puust kandepulk.

Arvutused ostjatega.

Rahalisi ja arvutustehinguid kauplustes tuleb organiseerida nii, et oleks tagatud raha saamine ja ostjaid ei peetaks kaua kinni kassade juures.

Kassa-aparaat kergendab tunduvalt raha vastuvõtmist. Need aparaadid registreerivad kõik raha sissetuleku tehingud; raha hoidmiseks on nad varustatud rahakastidega. Kaupluses kasutatavate kassa-aparaatide rikkimineku juhul, samuti aga ka ostjate suure tungi ajal, on otstarbekohane täiendavate kassade töölerakendamiseks omada kaupluses varu-kassa-aparaate.



Joon. 106. Tšeki orale torkamine üheaegselt vihtide asetamisega kaalule:
vasakul — tšeki orale torkamine parema käega,
paremal — vihtide haaramine vasaku käega.

Kauba väljaandmine ostjaile toimub müüja poolt pärast ostjalt ostusummale vastava kassatšeki saamist. Saades tšeki, on müüja kohustatud hoolikalt kontrollima summat, kuupäeva, tšeki numbrit, šifrit, kaupluse või kaubandusorganisatsiooni templit ja kassa numbrit, kui kaupluses on mitu kassat; seejärel pistab ta tšeki orale ja annab ostu välja. Kui kaup on kaalumata, asetatakse tšekk orale üheaegselt vihtide asetamisega kaalule (joon. 106).

Tšekkide kokkuarvutamisel neid algul sorditakse summade suuruse järgi. Tšekkide paremaks alalhoidmiseks ja kandmiseks peab tšekiora olema varustatud aasaga ja niidiga. Vabastades tšেকে oralt, need lükitakse niidile ja seotakse niidiotsad kokku.

Sageli seisavad müüja töökohal mitu valmis pandud ostu, millede eest ostjad kas maksavad raha või teostavad oste teistes osakondades. Selleks, et sellistel juhtudel mitte eksida ostetud kaupade väljaandmisel, neid mitte segi ajada, müüja kirjutab nende pakendile ostu maksumuse või kauba kaalu.

Kaebuste ja esitiste raamat.

Müüja peab erilist tähelepanu pöörama ostjate kaebustele ja esitistele. Kaebuste ja esitiste raamat tuleb anda ostjale tema esimesel nõudmisel. Kaupluse direktori (või tema asetäitja) mittekohalolek kaupluses ei saa olla raamatu mitteandmise põhjuseks.

Iga kaebus tuleb otsustada 24 tunni jooksul. Aadressi olemasolul on kohustuslik kaebajale kirjalikult teatada tema avalduse tulemustest.

Töötajate ükski kaebus ei tohi jääda läbi vaatamata, järele uurimata ja vastamata. Nõukogude kaubandusaparaat on töötajate kontrolli all. Mida tähelepanelikumalt müüja suhtub igasse ostja esitisesse ja kaebusesse, seda edukamalt ta kõrvaldab vigu oma töös.

Ostjate teenindamise täiendavaid vorme.

Nõukogude kaubandus ei piirdu ainult tavalise kaupade müümisega kauplustest, telkidest, kioskitest jm. Laialt on kasutatavad veel mitmesugused täiendavad ostjate teenindamise vormid. Siia kuuluvad ettetellimuste vastuvõtmine,

kaupade koju kättetoimetamine, pakendkaupade ja poolvalmistoodete müük jm.

Kaupade koju kättetoimetamine ostjate nõudmisel loob neile suuri mugavusi. See teostub peamiselt ettetellimuste järgi. Sellise ettetellimuse vastuvõtul müüja või tellimuste vastuvõtja täidab läbi kopeerpaberi tellimislehe, milles näidatakse, millised kaubad, missuguses koguses, missugusele summale, kellele ja kuhu ning missuguseks tähtajaks tuleb saata. Üks eksemplar tellimislehest antakse tellijale, teine eksemplar jääb kauplusse.

Selle tellimislehe alusel pannakse vajalik kaup valmis ja saadetakse ostjale kätte tema isiklikul arvel. Raha kauba ja selle kojutoimetamise eest ostja maksab isiklikult tellimuse andmisel või, kui tellimus antakse telefoni teel — kauba saamisel kodus.

Samas korras võetakse eeltellimusi vastu ka ilma koju kättetoimetamiseta. Ettetellitud kaubad saab ostja sel juhul kätte tema jaoks valmis pandult kokkulepitud ajal (näiteks pärast tööd).

Põhitingimuseks kaupade koju kättetoimetamise ja ettetellimuste edukaks täitmiseks on — hoolikas, õigeaegne iga tellimuse täitmine, täielikult heakvaliteediliste kaupade müük, täpses vastavuses ostja tellimusega.

Tunduvat mugavust võimaldab ostjaile pakendkaupade müük, kui kaupluses organiseeritakse selleks eri osakondi või kioskeid; teenindamise kiirendamiseks neis osakondades võtavad raha vastu müüjad.

Kaupade müük standardhindadega (ümar-datud hinnad). Pakendkaupade müügil tuleb müüjal sageli raha tagasi anda, mis aeglustab tema tööd. See puudus kõrvaldatakse, kui osakonnas kõikidel pakendkaupadel on rubladeks ümar-datud hinnad. Sellist ümardamist teostatakse

kauba kaalu täiendamisega vastavalt hinnale — 5, 10, 15, 20 rubla jne.

Valikpakendite müük võimaldab samuti parandada ostjate teenindamist. Ümardatud hindadega valikpakendite müügil on ostjal võimalus kiirelt osta vajalikku kaupa tarbimisvalmil kujul.

Küsimusi ja ülesandeid.

1. Missugustest operatsioonidest koosneb müüja töö kaupade müügil?
2. Näidake erinevusi ostja teenindamise võtetes ostjaile tuntud ja temale vähetuntud, uute kaupade müümisel.
3. Seletage müüja nõuande sisu üksikute kaupade müügil (nende kvaliteedi, tarvitamisviisi ja kokkukohi mõttes).
4. Missugust vastutust kannab müüja ebaõige mõõtmise, kaalumise, hindade kõrgendamise eest ja mittekvaliteetsete kaupade müügil?
5. Kuidas on vajalik lõigata ostjale gastronoomiakaupu — keedetud, suitsutatud vorsti, sinki, kalakaupa — sevrjuugat, semgat, balõkki jm., mitmesugust sorti juustu?
6. Loetelge ostude pakkimisviise mitmesuguste kaupade müügil ja teostage iseseisvalt üksikute kaupade pakkimist.
7. Kuidas valmistatakse koondpakk?
8. Kuidas tuleb kontrollida, kustutada ja ora otsa torgata kassatšekk enne müüdud kauba väljaandmist?
9. Missuguseid täiendavaid ostjate teenindamise vorme kasutatakse kauplustes?

XII peatükk.

REKLAAM KAUPLUSES.

Kaubanduse reklaami õigel organiseerimisel on suur tähtsus iga kaupluse töös.

Nõukogude kaubanduse reklaam on üheks vahendiks elanikkonna kaubandusliku teenindamise parandamiseks ja nõukogude kaubanduse väljaarendamiseks.

Kapitalistlikus kaubanduses kasutatav reklaam teenindab kasusaamise huve ja sageli soodustab isegi mittekvaliteetsete kaupade suuremat müüki.

Kaubakäibe suurendamine, müüjate töötotlikkuse tõstmine, töötajate teenindamise parandamine uute kaupade juurutamise ja uute maitsete kasvatamise teel — neid nõukogude kaubanduse ülesandeid ei saa edukalt lahendada ilma reklaami õige organiseerimiseta.

Ettevalmistused reklaamimiseks. Selleks, et reklaamimist õigesti teostada, peab enne hästi tundma selleks määratud kaup. On vajalik teada, kuidas kaup toodetakse ja missugusest toorainest, missugused on selle tarbimisomadused ja kõik tarbimisviisid. Samuti on vajalik teada kauba tarbijaid ja tundma õppida nende nõudeid. Toetudes kaupluse arvestuse andmeile ja ostjate hinnangule, tuleb selgitada, kes peamiselt tarbivad teatavat kaup ja missugustes kogustes. Samuti tuleb, lähtudes kaupade olemasolust hankijate ladudes ja baasides, välja valida

need kaubasordid, mis esimeses järjekorras vajavad reklaamimist.

Selleks, et suurendada küllaldaselt olemasolevate kaupade müüki, on vajalik reklaamida ka nende tarbimise teisi — täiendavaid viise.

Kaupade tarbimise motiivid on inimestel väga mitmesugused. Uhed tarbivad mingit toidusaadust sellepärast, et see on maitsev, teised seepärast, et see on toitev jne. Selliseid motiive võib olla palju ja neid on vajalik arvestada reklaamimisviiside valikul. Ainult sellisele ettevalmistusele võib järgneda õige reklaamimisvahendite valik. Ulal selgitatust järgneb, et see valik tuleb teha arvestades: a) kauba tarbimisomadusi ja retseptuuri, b) kauba tarbijate kontingenti (koosseisu), c) olemasolevaid tarbimisviise ja võimalusi kauba teiste, tarbijaile veel tundmata omaduste propageerimiseks (reklaamimiseks), d) kaupade olemasolu kaupluses ja hankijate baasides.

Reklaami liigid. Kaupluse töös kasutatakse järgmisi reklaamimisviise: 1) kuulutused ajalehtedes ja ajakirjades, 2) üksikuid kaupu reklaamivad plakatid, 3) prospektid ja reklaamlehed, 4) raadiosaate reklaam, 5) kaupade väljapanekud vaateakendel ja kauplustes, 6) müüjate suuline reklaam.

Reklaami põhivahendiks toiduainete kaupluse töötingimuses on kaupade väljapanek vitriinis.

Kaupade väljapanek vitriinis.

Kaupluse vitriini ülesanne on nende kaupade esitamine, mida kauplusel on pakkuda tarbijaile.

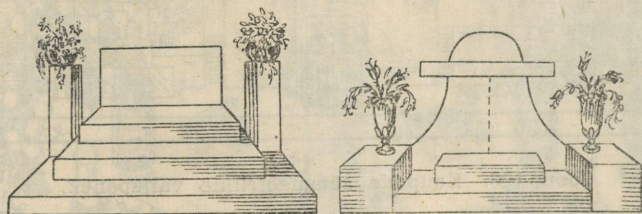
Kondiitrisaaduste, gastronoomia- ja bakaalkaupade lihtne näitamine vitriinis ei ole raske. Kompvekke võib näidata kinnistes ja lahtistes karpides, kaalukompvekid pan-

nakse välja vaasides; vorstisaadusi võib esitada värs-
kete lõigetena, asetatult taldrikuile ja vaagnaile; tangaineid
ja jahu — kotikestes jne. Neil juhtudel kasutatakse välja-
panekuks kas etikettpakendit, näiteks kompekkide välja-
panekutel karpides, või lihtsamaid väljapanemisvahendeid:
vaase, purke, taldrikuid, vaagnaid, kandmikke jne.

Kaupade paigutamine vitriinis.

Väljapandud kaupade paremaks näitamiseks vitriinis ja
vaatajate tähelepanu pööramiseks neile kasutatakse mitme-
suguseid kaupade paigutamise viise.

Lihtsamaks on kaupade astmeline väljapanek. Selle viisi
järgi vaataja poolt esimene rida kaupa paigutatakse alumi-
sele tasapinnale, vitriini põrandale, järgmised read aga
tahapoole — astmeliselt kõrgendatult (joon. 107); kaup tõu-

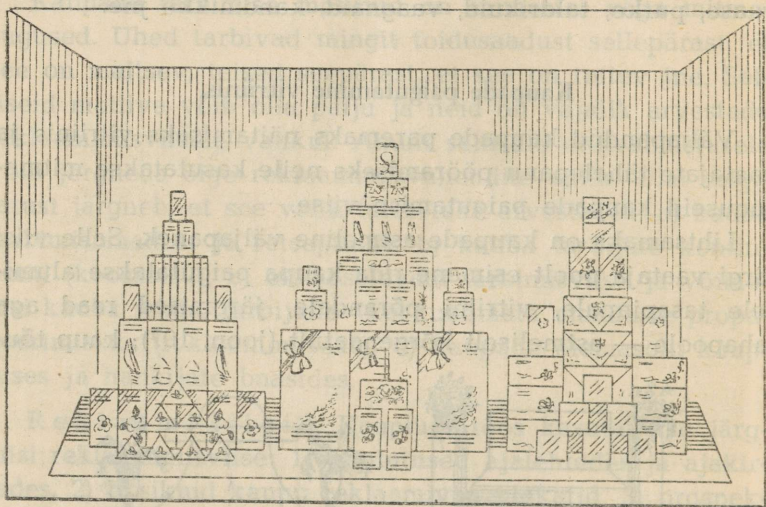


Joon. 107. Kaupade astmelise väljapaneku alused.

seb astmeliselt, alates vitriini eesosast (klaasist) kuni tagu-
mise seinani.

Sümmeetriline paigutamine. Selle viisi järgi
paigutatakse vitriini keskele suur kaubakogus, selle mõle-
male poole aga — võrdses kauguses temast — ühesugu-
sed kaubakogused, kuid suuruselt keskmisest väiksemad
(joon. 108).

Perspektiivne paigutamine. Perspektiivseks nimetatakse asjade paigutamist, kus need on asetatud vaatajast mitmesugusesse kaugusse, mis loob perspektiivmulje. Seda saavutatakse suurte ja väikeste esemete vastava paigutamisega. Suured esemed asetatakse esiplaanile,



Joon. 108. Kaupade sümmeetriline väljapanek.

väiksemad aga tahapoole — vaatlejas loob see vitriini sügavuse mulje (joon. 109).

*

Kaupade väljapanek vitriinis ei tohi luua muljet, et kaupu on paigutatud liiga harvalt või liiga tihedalt. Seda tuleb jälgida vitriini kogu väljapaneku kui terviku, samuti ka üksikute kaubarühmade suhtes, milledest väljapanek koosneb.

Kaupu vitriinis tuleb paigutada nii, et vaataja hästi vaatlaks ja peaks meeles kaubaproove, samuti ka nende

hindu. Paremaks kaupade väljapanemise kohaks on aknavitriini keskkoha alumine osa, sellele järgmine — akna keskmine osa (vertikaalselt). Tunduvalt halvem on vitriini ülemiste osade nähtavus, eriti üle vaateleja silmade taseme. Vitriini ees peatuvate vaatelejate uurimisel on kindlaks tehtud, et vitriini keskkoha alumisel osal peatuvad vaatelejate pilgud kolm korda sagedamini (70% juhtudest) kui kesk-



Joon. 109. Vaateakna sügavuse mulje loomine pildi abil.

misel osal, mis asetseb otse nende silmade ees. Vitriini ülemisele osale aga pöörduvad vaatelejate pilgud märksa harvemini kui alumisele (70%).

Horisontaalses suunas jaotuvad vaatlejate pilgud järgmiselt: 53% (üle poole) — keskele, 24% — vasakule ja 23% — vitriini paremale poolele. Vitriini keskele langeb vaatlejate pilke kaks korda rohkem, kui selle vasakule või paremale poolele.

Kaupade rühmitamine väljapanekul.

Selleks, et järjekindlalt hoida vaatlejate tähelepanu üksikuil kaupadel, tuleb kogu väljapanek jaotada üksikuteks rühmadeks. Selle nõude järgi iga kaubarühma näidatakse vitriinis kui väljapaneku kompaktsust.

Kaupade õige rühmitamine nõuab nende kaubarühmade ühendamist, mis oma tarbimisomaduste ja oma tarbimissihhi poolest on üksteisele lähedased.

Kaupade rühmitamine vitriinis võib teostuda mitmel viisil. Ühel juhul pannakse välja rühm tarbimissihilt lähedasi kaupu — koogid, tordid, keeksid; teisel juhul väljapanek koosneb mitmesugustest kaupadest, mis on tarbimiselt seotud mingisuguse vitriinis väljapandud põhikaubaga, näiteks viin ja mitmesugused suupisted; kolmas variant — pannakse välja palju proove ühest ja samast kaubast, näiteks šokolaaditahvleid, paberrossikarpe. Vitriinis peab iga kaubarühm olema teisest teravalt ja selgelt eraldatud, mida saavutatakse asetades neid teatava vahemaaga.

Väljapandud kaupade järjekindla jaotusega rühmadeks ja alarühmadeks, ja neid veel omakorda üksikuteks kaupadeks, saavutatakse nii kogu väljapandud kaubahulga kui ka üksiku kaubaproovi parim ülevaade. Tuleb meeles pidada, et otsus osta üht või teist kaupa ei teki vaatlejal suure valiku mulje tõttu, vaid üksiku, teatava kauba vaatlemise ja hindamise tulemusena.

Kaupade väljapanekut peab hoidma eeskujulikus puhtuses ja seda pidevalt uuendama.

Vitriini inventar.

Vitriinides toidukaupu välja pannes kasutatakse inventarina taldrikuid, vaagnaid, kandmikke, purke, vaase, korvikesi ja muid esemeid.

Väljapanemisinventari paigutamisel vitriini tuleb silmas pidada samu eeskirju, mis kaupade paigutamiselgi. Hea inventari olemasolul võib vitriinide väljapanekuid hästi korraldada, piirdudes ainult inventariga, kasutamata dekoratiivseid vahendeid (lisailustusi).

Selleks, et vältida kaupade riknemist, tuleb kasutada mulaaž-esemeid (kunstlikud kaupade kujutused) ja butafoori (tühjad purgid, karbid jne.). Mulaaž ja tühi taara peavad andma kauba täpse kujutuse; ainult sel juhul nad täidavad vajaliku ülesande. Suurendatud butafoore võib välja panna ainult kõrvuti normaalmõõtmeis kaubaproovidega (või mulaažidega).

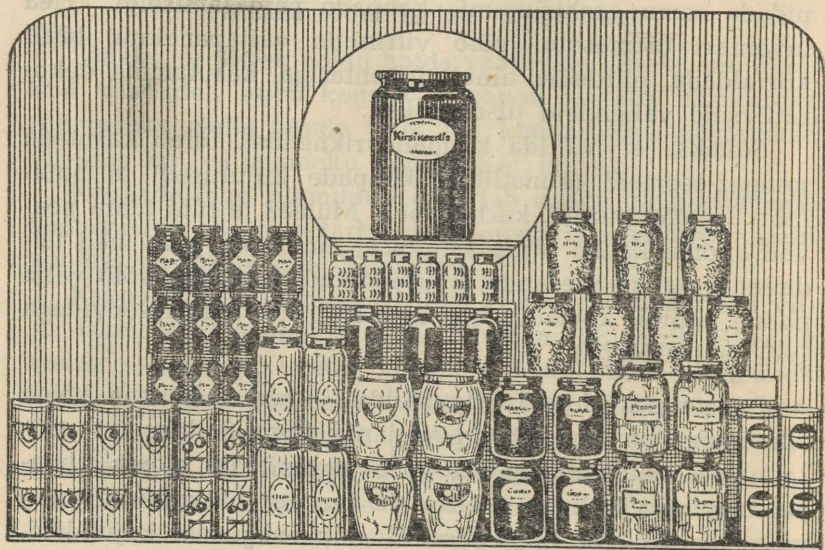
Pilgupüüdja d. Pilgupüüdja — see on keskne, kõige silmapaistvam ese vitriini väljapanekus. Selleks, et pöörata vaatlejate tähelepanu, peab pilgupüüdja olema silmapaistev, värviküllane, köitev ja huvitav. Pilgupüüdjatena võib kasutada piltē, pannoosid, mitmesuguseid kujundeid, mis eralduvad vaateakna foonil.

Pilgupüüdja ei tohi ise varjata väljapandud kaupa, seega eemale tõmmates tähelepanu kaubalt. Pilgupüüdjana väljapandud joonis või kujund peab olema sisuliselt (temaatiliselt) seotud väljapandud kaupadega, näiteks: gastronoomiakaupade vitriinis — koka kujutus, lastekinkide reklaamvitriinis — naeratlev laps, kes saab maiustusi jne.

Pilgupüüdja süžeeks võivad olla ka roogade valmistamisviiside kujutused, valmistoodete näitamine, mida saab valmistada esitatavast kaubast. Näiteks vitriinis, kus on välja pandud peensuhkur ja marjad, asetatakse vitriini kes-

kele pilgupüüdjana suur, ilus keedisepurk või ka pilt: koduperenaine keedab marjakeedist.

Mõnikord paigutatakse pilgupüüdjaks karikatuur, s. t. suurendatakse mõnd näo või kujundi osa selleks, et vaatlejale joonis näiks harukordsena, naljakana. Levinenumaks



Joon, 110. Konservide vaateaken pilgupüüdjaga.

karikatuuri näiteks on tüse kokk, kes valmistab vitriinis väljapandud lihast kotlette.

Pilgupüüdja paigutatakse vitriini sääraselt, et selle ülemine osa (näiteks kaks kolmandikku) asuks keskmise kasvuga inimese peast kõrgemal, s. o. üle 160—165 sm. Selline ülespanek võimaldab pilgupüüdjat kaugelt märgata.

Tähelepanu tõmbamise heaks vahendiks on liikuvad kujud: liikumatult asetatud kaupade ja väljapaneku inventari keskel liikuv kuju torkab teravalt silma.

Ei ole soovitatav asetada vitriinile liikuvaid kujusid, millel pole seost väljapandud kaupadega. Liikuvad pilgupüüdjad peavad olema seoses väljapaneku sisuga, näituse teemaga, väljapandud kaupadega.

Pilgupüüdjana kasutatakse ka suurendatud butafooriaid.

Värv ja valgustus vitriinis.

Õnnestunult valitud värvide kooskõla väljapaneku dekoratiivsel kujundamisel ja mitmet värvi kaupade paigutamine loob paremaid tingimusi vaatlejale väljapandud kaupade optiliseks tajumiseks.

Igal värvil on erisugune varjund ja küllastumus. Ühed värvid on õrnad, teised keskmised, kolmandad tugevad. Värvide küllastatust võib nõrgendada peaaegu kuni valge värvini ja tugevdada peaaegu kuni musta värvini. Näiteks helesinisel värvil võib olla palju varjundeid — kahvatuhelesinisest kuni erk-helesiniseni.

Värvi varjundeid tuleb eraldada värvi toonidest. Viimased kujunevad üleminekul ühelt värvilt teisele, järk-järgulise ühe värvi mõju vähenemise ja teise mõju suurenemisega. Näiteks helesinine värv muutub sinirohelise abil roheliseks, kollakasroheline aga muutub kollaseks järk-järgulise sinise värvi mõju vähendamise ja samaegse kollase värvi lisandamisega.

Mitmesuguste värvide valgusneelavus.

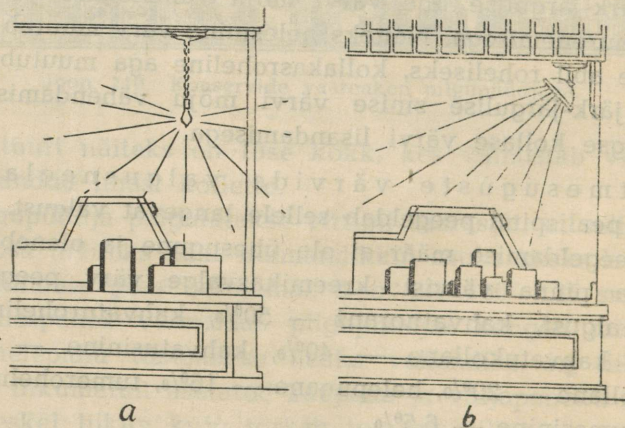
Iga pealispind peegeldab sellele langevat valgust. Kuid selle peegeldamise määr ei ole ühesugune ja oleneb peegelduva pinna värvist: kreemikasvalge värv peegeldab 70% valgust, kahvatuoranž — 50%, kahvaturoheline — 46,5%, kahvatukollane — 40%, kahvatusinine — 30%, tumekollane — 20%, helepunane — 16%, tumeroheline — 10%, tumesinine — 6,5%.

Osa valgust, mida värvitud pind ei peegelda, neelatakse (absorbeeritakse) selle pinna värvi poolt. Seepärast võib pindade värvimiseks kasutatavaid värve jagada valgustneelavaiks, mis peegeldavad vähe valgust, näiteks tumesinine (6,5%), ja valgust mitteneelavaiks, mis peegeldavad palju valgust, näiteks kreemikasvalge (70%). Kõige valgustneelavamaks värviks loetakse musta, ja kõige vähem valgustneelavaks — valget värvi.

Mitmesuguste värvide omaduste tundmine on vitriini väljapaneku korraldamisel hädavajalik.

Vitriinide valgustamine. Vitriini väljapanekuid tumedais valgustneelavais toonides tuleb tugevamini valgustada kui vitriini valgust vähe neelavais toonides. Peaaegu igas vitriinis tuleb valgustus seada nii, et vajaduse korral selle tugevust saaks vähendada või suurendada. Seda saavutatakse kahe või kolme elektrivoolu juhtme ehitamisega.

Reeglikohaselt peab elektrivalgustusega vitriinis see olema suunatud väljapandud kaupadele ja dekoratiivseile detailidele (joon. 111). Nagu päikesevalguski, nii peab ka



Joon. 111. Vaateakna väär (a) ja õige (b) valgustamine.

kunstlik valgus langema kaupadele veidi viltu. Seda saavutatakse vitriini lae esiossa paigutatud reflektoritega (klaasist või metallist peegeldava pinnaga kuplid), mis suunavad kiirte valgust väljapandud kaupale. Reflektorid peavad olema varjul, vaatlejale nähtamatud, vastasel korral valgus pimestaks teda ja segaks väljapanekuid vaatlemast.

Täiendada ülemist valgustust alumise valgustusega on lubatav ainult väiksemõõduliste kaupade korral, mis nõuavad intensiivset valgustamist.

Vitriin peab ehituse fassaadist välja paistma heledama osana ja sellisena tõmbama endale tähelepanu. Seetõttu peab valgustuse jõud vitriinis olema vahetus sõltuvuses valgustuse tugevusest tänavas, kus asub vitriin. Hästivalgustatud peatänavatel peavad vitriinid olema valgustatud tugevamini kui kõrval- ja põiktänavatel. Pimedates tänavates vitriinid võivad olla valgustatud mõõdukalt. Liiga hele valgus pimestab vaatlejat ja kulutab asjata elektrienergiat. Vitriinide valgustamisel tuleb järgida elektrienergia kokkuhoidu, ületamata määratud norme.

Üksikute kaupade või kaubarühmade valgustamist vitriinides, nn. valgustamist „laikudena“, saavutatakse eriliste vitriini-prožektorite abil. Selline valgustamine tõmbab väga edukalt ostjate tähelepanu kaupadele kui ka kogu vitriinile.

Värvilist valgustamist (värviliste lambikestega), mis on väga efektne ja tõmbab tähelepanu vitriinile, tuleb kasutada teatava ettevaatlikkusega. Värviline valgustus muudab vitriinis väljapandud kaupade värvi. Näiteks vitriinis väljapandud liha näib rohelises valgustuses kollasena, kollasega valgustamisel näib ta oranžina. Värvilist valgust võib kasutada ainult neis vitriinides, kuhu pannakse välja kaubad, milledele värviline valgustus ei mõju, näiteks konserveid plekkpurkides. Kuid puuviljakonservidele klaaspurkides muidugi värviline valgus ei ole neutraalne.

Siseväljapanekud kauplustes.

Siseväljapaneku ülesanne kauplustes on abiks olla ostjaile kaupade valikul. Vitriin kaupluse müügisaalis kujutab klaaskappi ja on paigutatud kas letile või asetatud müügisaali seina äärde. Nende kappide riulitele paigutatakse väljapandavad kaubad. Seal, kus ostjad saavad liikuda kapi ümber, tehakse need kõigist külgedest klaasist. Seina vastu asetatud kappidel-vitriinidel on kolm külge klaasist.

Vitriinid kauplustes on eriti vajalikud tellimuste vastu võtmise ja kaupade koju kättetoimetamise büroole, sest siis on ostjail avar võimalus tutvuda tellitavate kaupadega. Sellega välditakse praegu laialt levinud kaupade tellimist ilma neid nägemata.

Küsimusi ja ülesandeid.

1. Missugused on nõukogude kaubanduse reklaami ülesanded? Milles seisab nõukogude kaubanduse reklaami erinevus kapitalistlikust reklaamist?
2. Loetelge ja kirjutage üles reklaami viisid ja võtted.
3. Mis on sümmeetria kaupade paigutamisel? Joonistage mingi kaupade sümmeetrilise paigutamise skeem.
4. Mis on kaupade väljapaneku rühmitamine ja milleks see on vajalik?
5. Millistel juhtudel kaupa näidatakse hulgana ja kus tuleb kasutada individuaalset (tüki viisi) kaupade näitamist?
6. Kuidas peab olema korraldatud vitriinide valgustamine?
7. Mis on väljapaneku inventar? Loetelge väljapaneku inventar teie kaupluses?
8. Kuidas peab olema valgustatud vitriin?
9. Milleks on vajalik pilgupüüdja vitriinil ja missugune see peab olema?

XIII peatükk.

KAUPADE SAABUMINE, VASTUVÕTMINE JA SÄILITAMINE.

Kaupade saabumise kord kaupluses. Enamiku kauplusi varustatakse kaupadega hulgiladude või oma kaubastu baaside kaudu. Vahetult saabuvad tööstusbaasidest kaubad ainult suurtele kauplustele, mis asuvad ühes linnas baasidega. Kauplused, kellel on side kauba tootjatega, saavad kaupa vahetult tootjalt (hankelepingute alusel või üksikostudena), näiteks kohaliku tööstuse tootlustamisettevõttele, töönduslikult kooperatsioonilt, samuti aga ka sovhoosidelt ja kolhoosidelt.

Kaupade saabumise kord kaupluses sõltub mitte ainult selle lähedusest hankijaile — baasidele, ladudele, tööstuslikele ja põllumajanduslikele ettevõttele, mitte ainult kaupluse ladude ja külmutusruumide mahutavusest, vaid ka kauplusele vajalikkude kaupade sortimendist.

Reeglikohaselt tuleb kauplusesse vahetult kohale toimetada kiireltriiknevaid kaupu, samuti ka kaupu, mis ei nõua laos töötlemist, ümbersortimist või väiksemateks partiideks jaotamist.

Määrates kaupade saabumise korda, arvestatakse samuti ka nende transpordi maksumust. Kaupade transpordikulude vähendamine transpordi täie koormamisega, tühjalt tagasi sõitude ja vastupidiste vedude vältimisega — on iga kaupluse üheks tähtsamaks ülesandeks.

Kaupade kohaletoi­metamise graafik. Selleks, et tagada pidevat kauplemist, iga müüja normaalset ja ühtlast koormatust ja vältida järjekordi kaupluses, koostatakse igapäevane kaupade kohaletoi­metamise graafik.

See graafik koostatakse iga kaubarühma eriomaduste ja tarbijate nõudmiste arvestuse alusel, vastavalt kogu kaupluse kaubakäibe plaanile. Graafik peab olema koos­kõlastatud hankijatega ja transpordiorganisatsioonidega.

Pidev kaubandus ei olene mitmeski suhtes ainult kaup­lusest, vaid ka igast müüjast üksikult. Müüja peab iga päev arvestama kaupade nõudmist tema töökohal, õigeaegselt täiendama seda ja võtma tarvitusele abinõud olemasolevate varude kiireks realiseerimiseks (müümiseks). Kaupluse plaani pidev täitmine oleneb mitte ainult õigeaegsest kau­pade kohaletoi­metamisest, vaid ka nende müümisest täp­ses vastavuses igale müüjale määratud plaanile.

Kohaletoi­metamise graafiku koostamisel on otstarbe­kohane kaupade sortiment jaotada kolme rühma, olenevalt nende kohaletoi­metamise sagedusest.

Esimesse rühma kuuluvad: leib, piim, liha, roheline juurvili, värske kala, vorstisaadused ja kiirelriknevad kon­diitrisaadused, mis nõuavad igapäevast kohaletoi­metamist. Mõningat kaupa selles rühmas toimetatakse kohale isegi 2—3 korda päevas (leib, piim).

Teise rühma kuuluvad igapäevase massilise nõudmi­sega mittekiirelt-riknevad kaubad, nimelt: mõningad ba­kaal- ja gastronoomiakaubad (jahu, tangained, suhkur, viin, tubakatooted), kartul, mitmesugune juurvili, kuivatatud puuvili jt., mida võib kohale toimetada 2—3 korda nädalas.

Kolmandasse rühma arvatakse suhteliselt harvemini nõu­tavad toidukaubad, s. o. kaubad, millede kohaletoi­metamine teostub võrdlemisi harva, vastavalt varu kulutamisele (viina­marjavein, vürtsid jt.).

Koostatud graafik tuleb viia kuni iga müüja töökohani: mitte ainult kaupluse direktor ja osakonna juhatajad, vaid ka iga müüja on kohustatud iga päev jälgima selle täitmist.

Kaupade kohaletoiemtamise graafik koostatakse arvestades tarbijate nõudmise võimalikke muutusi kauplemise üksikuil päevadel ja tundidel. Näiteks leiva, liha ja piima järele on suurem nõudmine tavaliselt hommikustel tundidel. Järelt nende kohaletoiemtamine kauplusse peab olema ette nähtud enne kauplemise algust — öösel või väga vara hommikul. Viina-veinisaadusi ja gastronoomiakaupu ostetakse rohkem pühadel ja puhkepäevadel jne.

Graafiku alusel kaupluse direktor, suurtes kauplustes aga iga osakonna või sektsiooni juhataja annab tellimusi hankijatele vajalike kaupade kohaletoiemtamiseks, osutades nende koguse ja kohaletoiemtamise tähtaja. Müüja on kohustatud õigeaegselt andma oma tellimused direktorile või osakonna juhatajale kogu kaupluse üldise tellimuse koostamiseks.

Kaupade kohaletoiemtamine kauplusse võib toimuda mitte ainult kaupluste poolt antud tellimuste alusel, vaid ka kaubastu või kontori saatekirjade järgi — vastavalt kaupluse plaanile. Neil juhtudel kauplus on kohustatud andma määratud tähtajaks oma kaubastule (kontorile) kaupade eeltellimuse.

Kaupade kohaletoiemtamise kord vahetult tööstusest kauplustesse määratakse kaubandusorganisatsiooni ja hankija vaheliste hankelepingutega. Säärases lepingus näidatakse kaupade sortiment, nende kohaletoiemtamise tähtajad ja tingimused, nähakse ette mõlemate poolte vastutus mitteõigeaegse kaupade väljavõtu, transpordi seisakute, taara tagastamise, hangitud kaupade kvaliteedi eest jne.

Kaubavarude täiendamine müüja töökohal.

Kui kaubavarud vähenevad määratud normini, on müüja kohustatud võtma tarvitusele abinõud nende täiendamiseks, selleks et vältida seisakuid kauplemises.

Kaubavarude suurust müüja töökohal määrab selle mahutavus. Katkestamatuks kauplemiseks tuleb müüjal teada oma töökoha mahutavust, selleks et igapäevast nõudmist arvestades määrata, kui sageli peab täiendama kauba tagavara. Oletame, et iga päev müüakse 300 kg kapsaid ja et töökohal saab eraldada kapsaste paigutamiseks ruumala mahutavusega 75 kg. Järelikult on seda tagavara vajalik täiendada 4 korda päevas (300 : 75). Selline arvestus on vajalik kõigi igapäevase massilise nõudmisega kaupade kohta.

On väga hea, kui müüja on teadlik kaubavarude suurusest mitte ainult omal töökohal, vaid ka osakonna (kaupluse) laoruumis. Selline teadlikkus on vajalik selleks, et erakordsetel juhtudel õigeaegselt signaliseerida osakonna või kaupluse juhatajale varude täiendamiseks. Säärased juhud võivad esineda iga päev, millal ükskõik missuguste põhjuste tõttu esineb suurendatud nõudmisi üksikuile kaupadele. Säärase suurendatud nõudmise tekkimine saab teatavaks kõigepealt müüjale, kes, ootamata vastavate abinõude tarvituselevõtmist administratsiooni poolt, teatab otsekohe suurenenud nõudmisest ühele või teisele kaubale, mis kuuluvad tema töökoha kaupade sortimenti.

Mitte vähem tähtis pole müüjal teada kaupade kauplusesse kohaletoometamise korda ja aega. Müüja peab olema hästi informeeritud sellest, kellele antakse tellimused, missugustel päevadel ja kellaaegadel, missugustele kaupadele, kui sageli tuuakse kohale üht või teist kaupa ja missugus-

tes kogustes. Siis müüjal on täielik võimalus õigeaegselt tellida ja õigesti arvestada varusid oma töökohal.

Püsiva nõudmise puhul iga kaubakoguse arvestus varude täiendamiseks müüja töökohal tehakse juurdelisatud tellimislehe kohaselt. Selleks, et kindlaks teha, mitmeks päevaks jätkub olemasolevatest kaupadest, tuleb need jagada sama kauba päeva jooksul müüdava kogusega.

Meie näiteks (vaata allpool) hirsitangude päevane müük on $(3670 : 7) = 524$ kg. Sääraselt jätkub 1660 kg tagavara 3 päevaks (ümardatult) $(1600 : 524)$. Kui hirsitangude uue partii kohaletoimetamiseks on vajalik $2\frac{1}{2}$ päeva, siis tuleb tellimus hirsitangudele anda viivitamatult, selleks et vältida seisakuid kauplemises.

Näitlik vorm kaupade tellimiseks.

Jrk. nr.	Kauba nimetus	Mõõduühik	Müüdud nädalas	J ä ä k		Varude täiendamise aeg	Nõutav kauba hulk (kolmeks päevaks)
				kogus	mitmeks päevaks		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Hirsitangud	kg	3670	1600	3	2,5	1600

Kaupade vastuvõtmine.

Vastutus kaupade kvaliteedi eest. Kaupade vastuvõtmist kaupluses teostab kaupluse direktor (osakonna juhataja) või tema korraldusel üks müüjatest.

Nõukogude seadused nõuavad, et kauplusesse saabuks ainult heakvaliteedilist kaupa. Mittekvaliteetsete kaupade

vastuvõtmist ja müüki meie seaduste järgi karistatakse kui kriminaalkuritegu.

NSV Liidu Ülemnõukogu Presiidiumi seadlusel „Vastutusest mittekvaliteetse või mittekomplektse toodangu väljalaskmise ja kohustuslikest standardidest mittekinnipidamise eest tööstusettevõttesis“ on väga suur tähtsus ka kõigile kaubandustöötajale.

Mittekvaliteetse toodangu väljalaskmine on raskeks kuriteoks seepärast, et see tekitab kahju sotsialistlikule majandusele, nõukogude rahva huvidele. Juba UK(b)P XVII kongressil seltsimees Stalin tõstis esile kvaliteedi küsimuse, kui tööstuse ühe järjekordse ülesande: „Parandada väljalastavate kaupade kvaliteeti, lõpetada mittekomplektse toodangu väljalaskmine ja karistada kõiki neid seltsimehi, vaatamata sellele, kes nad on, kes hiilivad mööda Nõukogude võimu seadustest toodangu kvaliteedi ja komplektuse kohta või rikuvad neid.“¹

Mittekvaliteetse ja miftestandardse toodangu väljalaskmine toob kahju nii riigile kui ka rahvale, nõrgendab samuti ka riigi majanduslikku ja kaitsevõimet.

Kõik kaubandusorganisatsioonid on kohustatud kaupu vastu võttes rangelt kontrollima nende vastavust määratud standarditele ja tehnilistele tingimustele. Kui toodangu kvaliteeti on rikutud, tuleb kõik materjalid viivitamatult edasi anda prokuratuuri organeile süüdlaste vastutuselevõtmiseks.

Uus stalinlik viisaastak nõuab niihästi eelsõjaaegse toiduainete tööstuse toodangu sortimendi taastamist, kui ka kvaliteedi parandamist, eelsõjaaegse pakkimise taastamist ja selle parimate mooduste edasiarendamist, mis tagavad saaduste säilivust ja kvaliteeti.

¹ J. Stalin, „Leninismi küsimusi“ eestikeelne väljaanne lk. 394.

Kaubandusorganisatsiooni juhtijad on kohustatud vastu võtma kaupa ainult heas kvaliteedis ja heas pakendis, vastavalt tehnilistele tingimustele.

Kaupade vastuvõtmise kord kaupluses. Kaupluses tuleb kaupu vastu võtta koguselt ja kvaliteedilt, õigesti vormistatud saatedokumentide alusel.

Kaupade koguseline vastuvõtmine koosneb järgmistest operatsioonidest: a) kauba brutokaalu (koos taaraga) ja netokaalu (puhaskaalu) kindlaksmääramine, b) kauba koguseline ülelugemine, c) väljalaskehindade õigsuse kontrollimine, d) saatekirjade üksik- ja üldsummade arvestuslik kontrollimine.

Vastuvõetavate kaupade kvaliteedi kindlaksmääramiseks on vajalik: a) kauba välimuse ja selle markeerimise hoolikas järelevaatus, b) kauba kvaliteedi kontrollimine organoleptiliste meetoditega¹, c) kvaliteedi laboratoorne kontrollimine (kui organoleptiline kontrollimine osutub puudulikuks, suunatakse kauba proov laboratooriumi analüüsimiseks), d) kontrollida kvaliteedilisi rekvisiite (tunnuseid) saatedokumentidel ja nende vastavust saabunud kaupade tõelisele kvaliteedile, e) selgitada vastuvõetud kaupade vastavust kaupluse tellimusele, sellele sortimendile, mis hankija lepingu järgi oli kohustatud kohale toimetama, samuti aga ka vastavust üleliidulise riikliku standardi (GOST-i) nõuetele.

Kaupade väline vaatlus toimub tavaliselt üheaegselt kvaliteedi kindlakstegemisega, saatedokumentide arvestuslikku kontrollimist aga teostatakse raamatupidamisosakonna töötajate poolt.

Kaupa ei tule vastu võtta ilma selle põhjaliku ja hoolsa ülevaatuseta, ilma selle koguse ja kvaliteedi kontrollimi-

¹ Organoleptiliselt — vaatluse, haistmise, kompamise ja maitsmise teel.

seta. Olenematu kaalu või koguse ühikute arvu märkimisest kauba taarale ja saatedokumentidele, tuleb vastuvõtmisel kogu kaup uuesti üle kaaluda ja üle lugeda. Tähelepanematus, liigne usaldavus vastuvõtmisel viib puudujääkidele, mille põhjuseid hiljem ei saagi selgitada, kuna siis kaup on juba müüdud. Kaalud, millel kaalutakse vastuvõetavat kaupa, peavad olema eelnevalt kontrollitud, selleks et nende täpsuses ei oleks kahtlust.

Kui ilmneb, et kauba kvaliteedi organoleptiline kontrollimine kaupluse töötajate poolt oli puudulik, siis tuleb välja kutsuda ekspert — spetsialist, sanitaarse järelevalve esindaja (sanitaar-arst). Laboratoorne analüüs on vajalik kõigil juhtudel, kui ei ole võimalust kaupa kontrollida organoleptiliselt.

Organoleptiline kontrollimismeetod on vajalik ka laboratoorse analüüsi puhul, kuna ainult ühe meetodi kasutamine ei anna kaugeltki igakord vajalikke tulemusi.

Laboratoorne analüüs võib kindlaks määrata produkti koosseisu (näiteks niiskusprotsendi, munavalge ja rasvade hulga jm.), kas on produktis baktereid, lagunemise jälgi jne., kuid see analüüs ei saa kindlaks määrata produkti maitselisi omadusi, selle värvust (näiteks veini lõhnade valik ja maitse). Need näitajad tehakse kindlaks ainult organoleptiliselt. Organoleptiline meetod on kõige kiirem ega nõua keerulisi seadmeid, kuid selle meetodi kasutamine vajab töötaja suuri kogemusi.

Kaupade vastuvõtmise dokumentaalne vormistamine.

Kui vastuvõetavad kaubad ei vasta standardile, hankelepingule või kaupluse tellimusele, või juhul, kui on ilmsiks tulnud, et saatedokumentidel näidatud kogused ei vasta tegelikkusele, koostatakse akt kindlaksmääratud vormis. Akt

koostatakse samuti ka neil juhtudel, kui kaup saabus ilma dokumentideta, kusjuures üheaegselt teostatakse ka vastuvõetud kaupade arvelevõtmist.

Akt koostatakse kolmes eksemplaris ja kirjutatakse alla kaupluse kaubavastuvõtja ja hankija esindaja poolt, kes andis kauba üle, ja kohaliku kaubandusosakonna või sanitaar-järelevalve esindaja poolt. Hankijale saadetakse kiire teadis. Kiireltriiknevad kaubad müüakse kohe, olenemata saatedokumentide (faktuuride) olemasolust.

Kui saabunud kaup vastab kõigile standardi ja hankelepingu nõudeile, vastab kaupluse tellimusele (sortimendilt, koguselt ja kvaliteedilt), siis vastuvõtmise vormistamine piirdub saatedokumentide kontrollimise ja allakirjutamisega.

Igas kaupluses peavad olema GOST-id või neid asendavad tehnilised tingimused kõigi kaupade kohta, milledega kauplus kaupleb, samuti ka ära kirjad või väljavõtted lepingutest hankijatega.

Kaupade säilitamine.

Produktide säilitamine nõuab tööjõu kulu ja vahendeid kahjulikkude mõjude ja riknemise ärahoidmiseks. Igale kaubarühmale peavad olema tagatud tingimused, milledes ükski kaup ei saaks kaotada oma tarbimiskvaliteeti.

Stalinlik konstitutsioon nõuab meilt kõige hoolsamat suhtumist ühiskondlikku sotsialistlikku omandisse.

NSV Liidu iga kodanik on kohustatud hoidma ja tugevdama ühiskondlikku, sotsialistlikku omandit kui nõukogude korra püha ja puutumatut alust, kui kodumaa rikkuse ja võimsuse allikat, kui kogu tööraha jõuka ja kultuurse elu allikat.

Isikud, kes ühiskondlikku, sotsialistlikku omandit ohustavad, on rahva vaenlased (NSV Liidu konstitutsiooni paragrahv 131).

Iga töötaja peab alati valvsalt kaitsema ühiskondlikku, sotsialistlikku omandit, temale usaldatud kaubalisi väärtusi.

Kaupade õigeks säilitamiseks kaupluses on vajalik:

1) luua nende säilimiseks vastavad tingimused (õhu temperatuur, niiskus, ventilatsioon, valgustus);

2) tagada õige kaupade naabruse jälgimist, eriti toiduainete säilitamisel (et ükski kaup ei rikuks teist lähedalasuvat kaupa);

3) vältida kaupade riknemist ja hävitamist närijate ja putukate poolt;

4) luua säilitamisel vajalik sanitaarne režiim, vältides võimalust produktide riknemiseks ja nakatumiseks;

5) tagada maksimaalset mugavust uute kaubapartiide kvaliteediliseks ja koguseliseks vastuvõtmiseks;

6) produktiivselt kasutada lao pindala ja sisseseadeid kaupade säilitamiseks;

7) tagada kaupade kaitset kuritahtlike elementide vastu.

Kaupade säilitamise tingimused.

Kaupade säilitamisel arvestatakse iga kaubarühma eriomadusi. Mitmesugused kaubad nõuavad erinevaid säilitamise tingimusi: ühtedele kaupadele on vajalik madal temperatuur (külm), teistele — kõrgem temperatuur. Ühed kaubad säilivad paremini suhtelisest suuremas õhuniiskuses, teistele on vajalik kuiv õhk jne.

Kaupu tuleb paigutada nii, et oleks mugav täiendada varusid müüjate töökohal, organiseerida uute kaubapartiide vastuvõtmist, lahtipakkimist ja kauba ettevalmistamist müügiks. Kõik see töö teostub kaupluse eri (abi-) ruumis.

Kui kaupluses puuduvad isegi lihtsamad külmutusseadmed (vannid jääga), siis kiireltriknevate kaupade (liha, piim, keeduvorst, kala, koorevõi jne.) varud peavad olema väikesed — mitte rohkem kui ühe päeva kauplemiseks.

Õhu temperatuur peab olema võimalikult püsiv, kuna selle järsud kõikumised, veel enam produktide sulamine ja külmumine kajastub nende välimusel ja maitasel.

Õige õhu tsirkulatsiooni tagamiseks ei tule kiireltriiknevaid kaupu paigutada tihedalt vastu seina või otse põrandale, samuti ka tihedalt üksteise peale. Paigutust teostatakse stellaažidele kindla vahega produktide vahel.

Suur tähtsus on ka õhu niiskusel. Liiga kuiv õhk põhjustab kaupade kiiret kuivamist ja rikub sageli nende välimust: kaup kuivab ja tõmbub kokku. Liigne õhu niiskus ei ole samuti soovitatav. Kui säilitamisel 24—36 tunni kestel õhu niiskus ei avalda olulist mõju, siis pikemal säilitamisel liigne niiskus soodustab kauba mädanemist ja hallitamist. Seepärast suure niiskussisaldusega kaupu (liha, kala, juurvili, vorstid, sink jt.) tuleb säilitada suhtelise õhuniiskuse juures 80—90%. Kuivad kaubad nõuavad vähemat niiskust, mis tunduvalt takistab mikroorganismide arenemist. Nii ei arene hallitus kuivas õhus ja hävib 45%-lises suhtelises õhuniiskuses.

Lk. 280 on paigutatud tabel kaupade säilitamise tingimuste kohta. See tabel vajab mõningaid selgitusi:

Teine lahter — „Niiskuse sisaldus kaupades (%-des)“. Kõik produktid sisaldavad vett, sageli väga tunduvas koguses; kartul sisaldab näiteks 75% niiskust ja teised juurviljad veel rohkem — 85—95%. Mida rohkem on mingis produktis niiskust, seda kergemini (muudel võrdsetel tingimustel) see rikneb, mädaneb, kattub hallitusega. Tabelist on näha, et kõige väiksema niiskussisaldusega on sulatatud või — ainult 1%, seetõttu see kannatab kahanemiseta pikemat säilitamist.

Viiendas lahtris näidatakse õhu vahetus päevas. Numbriid selles lahtris, näiteks 1—2, 2—4, näitavad, et ventilatsiooni abil päeva jooksul õhk kambris peab vahetuma üks — kaks korda või kaks kuni neli korda.

Kaupade lühiajalise säilitamise tingimuste tabel kauplustes.

Kaupade nimetus	Niiskussisaldus kaupades (%)	Õhu temperatuur (°)	Õhu niiskussisaldus (%)	Õhu ventilaatsioon (vahetus ööpäevas)
I. Liha ja lihakaubad.				
Liha, jahendatud	50—76	+1 kuni +6	80—85	2—3
„ külmutatud	50—76	—1 kuni —2	85—90	0—1
Vorstitooted, peale suitsutatute	50—75	+4 kuni +6	70—75	2—3
Suitsutatud tooted	30—40	+10 kuni +12	70—75	1—3
Lihakonservid	60—80	0 kuni +2	80—85	—
II. Kala ja kalakaubad.				
Värske kala	65—80	0 kuni —2	90—95	0—2
Külmutatud kala	65—80	—2 kuni —6	80—90	0—1
Vähesoolatud kalakaubad	60—70	+2 kuni —2	80—90	0—1
Soolatud kala	60—70	0 kuni +10	80—90	0—1
Kuivatatud ja välisõhus kuivatatud kala	40—60	+10 kuni +12	60—70	2—3
Suitsutatud kala	60—75	0 kuni +3	60—70	2—3
III. Piim ja piimasaadused.				
Täispiim	87—88	+6 kuni +8	85—90	1—2
Koor ja kohupiim	57—80	+2 kuni 0	75—85	1—2
Juust, pehme	45—50	+4 kuni —3	75—85	1—2
„ kõva	35—50	+5 kuni 0	75—80	1—2
Koorevõi	10—16	+4 kuni 0	75—85	2—3
Sulatatud või	1	+4 kuni +10	80—90	1—2
IV. Munad	70—74	0 kuni +2	75—80	2—4
V. Puuvili ja marjad.				
Õunad ja pirnid	86—88	+1 kuni —4	85—90	2—4
Tsitrusviljad (apelsinid, sidrunid, mandariinid)	80—85	+2 kuni +5	80—85	2—4
Aedmaasikad, kirsid	84—91	+2 kuni 0	80—85	2—4
VI. Juurvili.				
Valge kapsas	92—93	+2 kuni +4	80—85	2—2
Kartul	75	+2 kuni 0	80—85	1—2
Värsked kurgid	95—96	+2 kuni +4	85—90	2—4
Porgandid	84—87	+2 kuni 0	80—85	1—2
Tomatid	93—95	+4 kuni +6	80—85	2—4

Suhteline õhuniiskus ja selle reguleerimine.

Õhul on omadus sisaldada teatavat hulka veeauru; seda omadust nimetatakse õhu niiskusmahutavuseks. Eri temperatuurides on see mitmesugune: mida kõrgem temperatuur, seda suurem on õhu niiskusmahutavus, ja vastupidi — mida madalam on õhu temperatuur, seda väiksem on tema niiskusmahutavus. Näiteks õhk $+10^{\circ}$ -lises temperatuuris võib sisaldada 9,4 g veeauru ühele kantmeetrile, $+5^{\circ}$ -lises temperatuuris aga ainult 6,7 g; temperatuuris -10° üks kantmeeter õhku võib sisaldada ainult 2,2 g veeauru.

Mitte alati pole õhk küllastatud veeaurudega. Kui laoruumis näiteks õhu ühe kantmeetri täielikuks küllastamiseks $+10^{\circ}$ -lises temperatuuris on vajalik 9,4 g veeauru, tegelikult aga neid ei ole 9,4 g, vaid on ütleme kaks korda vähem, siis sel juhul me kõneleme: laoruumi õhu suhteline niiskus võrdub 50%-ga.

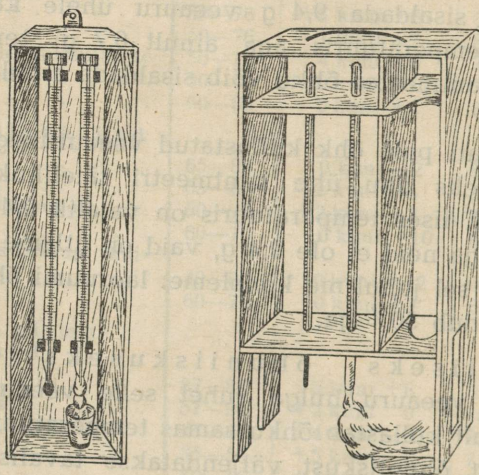
Suhteliseks õhuniiskuseks nimetatakse õhus oleva veeauru hulga suhet selle veeauru hulgaga, mis täielikult küllastab õhku samas temperatuuris.

Suhtelist õhuniiskust väljendatakse tavaliselt protsentides. 100% niiskust — see on suurim veeaurude kogus, mis võib sisalduda õhu ühes kantmeetril selle antud temperatuuril.

Selles ruumis, kus säilitatakse kaupu, tuleb jälgida alaliselt õhu niiskuse kui ka selle temperatuuri seis. Õhu niiskust mõõdetakse eri seadisega — psühromeetriga.

Psühromeeter (joon. 112) koosneb kahest termomeetrist; neist ühel on munake mähitud õhukesse batisti või marlisse, mida alaliselt niisutatakse veega. See termomeeter näitab madalamat temperatuuri kui teine, kuiv, kuna vesi aurates riidest, millesse on mähitud termomeetri

munake, võtab viimaselt soojust. Mida suurem on temperatuuri vahe, seda rohkem soojust võtab auramine; see aga toimub siis, kui auramine on tugevam, s. o. kui õhk on kuivem. Vastupidi, mida väiksem on mõlema termomeetri näitamise vahe, seda rohkem niiskust on õhus. Järelikult kui mõlemad termomeetrid näitavad täielikult ühte ja sama, siis suhteline niiskus võrdub 100%-ga, s. o.



Joon. 112. Psühromeetrid.

saabus kastemoment. See tähendab, et veeaurud hakkavad sadestuma väiksemate tilkadena (kastena).

Psühromeetri kasutamisel on vajalik tähele panna järgmisi reegleid.

- 1) Selleks et seadis õigesti näitaks, asetatakse see keset ruumi (laoruumi, külmutusruumi) vertikaalses asendis erilisele alusele — restile, kuid mitte tuuletõmbuse kätte.
- 2) Riidesse mähitud elavhõbedaga munakest niisuta-

takse kummipritsi abil ettevaatlikult veega. 15—20 minuti pärast kirjutatakse üles mõlema termomeetri näidud.

3) Psühromeetril võib olla vaba juurdepääs, kuid ta peab olema kaitstud rikkumise ja purunemise eest kaupade kohale- ja ümberpaigutamise ajal.

4) Termomeetrite näitused tuleb lugeda nii, et vaatleja pilk oleks elavhõbeda joone tipu tasemel.

5) Niiskuse näite ei tule märkida kohe pärast psühromeetri ülesseadmist, vaid 15—20 minuti möödumisel.

6) Kogu aeg on vajalik jälgida seda, et ühe termomeetri elavhõbedaga munake oleks alaliselt niiske.

Õhu niiskust psühromeetri näitude järgi määratakse tabeli abil (psühromeetiline tabel).

Suure niiskuse olemasolul, näiteks ventilatsioonita külmutusruumis, tuleb õhku kuivatada niiskust absorbeerivate ainetega, näiteks kustutamata lubjaga, mida puistatakse (pulbrina või väikeste tükkidena) erilistele alustele või liudadele, mis on asetatud kuivatamisele kuuluvasse ruumi 150—200 sm kõrgusele põrandast. Lubja asemel võib kasutada klooriskaltsiumi.

Vastavalt lubja ja klooriskaltsiumi küllastumisele tuleb neid vahetada, kuni õhk ruumis saavutab vajaliku niiskuse.

Kui lao- või külmutusruumi õhk on liigselt kuiv, tuleb seda niisutada, mida tehakse pulverisaatoriga. Samuti võib ruumi üles seada laiad veega täidetud nõud või laiali laotada märjad, puhtad linad, üldse märjad, puhtad kangad.

Õhu ventilatsioon. Õhu ventilatsioon (õhu vahetus) ruumis, milles hoitakse kaupu, reguleerib samuti ka niiskust; ventilatsioon on vajalik alaliseks õhu vahetuseks kaupluse laoruumis, kuna ajajooksul laoruumi õhk täitub kahjulike lisandite ja mikroorganismidega.

Iga toidukaupade rühm nõuab, et laoruumi õhk uuen-
duks ööpäeva kestel teatav arv kordi (vaata eespoolt tabe-
lit „Kaupade säilitamise tingimused kaupluses“). Näiteks
külmutatud liha -1° kuni -2° -lises temperatuuris nõuab
mitte rohkem kui ühekordset õhuvahetust ööpäevas.

Elektrentilaatorite olemasolul saavutatakse laoruumis
õige õhuvahetus ventilaatori töötamisel kindlaksmääratud
aja jooksul.

Kaupade paigutus säilitamisel.

Kaupade säilivuse huvides on nende paigutamisel lao-
ruumi enne kõike vajalik tähele panna õiget kaupade naab-
rust. Kauplusse saabunud kaubad peavad olema paigutatud
selliselt, et üks kaup ei rikuks teist. Näiteks ei saa säili-
tada üksteise läheduses heeringaid ja võid, kartuleid ja
vorstitooteid jne.

Tundes iga kauba omadusi, ei ole raske kindlaks mää-
rata kaupade naabruse lubatud piire. Need piirid olenevad
teatava kauba omadusest edasi anda lõhnu või mõjutada
teist kaupa, pakkimisest ja taarast ning säilitamise kes-
tusest.

Kaubavarude parema kasutamise tagamiseks on suur
tähtsus nende rühmitamisel ja lattu paigutamisel.

Kaupu võib rühmitada vastavalt sortidele ja partiide
saabumisele (sordiline või partiiline paigutamine). Sordi-
line paigutamine seisab selles, et igale sordile määratakse
laoruumis kindel koht, kus kaupa hoitakse jaotamata selle
saabumise aja järgi. Partiide järgi paigutamisel hoitakse
eraldi iga saabunud ja vastuvõetud kaubapartii; jaotus sor-
tide järgi tehakse igas partiis eraldi.

Sordilist paigutamist kasutatakse praktikas sagedamini,
kuna sellisel viisil võib suhteliselt kergemini ja kiiremini
leida vajalikku kaupa; samuti on hea alatiselt jälgida taga-

Kaupade naabruse tabel.

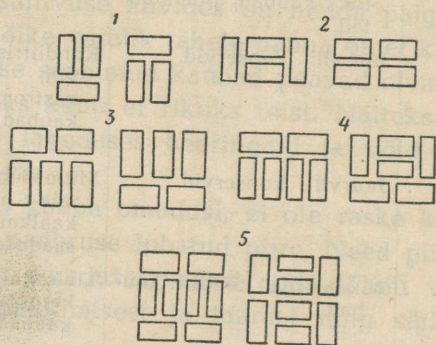
Kaupade nimetus	Sobiv naabrus	Sobimatu naabrus
Piimakaubad	Konservid, bakaal-tükk-kaubad, vorstitooted, peale suitsutatute.	Liha, kala, juurvili, puuvili, tubakatooted, bakaal-kaalukaubad, suitsutatud tooted.
Gastronoomia-kaubad	Viin, konservid, bakaal-tükk-kaubad, piimatooted.	Liha, kala, juurvili.
Kala	Juurvili, konservid.	Kondiitrisaadused, puuvili, bakaalkaubad, gastronoomia-, piimakaubad, tubakatooted, viin.
Liha	Juurvili, konservid.	Mitmesugused gastronoomia-, piimakaubad, bakaalkaubad, kondiitrisaadused.
Leib	Bakaal- ja kondiitrikaubad.	Liha, kala, juurvili, tubakatooted, gastronoomia-kaubad.
Kondiitrikaubad	Bakaalkaubad, viin, konservid, leib, puuvili.	Liha, kala, juurvili, tubakatooted, gastronoomiakaubad.
Bakaalkaubad	Kondiitrikaubad, konservid, leib.	Liha, juurvili, kala, piimakaubad.

varade olemasolu. Sordilisel paigutamisel kasutatakse ratsionaalsemalt laoruumi pinda kui partiilisel paigutamisel, kus üks kaubasort asetseb mitmes kohas, mitmes partiis. Kuid sordilisel paigutamiskiisil on üks oluline puudus: ta raskendab kaubavarude väljasaatmist vastavalt nende saabumisaajale.

See puudus on täielikult kõrvaldatud partiilise paigutamise kasutamisel. Viimane moodus on hõlpus ka pre-

tensioonide esitamise puhul hankijale, kuna iga uus saabuv kaubapartii ei segune samasordiliste varem saabunud partiidega.

Küllaldase laoruumi olemasolul paremaks paigutamiseks on niinimetatud kahekordse ruumala moodus ehk kahe osakonna süsteem. Iga sordi või väiksemate kaubapartiide alatine koht jagatakse kahte ossa: ühte ossa paigutatakse äsja saabunud kaup, teisest aga teostatakse tööks vajalike varude täiendamist.



Joon. 113. Kottide ja kastide paigutamise skeemid laoruumis:

- 1 — paigutamine kolmekaup, 2 — paigutamine neljakaupa, 3 — paigutamine viiekaupa, 4 — paigutamine kuuekaupa, 5 — paigutamine kaheksakaupa.

Nõutavamate kaupade kiiremaks edasiandmiseks müüja töökohale asetatakse (vastavalt lubatud naabrusele) need kaubad laoruumi kättesaadavasse ossa, võimalikult müüja töökoha lähedusse.

Kastide ja kottide lattu paigutamisel tuleb püüda vältida kotivirnade kokkuvarisemist. Selleks asetatakse need ruudukujuliselt (joon. 113).

Õhu paremaks tsirkuleerimiseks jäetakse kottide ja kastide paigutamisel õhukanalid, selleks et kaupadele oleks õhul vaba juurdepääs; sääraste õhukanalite moodustamiseks asetatakse kastide vahele puust vahevooder. Kaupade virna asetamisel suurtes ladudes tuleb jätta mõlema virna otsa vahele läbikäik, selleks et vajaduse korral ühe virna otsast oleks võimalik kaupa võtta, teise otsa aga samaaegselt paigutada saabunud uut kaupa.

Kaubavarude jälgimine. Pidev kauplemine kaupluses ei ole mõeldav ilma alalise kaupade saabumise jälgimiseta, ilma kaubavarude täpse kontrollimiseta. Selliseks kontrollimiseks on hädavajalik iga kaubarühma ja sordi kohta määrata plaaniline varu, nii tervikuna kogu kaupluse kui ka iga töökoha kohta eraldi. Kauplusse produktide saabumise tähtaegu, mis on määratud kohaletoimetamise graafikuga, tuleb samuti jälgida pidevalt.

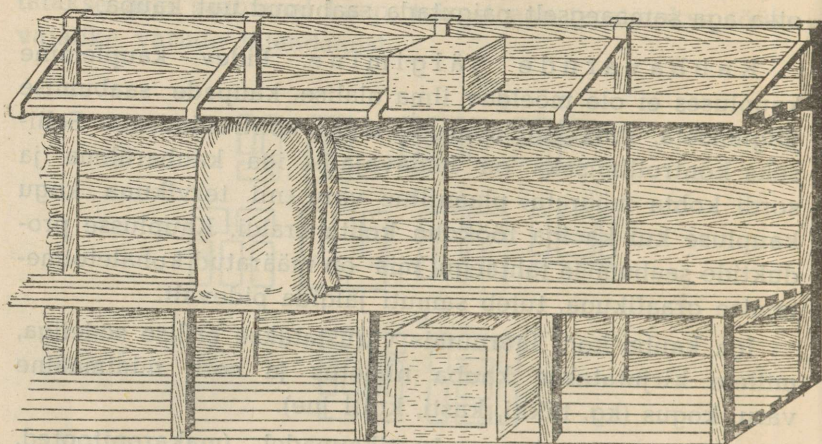
Iga kauba koht laoruumis varustatakse erilise sedeliga, millele kirjutatakse kauba nimetus ja sort, minimaalne varu, kogus (kg, tükki, kasti, kotti jne).

Uhesuguse mahuga kastikaupadel (makaronitooted, koorevõi jne.) on arvestust parem pidada kastidena kui kilogrammidena, kottides kaupade kohta aga on kergem arvestust pidada kottides, kuna kaste (või kotte) võib kiiremini kokku arvata, kui määrata nende üldkaalu. Ainult mitmesuguse taara olemasolul ühel ja samal kaubal tuleb võtta arvestusühikuks kilogramm. Säärasel juhul tuleb taaral näidata kauba kaal.

Kaupade paigutamine peab olema säärane, et neid oleks alati kerge üle lugeda. Kaubad peavad asetsema ridadena, virnadena, millede vahele jäetakse läbikäigud. Kui kaupade varu väheneb määratud minimaalse normini, võetakse kohe tarvitusele abinõud selle täiendamiseks.

Plaaniline varu peab olema arvestatud ajale, mis täielikult tagab kauba uue partii õigeaegset kohaletoimetamist.

Bakaal- ja teiste kaupade säilitamiseks on väga praktilised kolme vahega riulid. Riulid on ehitatud järgmiselt: riuli alumine osa kujutab endast massiivset restiga

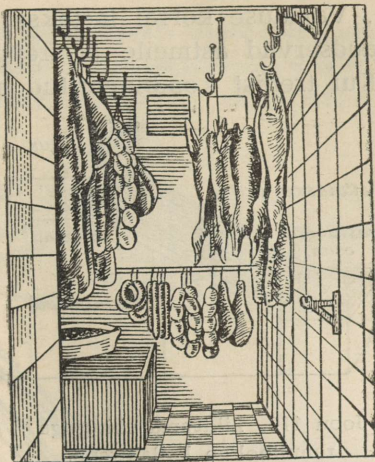


Joon. 114. Tellingud kolme riuliga bakaal- ja muude kaupade säilitamiseks.

või tiheda kattega alust, mis on asetatud tugelede. Ülemine vahe kinnitatakse tagumise restseina külge. Keskmise vahe laius on 90 sm, ülemise vahe laius 50—60 sm.

Kui riulid ehitatakse otsapoolega ruumi seina poole, on neid otstarbekohane teha kahepoolsetena, ühise keskvahega.

Liha- ja vorstitoodete säilitamine riputatult külmutusruumis on näidatud joonisel 115.



Joon. 115. Külmutusruum liha- ja vorstitoodete säilitamiseks.

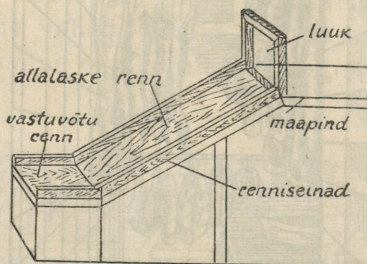
Kaupade paigutamise lihtsam mehhaniseerimine.

Toiduainete kaupluste töötajail tuleb sageli ümber paigutada küllaltki raskeid kaupu: kotte, kaste, tünne jt. Nende ümberpaigutamiseks kasutatakse lihtsaid seadiseid, mis peavad leiduma igas kaupluses.

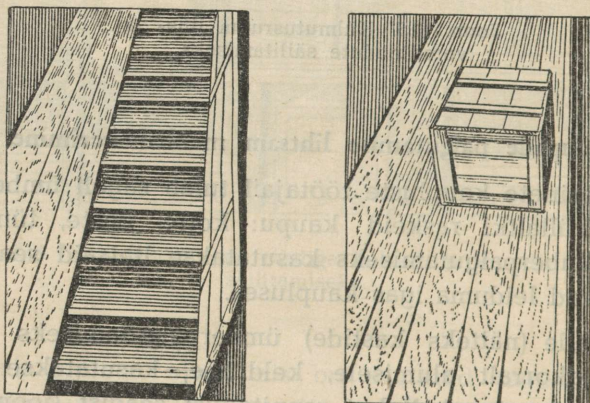
Kaupade (näiteks kastide) ümberpaigutamiseks ülemisselt majakorralt alumisele, keldrisse, kasutatakse lihtsa konstruktsiooniga kallakut rennitaolist seadist (joon. 116). Selle seadise kallak ei tohi ületada 30° , tema laius on 100—120 sm. Vastuvõtulaud keldris (alumisel korral) tehakse kõrgusega 75—90 sm, selleks et oleks sellelt parem kaupa vastu võtta.

Kui ei ole võimalik ehitada eraldi allalaskeseadist, võib kasutada ka treppi, millele on asetatud ülestõstetav laud-

kate (joon. 117). Vajaduse korral lastakse trepi mõlemad ülestõstetavad laudservad astmeile ja trepp muutub allalaskeseadiseks. Kui trepist kombineeritud allalaskeseadise



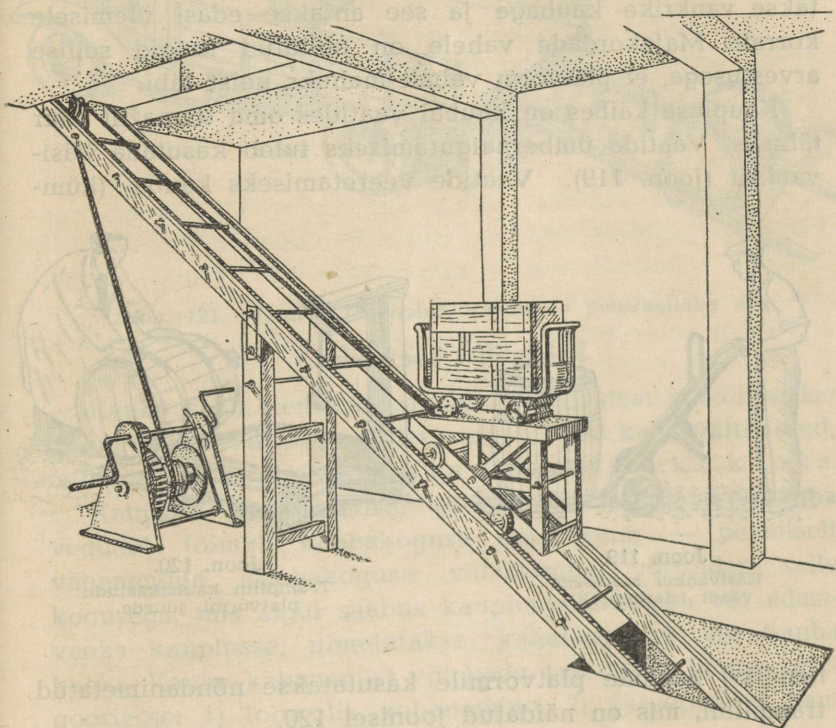
Joon 116. Lihtsama ehitusega rennitaoline kallaktrepp.



Joon. 117. Allalaskerennitrepp laudkattega (paremal — laudkate allalastult, vasakul — laudkate ülestõstetult seinale).

kallak ületab 30°, ei ole soovitatav sellest alla lasta kaste pudelitega ega muid klaastaaras kaupu, sest need võivad puruneda.

Kaupade paigutamiseks alumiselt korralt ülemisele või keldrist kaupluse võib valmistada vintsi olemasolul transportlindi (konveieri) (joon. 118). Säärase transportlindi



Joon. 118. Transportöör vintsiiga.

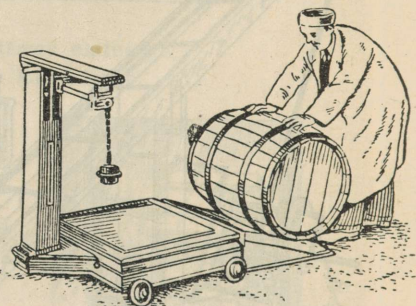
kasutamine kergendab tunduvalt kaupade edasiandmist. Selline transportlint ei nõua elektrienergiat, kuna kaupa antakse edasi käsivintsi abil, mida keeravad üks või kaks töölist.

Transportlint tehakse järgmiselt: majakordade vahele asetatakse puust, pealt raudlattidega kaetud suunavad palgid, mida mööda kergemalt kui puud mööda veerevad platvormi rattad. Platvorm tehakse puust. Sellele veeretatakse vankrike kaubaga ja see antakse edasi ülemisele korrale. Majakordade vahele on ehitatud luugid sellise arvestusega, et platvorm vabalt mahuks neist läbi.

Kaupluse käibes on kaubal vaatides oma tonnažilt suur tähtsus. Vaatide ümberpaigutamiseks tuleb kasutada käsivankrit (joon. 119). Vaatide veeretamiseks kauba-



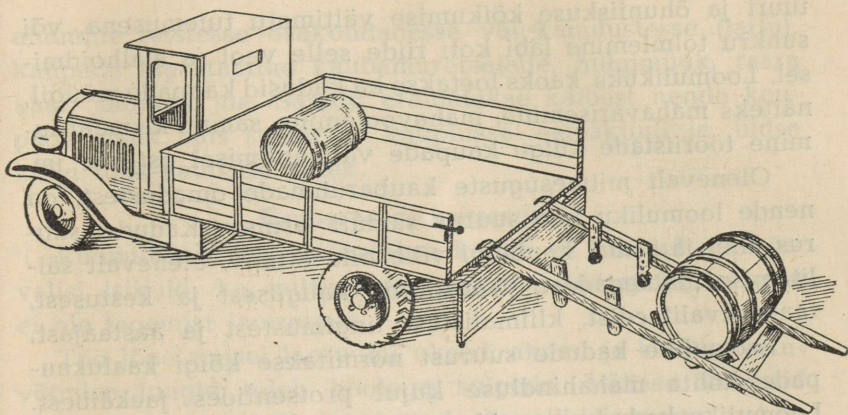
Joon. 119.
Käsivanker seadisega
vaadi haaramiseks.



Joon. 120.
Trampliin kaubakaalude
platvormi juurde.

nendik-) kaalude platvormile kasutatakse nõndanimetatud trampliini, mis on näidatud joonisel 120.

Vaatide laadimisel veoautole kasutatakse kõige sagedamini ümmargusi palke või tavalisi laudu, mis mõnikord kauba raskuse tõttu kas veoautolt maha või vaatide alt kõrvale libisevad. Sama lugu võib esineda mõnikord ka vaatide mahalaadimisel. Vaatide peale- ja mahalaadimise töö kiiremaks ja ohutumaks teostamiseks kasutatakse pidurkallakuid (joon. 121).



Joon. 121. Vaatide laadimine veoautole pidurkallaku abil.

Kauba kaod säilitamisel.

Kauba kaod olenevad kaupade omadustest ja säilitamise tingimustest. Väiksemas ulatuses on need kaod vältimatud, mille tõttu neid nimetatakse ka loomulikuks kaoks.

Kaupade alalhoidmisel ja müügil, samuti ka kauba vedudel, toimub kaubakoguse muutumine — peamiselt vähenemine. Kaubakoguse vähenemist võrreldes selle kogusega, mis algul saabus kauplusse müügiks või edasi veoks kauplusse, nimetatakse kahanemiseks või kauba kaoks. Kauba kahanemist või kadu jaotatakse kolme kategooriasse: 1) loomulik kahanemine, 2) akteeritavad kaupade kaod ja 3) jäätmed.

Loomulikuks kahanemiseks loetakse kaubakoguse vähenemist (kaalult või mahult), mis on tekkinud peamiselt kauba füüsilis-keemilistest omadustest (s. o. teatud kaubale loomulikest omadustest), näiteks värskel puuviljal ja juurviljal kuivamine, mis on nende hingamisprotsessi tulemuseks, või vorstitoodete kuivamine kaupluses tempera-

tuuri ja õhuniiskuse kõikumise vältimatu tulemusena, või suhkru tolmlamine läbi koti riide selle veol ja alalhoidmisel. Loomulikuks kaoks loetakse ka kadusid kaupade müügil, näiteks mahavarisemine, mahavoolamine, samuti ka määrdumine tööriistade külge kaupade väljaandmisel ostjaile jm.

Olenevalt mitmesuguste kaubarühmade omadustest, on nende loomuliku kao suurus samuti erinev. Kadude suurus ühel ja samal kaubalgi võib olla erinev, olenevalt säilitamise tähtaegadest, transpordi kaugusest ja kestusest, taara kvaliteedist, kliimalistest tingimustest ja aastaajast.

Loomulike kadude suurust normitakse kõigi kaalukaupade kohta mahahindluse kujul protsentides jaekäibest. Loomulike kadude normid määratakse NSV Liidu Kaubandusministeeriumi poolt ja need on kohustuslikud kõigile kaubandusettevõtetele ja -organisatsioonidele.

Loomuliku kao normide kasutamine on lubatud ainult kontrollimisel avastatud puudujääkide puhul; nende eelnev mahakirjutamine pole lubatav. Samuti pole lubatud puudujääkide katmine ülejääkidega. Avastatud ülejäägid arvestatakse sissetulekuna, puudujäägid aga (praak, kaupade riknemine) nõutakse sisse süüdlaselt.

Säärast liiki kaod, nagu praak, riknemine, purunemine, murdumised, puhastamine, taarakaalu vahe, samuti ka leivaraasukesed, ülalnimetatud normidesse ei kuulu. Need kaod, kui neid ei ole ette pähtud eriliste eeskirjadega, näiteks kohupiima jätete kogumine vaatidest, juurvilja puhastamine, — vormistatakse eriliste aktidega, mis kinnitatakse kõrgemalseisva organisatsiooni poolt tegeliku kao suuruses. Leivaraasukesed antakse edasi väljamineku saatelehe järgi, mitte üle määratud protsendi.

Kadude mahahindluse määramiseks võetakse ainult tegelik jaemüügi käive, mitte aga kogu kauba väljamineku summa. Uldisest käibesummast eraldatakse kaupade üle-

andmine teistesse osakondadesse või kauplustesse (lattu), kaupade tagastamine kaubamuretsejaile, hulгимүүк, taara kaal, jäätmed jne. Samuti eraldatakse käibest nende kaupade müük, mis saabuvad kaupluste eelpakitult ja üldse kõigi tükk-kaupade müük.

Kaubavarude kaitsemine.

Ruumidesse, kus säilitatakse kaupa, ei tohi lubada kõrvalisi isikuid, ka mitte neid kaupluste töötajaid, kellele ei ole tegemist laoruumis.

Töö lõpetamisel laoruumi ukсед, aknad ja kauba vastuvõtmise luugid tuleb hoolega sulgeda. Välised sulgurid tuleb plommida ja üle anda valvele allkirja vastu valveraamatus; samuti tuleb neid kaupluste avamisel vastu võtta allkirja vastu.

Laoruumis peab kehtima range, kõigile töötajale kohustuslik tulekaitse-režiim; kõik töötajad peavad oskama kasutada tulekaitse-seadiseid, näiteks tulekustutajaid. Suitsetamine laoruumis on kõvasti keelatud. Petrooleumilampide, priimuste jm. kasutamist lubatakse ainult tulekaitsevalve loaga.

Võitlus närijatega.

Võitlust närijatega (hiirte ja rottidega), kes põhjustavad tunduvat kahju, tuleb pidada alaliselt.

Keemilisi vahendeid võitluses närijatega võib kauplustes kasutada ainult nende tarvitamisel eriteadlaste, nn. deratisaatorite poolt. Toiduainete kauplustes mürkainete (strijniin, arseen) ja samuti rotitüüfuse batsillide kasutamine on sanitaar-järelevalve organite poolt keelatud.

Mõned kauplused kasutavad hiirte ja rottide hävitamiseks kasse ja mõnda liiki koeri, mis samuti on sanitaar-järelevalve organite poolt keelatud.

Mehaanilistest seadistest kasutatakse mitmesugust süsteemi hiire- ja rotilõkse.

Küsimusi ja ülesandeid.

1. Missugustelt kaubamuretsejatelt saab kaupa kauplus, kus teie töotate? Koostage kaupade järgi oma osakonna kohta hankijate nimestik.
2. Milleks on vajalik kaupluses kaupade kohaletoimetamise graafik?
3. Mis vahe on kaupade kohaletoimetamise graafiku ja kaupade saabumise plaani vahel?
4. Joonestage paberilehele kaupluse või teie osakonna kaupade tellimisleht ja täitke see.
5. Missugustest operatsioonidest koosneb kvaliteediline ja koguseline vastuvõtmine järgmistes kaupades: tangud ja jahu, veini- ja viinasaadused, konserveid, jahendatud liha, kapsad ja kartulid?
6. Milles seisab kaupade vastuvõtmise vormistamine?
7. Missugustele nõudmistele peavad vastama toidukaupade säilitamise tingimused?
8. Vaadeldge kaupade paigutamist teie osakonna laos ja tehke ettepanekuid säilitamise tingimuste parandamiseks.
9. Koostage meelepsidamise järgi tabel kaupade naabruse kohta teie osakonnas.
10. Kuidas tuleb jälgida õhu temperatuuri ja niiskust laos (külmutusruumis)?
11. Termomeetri ja psühromeetri olemasolul joonestage paberileht õhutemperatuuri ja niiskuse märkimiseks ja täitke seda kaks korda päevas, saadud tulemused arutage koos läbi teie tootmisala õpetamise instruktoriga.
12. Missugust liiki kaupade kadusid esineb kauplustes? Esitage omad ettepanekud kaupade kadude vähendamiseks teie osakonnas (kaupluses).

XIV peatükk.

TÖÖ ORGANISEERIMINE KAUPLUSES.

Kaubandusala teenistujate töö eelrevolutsioonilisel Venemaal. Tsaari-Venemaal kannatasid kaubandustöölised julma ekspluateerimise all. Tööpäev oli 10—12 tundi, sageli ulatudes isegi 16—17 tunnini. Pikk, mitte millegagi piiratud tööaeg kurnas täielikult müüjaid. Töötasu oli niivõrd madal, et sellest ei jätkunud äraelamiseks. Naistele maksti ühe ja sama töö eest palju vähem kui meestele. Kaubandusala töötajast poole moodustasid alaealised ja lapsed; neile maksti kaks kuni kolm korda vähem kui täiskasvanud töötajaile. Töökaitseeeskirju ei kehtinud. Töötajäämise hirm rippus tsaari-Venemaal iga töötaja kohal. Kutseala haigused (reumatism, hingamisorganite haigused jt.), olid väga laialt levinud kaubandusala teenistujate keskel.

Kaubandustöötajate töötingimused Nõukogude Liidus.

Pärast Suurt Sotsialistlikku Oktoobrirevolutsiooni töö Nõukogude Liidus on au ja kuulsuse asjaks, vahvuse ja kangelaslikkuse asjaks. Stalinlik konstitutsioon tagab Nõukogude Liidu kodanikele õiguse tööle, õiguse puhkusele, õiguse materiaalsele kindlustamisele vanaduses, õiguse haridusele. Nõukogude kaubandustöötajad, kõrvuti kõigi teiste töötajatega, kasutavad tasuta ravi, sotsiaal-

kindlustuse abirahasid, iga-aastast tasulist puhkust. Nõukogude kaubandustöötajate ametiühingute liitude käsutuses on sanatooriumid, puhkekodud, klubid ja teised sotsiaalkultuurilised ning olustikulise teenindamise ettevõtted oma liikmetele.

Seltsimees Stalin hindas kõrgelt nõukogude kaubanduse ja selle töötajate osa ning tähtsust Nõukogude Liidu elus. Oma ettekandes UK(b)P XVII kongressil ta märkis, et „nõukogude kaubandus on meie oma, bolševistlik üritus ja kaubandustöölised, sealhulgas ka leti taga olevad müüjad, kui nad ainult ausalt töötavad, — on meie idee, revolutsioonilise, bolševistliku idee teostajad.“¹

Suure Isamaasõja aastail kaubandustöölised aitasid ennastalgava tööga kangelaslikul Nõukogude armeel purustada fašistlikke anastajaid. Paljud nõukogude kaubandustöötajad on autasustatud ordenite ja medalitega.

Töö õige organiseerimise alused kaupluses.

Töö kaupluses peab olema organiseeritud nii, et oleks tagatud kaubandustöötajate kõrge töötootlikkus, parim tarbijate teenindamine ja kauba ning muude materiaalsete ja rahaliste väärtuste täielik alalhoidmine.

Neid kolme põhiülesannet saavutatakse: 1) töötajate õige valikuga ja ametikohtadele paigutamisega, 2) töötajate töö õige jaotusega, 3) kogu tööaja täieliku ärakasutamise ja selle mittetootliku kulutamise vähendamise miinimumini, 4) kaupade õigeaegse ja õige ettevalmistamisega müügiks, 5) müüjate varustamisega tööd kergendavate tööriistade ja seadistega, mis teevad nende töö produktiivsemaks, 6) määratud töötasu normide säärase rakendamisega, et iga kaubandustöötaja töötasu suurus oleks otseses sõltuvuses tema töö hulga ja kvaliteedist.

¹ J. Stalin, Leninismi küsimusi, eestikeelne väljaanne, lk. 408.

Tähtsamaks abinõuks parimate näitajate saavutamiseks kaupluse töös on sotsialistlik võistlus. Töö organiseerimist kaupluses süstemaatilisel parandada on võimalik ainult sotsialistliku võistluse ja stahaanovliku liikumise laiemal arendamise alusel, levitades ja sisendades eesrindlaste kogemusi, tõstes kaubandustöötajate kvalifikatsiooni, kasutades ratsionaliseerimisetepanekuid ja tehnilisi täiendusi.

Töögraafik. Õigesti organiseeritud töö kaupluses ei ole mõeldav ilma täpse töögraafikuta. Graafik kujutab endast kaupluse direktori poolt kinnitatud tunniplaani, mis määrab igale müüjale töö alguse ja lõpu, samuti ka lõunavaheaja. Selles graafikus müüjate tööletuleku päevad ja kellaajad määratakse tarbijate voolu uurimise alusel, arvestades töönädala ja kauplemisaja kestusega.

Nagu teada, osa kauplusi töötavad puhkepäevata, osa puhkepäevaga, kusjuures kauplemise kestus kõigub 8 kuni 24 tunnini ööpäevas. Kauplus võib töötada lõunavaheajaga ja ilma lõunavaheajata.

Ostjate voolu uurimine näitab, et pühade-eelsetel ja puhkepäevadel, samuti ka töötasu saamise päevadel on kaupluses ostjaid rohkem kui teistel nädalapäevadel. Pühadejärgsetel päevadel aga ostjate arv mõnevõrra väheneb. Ostjate vool ei ole ka päeva jooksul ühesugune. Mõningais toiduainetekauplustes näiteks on ostjate vool kõige suurem hommikustel ja õhtustel tundidel.

Kaubandusliku tegevuse erilise tõttu kauplustes, kus kaubeldakse rohkem kui ühe vahetusega, kuid mitte vähem kui kahe vahetusega, lubatakse määrata töötajale summeeritud (kuu) tööaja arvestus. See kehistatakse kõrgemalseisvate organisatsioonide nõusolekul kooskõlastatult ametiühinguga ja sellise arvestusega, et üldine tööaja pikkus kuu jooksul ei ületaks normaalset kuu töötundide arvu, s. o. keskmiselt (aasta kohta) 204 tundi kuus.

Kauplustes, kus kaubeldakse 11 tundi päevas, määratakse tööpäeva kestuse pikkus müüjatele 10 tundi 15 minutit (mitte arvestades lõunavaheaega), puhkepäevad aga peavad olema üle iga kahe tööpäeva.

Kauplustes, kus kaubeldakse 14 tundi päevas, määratakse tööpäeva kestus 13 tundi 40 minutit (arvestamata lõunavaheaega), puhkepäevi aga antakse üle päeva.

Kauplustes, kus kauplemise kestus ületab ühe vahetuse ja kus ostjate vool ei ole korrapärane, koostatakse lintgraafik tööle tuleku kohta. Lintgraafiku järgi müüjad tulevad tööle mitte korraga, vaid järjekorras, teatud ajavahemikkude järel. Vastavalt tööletulekule, vahelduvad ka tööltlahkumise kellaajad.

Kontrolli tööletuleku ja tööltlahkumise kohta teostatakse numbrisüsteemilise arvestuse teel. Iga kaupluse tööline peab tööle tulekul võtma tabelilaualt žetooni oma numbriga ja töölt lahkumisel asetama selle tagasi endisele kohale. Äravõetud ja allesolevate žetoonide järgi tehakse vastavad sissekanded tabeliraamatusse. Üldine äravõetud žetoonide kogus peab vastama kaupluses töötavate tööliste ja teenistujate tegelikule arvule.

Tabeli andmed võrreldakse tööletuleku graafikuga. Seliselt kontrollitakse ja avastatakse graafiku jälgimisega tööle mitteilmumisi ja hilinemisi.

Väiksemates kauplustes, kus koosseisus on 2—5 inimest, arvestatakse tööle tulekut ja lahkumist ainult tabeliraamatu järgi.

Suurtes kauplustes kontroll tabelilaua ja tabeliraamatu pidamise üle on pandud erilistele töötajatele — tabelipidajatele, väiksemais kauplustes aga — kaupluse juhatajale või tema asetäitjale.

Sotsialistlik töödistsipliin nõuab täpset, tootlikku tööd kogu tööpäeva kestel. Seetõttu tööaja kasutamise kontroll ei piirdu ainult tööleilmumise ja tööltlahkumise arvestusega. Seda kontrolli peavad teostama kaupluse juhataja, osakonna juhataja või teised juhtivad töötajad kogu tööaja kestel.

Tööline, kes hilineb tööle ilma mõjuva põhjuseta või lahkub töölt enne temale graafiku järgi määratud aega, või viidab asjatult tööaega, võetakse administratiivsele vastutusele. Karistuse määradeks võivad olla märkus või noomitus, üleviimine vähemtasuvale tööle kuni kolmekuulise tähtajaga või üleviimine madalamale töökohale.

Vastavalt Nõukogude Liidu Ülemnõukogu presiidiumi seadlusele 26. juunist 1940. a. töötaja, kes hilineb ilma mõjuva põhjuseta tööle rohkem kui 20 minutit, loetakse töölt puudujaks, antakse kohtu alla ja karistatakse rahva-kohtu otsuse järgi parandustöödega töökohal kuni 6-kuulise tähtajaga ja kinnipidamisega töötasust kuni 25%.

Koormatuse normid. Töö õigeks organiseerimiseks on hädavajalik müüjate töö normimine. Reeglilikohalt määratakse normid rublades ühe müüja kuu läbimüügisumma suuruses. Säärased normid, mida nimetatakse koormatuse normideks, määravad summa, mille suuruses müüja peab kuus kaupa müüma. Koormatuse norm võib olla ka koguseline — naturaalne; näiteks leivakauplustes norm võib olla määratud kilogrammides. Normid määratakse kvartalile, sesoonsete kõikumiste puhul kaubakäibes aga sesoonsetena. Kõrgema organisatsiooni poolt kinnitatud koormatuse normid tuleb viia kuni iga müüjani.¹ Mää-

¹ Koormatuse normide määramisel on vajalik arvestada, et kaupluse (osakonna) kaubakäibe plaani ja müüjate koormatuse normide summa vahel ei tohi olla suurt vahet ja et müüjate koormatuse normide summa ei tohi ületada kaupluse (osakonna) kaubakäibe plaani.

ratud koormatuse normid pannakse välja nähtavale kohale kaupluse kõrvalruumides.

Kauplustes peetakse igapäevast arvestust normide täitmise kohta iga müüja poolt järgmises vormis.

Müüja koormatuse normide arvestus.

Veebruarikuu 194... a.

Kuu-päevad	Töötaja müük rublades					Üldine kaupluse (osakonna) käive
	Petrova	Stepanov	Ivanova	Gorlova	Tihhonova	
1.						
2.						
3.						
jne.						
Kokku kuus:						

Müüjate stahaanovlikud töömeetodid.

Eesrindlaste müüjate-stahaanovlaste tööd iseloomustab õige tööjaotus, kutsealade ühitamine, tööliigutuste kokkuvõtteid, tööprotsessi ratsionaliseerimine, töö kiire täitmine selle õige rütmiga. Müüjate-eesrindlaste kõik töömeetodid ja töövõtted on oma lõpparvestuses suunatud sellele, et paremini teenindada ostjaid, tõsta oma tootlikkust ja vältida kauba rikkemisi ning kadusid.

Töö jaotus. Töö jaotus annab võimaluse täielikumalt ja õigemini kasutada müüja tööaega, tunduvalt suurendada tootlikkust ja kergendada tööd.

Eesrindlike kaupluste kogemused näitavad, et õige tööjaotuse korral müüjate koormatus suureneb $2\frac{1}{2}$ korda.

ostjatele kauba väljaandmise aeg väheneb kaks korda ja rohkem.

Töö jaotamiseks toiduainete kaupluses on mitmesuguseid võimalusi. See oleneb töötajate arvust, ruumi põrandapinnast, töökohtade arvust, sisseseadest, kaupade sortimendist jne.

Nagu praktika näitab, on väga efektiivne säärane töö jaotus, kus üks müüjatest tegutseb eranditult kaupade väljaandmisega, teine — nende ettevalmistamisega müügiks, abitööline toob kaupa laost töökohale.

Märgatavat efekti annab ka töö jaotamine üksikute tegevuste järgi. Näiteks on kasulik, kui kauba eelpakkimisel üks tööline täidab pakendeid, teine aga kaalub neid. Neil juhtudel eelpakkija töötootlikkus on 15% suurem, kui siis, kui igaüks neist täidab pakendeid ja ka kaalub neid.

Müüjate-stahaanovlaste algatusel on leitud ka rida uusi ratsionaalseid tööjaotuse viise, eriti suurtes kauplustes. Nii näiteks on eraldatud alalised töötajad kauba eelpakkimiseks, liha tükeldamiseks, kala- ja vorstitoodete tükeldamiseks ja puhastamiseks, nende lõikamiseks masinatega jne.

Kui müüja eelpakib kaupa kõrvalruumis, siis tema töö läheb kiiremini ja tunduvalt paremini, kui kaalumine leti taga. Viimasel juhul müüja pakib ja kaalub kaupa ning annab ühtlasi ka ostjaile seletusi, võtab vastu ja kontrollib tšekke või raha, s. o. kogu aja ta siirdub ühelt tegevuselt teisele, mis aeglustab ta tööd.

Oleks ebaõige arvata, et töö jaotus on võimalik ainult suurtes kauplustes; sel on efekti ka väiksemates kaubandusettevõtteis isegi siis, kui seal on tegevuses ainult kaks töötajat. On arusaadav, et tegevuste arv, mida täidab iga-

üks neist, neil juhtudel on suurem, kui nelja-viie töötajaga töötamisel.

Töö jaotus on võimalik ka ühe inimese töös — nimelt töö operatsioonide järjestikulises täitmisel. Toome siin näitena singi tükeldamise. Müüja teostab algul ühe operatsiooni järjekorras kõigi sinkidega, siis edasi samuti teise operatsiooni jne. Säärase töömeetodi tõttu tööliste liigutused muutuvad harjumuspärasteks, ta kulutab vähem aega üleminekuks ühelt operatsioonilt teisele ja selle tulemusena võib töökoormust tõsta 25—30%. Seda näitavad stahaanovlaste kogemused ühes kaupluses: kui 10 sinki tükeldada algusest kuni lõpuni, siis ühe singi tükeldamiseks kulub keskmiselt 4 minutit. Kui sama tööd täita üksikute tegevustena, sooritades neid järjekorras iga singiga — algul võtta välja sääreluu kõigist kümnest singist, siis eemaldada kõigilt sinkidelt põlvekauss ja vaagnaluu jäänus, pärast seda — puusaluu ja nahk jne., siis singi tükeldamiseks vajatakse mitte 4, vaid 3 minutit, s. o. aja kulu väheneb 25%.

Kutsealade ühitamine. Eesrindlike kaubandustöölise võitlus töö kõrge tootlikkuse, tööaja iga minuti produktiivse kasutamise eest väljendub muu seas selles, et stahaanovlased õpivad kahte-kolme eriala, ühitavad mitut kutseala.

Sageli on meie kauplustes lugu nii, et ühes osakonnas on müüjad väga koormatud, teises aga suhteliselt vabamad. Selleks, et oleks võimalik aidata koormatud seltsimehi ostjate kiiremaks teenindamiseks, müüjad-stahaanovlased omandavad järgemööda mitu eriala. Näiteks gastro-noomiakaupade müüja õpib ära lihamüüja või piimakaupade müüja eriala. Selline kutsealade ühitamine võib olla alaliseks või ajutiseks. Igas kaupluses on võimalusi kahekolme eriala ühitamiseks.

Kui müüjad tunnevad kahte-kolme eriala, siis see lubab esiteks tõsta tootlikkust tööpäeva tihendamise ja seiskute kõrvaldamisega, tõsta koormatuse normi täitmist ja järelikult suurendada töötasu; teiseks luuakse seega suured võimalused mahajäänud seltsimeeste abistamiseks teistel erialadel selleks, et täita plaani mitte ainult keskmiselt kaupluse, vaid ka iga osakonna ja iga brigaadi järgi; kolmandaks laieneb sellisel teel töötaja silmaring, tema kogemused rikastuvad uute teadmiste ja tööharjumustega.

Püsiv kutsealade ühitamine nõuab töökohtade vastavat ümberehitamist: nende teistsugust plaanimist, sisustamist, teistsugust tööriistade arvu, kaupade paigutamist, hinnanaõtajaid jm.

Liigutuste kokkuvõid. Stahaanovlane Sadojan tegi ettepaneku ratsionaliseerida järgmiselt leivamüüja töökohta: asetada kaal madalamale leti sisse, eemaldada klaasääris, teha restlaud leiva lõikamiseks ja selle alla paigutada raasuketekoguja, et ei oleks vajalik pühkida raasukesi mitu korda päevas. Sadojani konstruktsiooni letiga töötamisel müüja käeliigutuste ulatus vähenes ühe kolmandiku, võrreldes liigutustega töötamisel harilikul letil. Tulemusena müüja tootlikkus suurenes 30% võrra.

Võtame teise näite. Tavaliselt asetatakse vorste väljapanekuks letile suure virnana, mis katab peaaegu kogu leti pinna, nii et sellel ei jää ruumi vajalike töövarude paigutamiseks. Müüjal tuleb kuni 200 korda päevas kas pöörata end seinariulite poole või kummarduda leti alla, selleks et võtta vajalikku kaupa.

Vorstide väljapanekul Skomoroštšenko viisil lett vabastatakse väljapanekuist 70% võrra ja müüjal tuleb võtta vorsti riulilt ainult 50—60 korda vajaliku töövaru täiendamiseks letil.

Leningradis võtsid leivamüüjad-stahaanovlased esimesena tarvitusele kaupade väljapaneku tsoonilise süsteemi, mis annab kokkuhoidu müüja tööliigutustes. See süsteem seisab selles, et müüja töökoha kõik osad (leti pealne, leti alune, seinäärsete kappide riiulid) jagatakse tsoonideks, olenevalt liigutuste hulgast ja keerulisusest, mis on vajalikud kauba võtmiseks ühest või teisest tsoonist. Selliseid tsoone võib olla 5—7, olenevalt töökoha pindalast, selle sisseseade mahust ja kaupade sortimendist.

Esimesse tsooni, müüja lähedusse, paigutatakse kõige minevamad kaubad, teise — harvema nõudmisega kaubad jne. Kogu kaupade sortiment paigutatakse nendesse tsoonidesse sellise arvestusega, et müüja saaks kaupade väljandmisel suurema osa tööst täita võimalikult vähema arvu liigutustega.

Kõrge tempo ja õige töörütmi. Stahaanovlike töömeetodite olemus ei seisa töötajate ülepingutamises, ei seisa tarbetuis askeldusis ja ruttamises, vaid organiseerituses, sujuvuses ja õiges tööritmis. Tööstuse stahaanovlased on saavutanud oma tulemused töö õige jaotamisega, masinate igasuguste seisakute vältimisega ja oma tööaja täieliku kasutamiseega, arvestades iga operatsiooni juures tööjõu kulutust ja tööritmi.

Stahaanovlased tagavad töö kõrget tempot kogu päeva kestel. Koos sellega nad loovad õige tööritmi, s. o. töötamise korrapärasuse, kulutades ühesuguselt jõudu ühesugustes ajavahemikkudes. Õige tööritmiga saavutatakse kõrgem tootlikkus ja kulutatakse vähem töötajate energiat.

Müüja-stahaanovlase tööliigutustes paistab silma täpsus ja kooskõlastus. Kauba lõikamine, raiumine, kaalumine, pakkimine, kauba maksumuse väljaarvestamine — täide-

takse nende poolt kindlas ranges korras, kiirelt ja täpselt, kuid seejuures ilma liigse ruttamiseta. Säärast tööd võib nimetada rütmiliseks.

Kui kaubad ja tööriistad on alaliselt paigutatud ühele ja samale kohale, on müüjal võimalus saavutada püsivust oma tööliigutustes.

Ühesuguste tööliigutuste kordamisega müüja saavutab suurt kokkuhoidu energia kulutuses. Sellise samasuse tingimustes ta kogub üha rohkem vilumusi töös. Vilumist töös omandab müüja kolmel viisil:

1) põhjalikumalt omandades töövõtteid müüja teostab neid vähema energia kulutusega, näiteks ei raiu ta liha kirvega seal, kus võib lõigata noaga, ei tee kolme liigutust noaga, kui on küllalt kahest;

2) pidades täpset korda oma töökohal, liites ühesuguseid, korduvaid tööliigutusi, pidevalt lihtsustades neid, müüja sooritab neid kergemini, osavamini ja vilunumalt; säärane vilumus töös võimaldab müüjale üheaegselt kauba ettevalmistamiseks väljaandmiseks vastata ka ostjate küsimustele;

3) ajajooksul, pidevalt harjutades saavutab müüja oma töös järjest suurema rütmilisuse.

Seadiste, ratsionaliseerimiste ja leiutuste juurutamine.

Heaks näiteks selles mõttes on kaubanduse stahaanovlaste Dvoretcki, Reunovi, Slobožankini meetodid, mis põhjalikult muutsid kaupade ettevalmistamise operatsioone. Nii näiteks Dvoretcki töötas välja koorevõli uue eelpakkimise seadise, mida täiendas 1939. a. stahaanovlane Lõssov. Reunov ratsionaliseeris sinkide ja labatükkide ettevalmistamist masinaga lõikamiseks ja parandas tunduvalt lõika-

mise operatsioone. Slobožankin muutis kuumaltsuitsutatud tuurakalade tükeldamisviisi. Kisseljov leiutas leivalõikamise kangnoa, mida täiendas 1945. a. Podõmov. Kisseljovi noa kasutamine kergendab müüja tööd leiva lõikamisel, suurendab tema tootlikkust rohkem kui kaks korda. Podõmovi nuga annab veelgi paremaid tulemusi.

Töökoha, tööriistade ja sisseade ratsionaliseerimine, samuti ka uute seadiste ja tööriistade leiutamine, on müüjate-stahaanovlaste tähelepanu keskkohaks. Sageli on nendel esimese pilguga vähemärgatavail täiendustel suur tähtsus, kuna nad on lihtsad ega nõua suurt kulu ja on rakendatavad enamikus toiduainete kauplustes.

Reklaamivahendite kasutamine on üks müüjate-stahaanovlaste töö koostusosi. Reklaami oskuslik kasutamine stahaanovlaste poolt parandab tarbijate teenindamist, aitab kaasa uute maitsete arendamiseks ja nende juurutamiseks.

Paremad müüjad kasutavad laialt kaupade näitamist, annavad ostjaile vajalikku nõu kaupade valikus, kasutamises jne.

Peale selle on nõukogude kaubanduse eesrindlikud töötajad esitanud palju ettepanekuid, mis nõuavad uurimist ja tarvituselevõtmist. Siia kuuluvad ettepanekud kaupade paremaks pakkimiseks, kiiremaks ja täpsemaks kaalumiseks, tööriistade ratsionaalsemaks töökohale paigutamiseks, kaupade lõikamise, tükeldamise ja raiumise võtete täiendamiseks, kaupade vastuvõtmiseks, alalhoidmiseks ja töökohale paigutamiseks jm.

Erilist tähelepanu pööravad kaubanduse eesrindlased ostjate teenindamise kvaliteedile, kui ühele põhimisele nõudmisele müüja töös.

Töötasu.

Töötasu süsteem nõukogude kaubandusettevõtteis peab vastama sotsialistlikule põhimõttele, tasu maksmisele töö hulga ja kvaliteedi järgi. Tegelikult seda teostatakse töötasu määrade reguleerimise ja töötasu preemiasüsteemi rakendamise teel.

Kaupluste töötajate töötasu määrad määratakse kaubandussüsteemide järgi (kohalikud kaubastud, Erigastronoomi Peavalitsus jne.). Nii näiteks I järgu bakaalkaupluse müüja töötasu määr Moskvas Erigastronoomi Peavalitsuse kaupluses, kus kaubeldakse normihindadega, on 255 rubla kuus, rajooni toidukaubastus aga tema töötasumäär oleks 220 rubla. Tähtis on ka kaubandusettevõtte geograafiline asukoht, kuna töötasud on määratud vööndide järgi. Nii on Leningradis (esimene vöönd) toidukaubastu kaupluses lihamüüja töötasu määr 240 rubla kuus, Rjazani oblastis Kasimovi linnas (neljas vöönd) aga 185 rubla.

Töötasu määrad erinevad samuti olenevalt müüjate erialast. Näiteks Leningradi Erigastronoomi Peavalitsuse kaupluses (müük normihindadega) I järgu gastronoomia-kaupade müüja töötasu määr on 280 rubla, kuna aga I järgu bakaalkaupade müüjal samas kaupluses on see 255 rubla kuus.

Olenevalt kvalifikatsioonist määratakse müüjate töötasu järkude alusel. Nii on I järgu bakaalkaupade müüjal rajooni toidukaubastu kaupluses kuu töötasu määr 220 rubla, kuna samas kaupluses sama erialaga III järgu müüja töötasu määraks on 150 rubla kuus.

Märkus. Töötasumäärad on muudetud NSV Liidu Kaubandusministeeriumi käsikirjaga nr. 157, 12. aprillist 1947. a. (Vast. toimetaja.)

Kaubandusettevõtetes kasutatakse järgmisi töötasu liike: ajatasu, tükitasu, progressiivne tükitasu ja preemia-line ajatasu.

Ajatasu süsteemi rakendamisel määratakse kaubandus-töötajatele kindel töötasu määr ja töötasu makstakse välja vastavalt töötatud ajale.

Tükitöö süsteemi järgi on töötasu suurus proportsio-naalne tehtud töö kogusega, s. o. täidetud koormatusega. Tükitasu võib olla individuaalne või brigaadiline. Individu-aalsel tükitööl arvestatakse töötasu eraldi, vastavalt iga üksiku töötaja töö tulemustele, brigaadilise tükitöö puhul — kogu brigaadi töö tulemuste järgi.

Brigaadilisel tükitasu süsteemil töötasu jagatakse bri-gaadi töötajate vahel proportsionaalselt nende töötasu määradega väljatöötatud aja eest.

Võrreldes ajatasuga, on tükitasul see paremus, et selle suurus on otseses sõltuvuses töö tulemustest. Tükitasu nimetatakse otseseks, kui mingi laadi töö kohta kehtib üks hinne, olenematult plaani või normi täitmisest, ja progres-siivseks tükitasuks, kui hinne suureneb vastavalt töötaja poolt ületatud koormatuse normi (plaani) osale.

Kehtiva juhendi järgi toimub müüjate töötasu maks-mine hinnete alusel, mille määramisel lähtutakse töötasu määradest ja koormatuse normidest rahalises väljenduses. Hinne arvestatakse jagades töötasu määrat koormatuse nor-miga. Kui müüja ületab kuu koormatuse normi, tasutakse müüja poolt normi ületav käibe osa 50% kõrgendatud hin-dega.

Näiteks müüja kuu töötasu määr on 240 rubla, koorma-tuse norm (käibe) on 24 tuh. rbl. kuus. Hinne sel juhul on $\frac{240}{24} = 10$ rubla iga käibe tuhande rubla eest. Kui müüja

tegelik koormatus kuus on 30 tuh. rbl., siis tema töötasu arvestatakse nii: 1) põhihinde alusel (10 rubla käibe iga tuhande rubla eest) ta saab $10 \times 24 = 240$ rubla; 2) koormatuse normi ületatud osa eest, mis meie näites on 6 tuh. rubla (30 tuh. rbl. — 24 tuh. rbl.) müüja saab progressiivse hinde alusel, s. o. 10 rubla + 50% 10 rublast = 15 rubla käibe tuhande rubla eest, seega 90 rubla (15 rubla \times 6). Kokku on tema töötasu kuus: $240 + 90$ rubla = 330 rubla.

Võrreldes brigaadilise tükitasuga, stimuleerib individuaalne tükitasu rohkem töötotlikkust. Kuid mõningates kauplustes ei ole selle töötasu vormi rakendamine alati võimalik ja otstarbekohane, näiteks ei ole igal pool läbiviidav koormatuse individuaalne arvestus.

Müüjate töötasu kauplustes, kus ei saa korraldada koormatuse individuaalset arvestust, samuti ka väiksemates kauplustes (kuni 3 müüjat), arvutatakse see olenevalt kaupluse kuu kaubakäibe plaani täitmisest. Kuu kaubakäibe plaani ületamisel makstakse müüjale preemia-lisatasu, suurusega 1,5% tema kuu töötasu määrast iga kuu plaani ületatud protsendi eest. Näiteks müüja kuu töötasu määr on 220 rubla; käive bakaalkaupluses, kus ei ole müüjate koormatuse individuaalset arvestust, täideti kuus 116% -liselt; müüja töötasu selles kuus on: 220 rubla + 52 rubla 80 kop. = 272 rubla 80 kop. Preemia-lisatasu (52 rbl. 80 kop.) toodud näites arvestati 24% suuruses (16 + 8) kuu töötasu määrast.

Kui müüja mingisugustel põhjustel ei töötanud tervet kuud, makstakse talle preemia-lisatasu kuu kaubakäibe plaani ületamise eest töötasu määra alusel, arvutatult töötatud päevadele.

Kaubakäibe plaani mittetäitmisel müüjate töötasu vastavalt väheneb. Näiteks 95% -lisel plaani täitmisel maks-

take 95% kuu töötasu määrast. Kuid töötasu vähendamine ei tohi kättesaadavat tasu viia alla 90%. Nii näiteks, kui müüja täitis normi 85%-liselt, temale maksetakse 90% töötasu määrast.

Üheks tähtsaks tingimuseks töötasu ergutussüsteemi edukaks rakendamiseks on täpne tegeliku töö ja kaubakäibe täitmise arvestus.

Kaupluse sanitaarne seisukord ja töötajate isiklik tervishoid.

Kaupluse töötajate töö õige organiseerimine ja tarbijate teenindamine on vahetult seotud sanitaar-hügieeniliste tingimuste täitmisega.

Need nõuded on kehtiva korra järgi järgmised. Kõik kaupluse ruumid, samuti ka selle sisseseade ja inventar tuleb hoida täielikus puhtuses. Töökoha ja töötajate kasutuses oleva inventari puhtust tuleb järgida kogu tööpäeva kestel. Pärast töö lõppu kaubandus- ja abiruumid tuleb iga päev koristada, tingimata pühkides niiske puhta lapiga üle põrandad, sisseseade ja inventari. Mitte vähem kui kaks korda päevas pühitakse tolmu vitriinidelt ja lettidelt; vähemalt kord nädalas teostatakse kaubandus- ja abiruumide täielikku koristamist, põrandate pesemist ja akende, seinte, lagede, riiulite, kastide jne. pühkimist niiske lapiga. Kaupluse juures oleva hoovi maa-ala tuleb regulaarselt puhastada mustusest ja pühkmeist.

Töötajad, kes puutuvad kokku toiduainetega, peavad kandma puhast ja korras sanitaar-rõivastust. Selle rõivastuse kandmine on lubatud ainult teenistuskohustuste täitmisel. Kohustuslik on jälgida ka teisi isikliku hügieeni nõudeid: tuleb hoolega pesta käsi, puhastada küüsi, hoolega korraldada juuksed peakatte alla.

Söömiseks ja suitsetamiseks eraldatakse eri kohad: söömine ja suitsetamine müügisaalis on keelatud. Kaupluse töötajate üleriided tuleb hoida erilistes kappides, mis on paigutatud kõrvalruumi. Kaupluses peab olema pesemisnõu, seep ja kääteratik, käimla peab olema eraldatud kaubandussaalist ja kauba liikumise teedest.

Kaupade väljaandmisel on müüja kohustatud kasutama kühvleid, lusikaid, kahvleid, tange jne., mitte aga võtma toiduaineid kätega.

Kauplusse tööle lubatakse ainult isikuid, kes on käinud arstlikul järelevaatusel. Kõik kaupluse töötajad, kes puutuvad kokku toiduainetega, on kohustatud vähemalt üks kord kuus käima arstlikul järelevaatusel.

Kaupluse töötajad peavad tundma „Sanitaarseid eeskirju toiduainete kauplustele“, mis on kinnitatud NSV Liidu Kaubanduse Rahvakomissariaadi poolt 2. juunil 1943. a., ja hiljemalt kolme kuu möödumisel, arvates nende tööle võtmisest, peavad nad õiendama määratud kava kohaselt katse sanitaar-tehnilises miinimumis.

Ühiskondlik massiline kontroll.

On üldiselt teada, missugust osa nõukogude kaubandusettevõtete töö parandamises omab laiade töötajate masside kaasatõmbamine nende ettevõtete tegevuse kontrollimisele.

Kaubandusvõrgu töö kontrollimist organiseerivad ametiühingud. Kontrolli teostamiseks moodustatakse arvukas ühiskondlike kontrolöride aktiiv. Need kontrolörid, valitud ettevõtete ja asutiste tööliste ja teenistujate üldkoosolekuil, kinnistatakse vastavate kaupluste juurde.

Kaupluse töötajad on kohustatud andma kaasabi kaupluse juurde kinnistatud ühiskondlikele kontrolöridele,

andma seletusi kõigile neid huvitavaile küsimustele ja esitama vajalikke dokumente. Kaupluse töötajad on kohustatud teostama ühiskondlike kontrolöride ettepanekuid tarbijate teenendamise parandamiseks.

Ühiskondlik kontroll võib võtta veelgi laiema kaju. Ühiskondlike kontrolöride ettepanekul kaupluse direktor annab töötajate juuresolekul aru oma tegevusest selle ettevõtte või asutise tehasekomitee või kohaliku ametiühingu komitee koosolekuil, kelle töötajaid teenindab käesolev kauplus.

Selliseid aruandeid võib kaupluse direktor esitada ka ühiskondlike kontrolöride rühmade koosolekuil.

Küsimusi ja ülesandeid.

1. Kuidas koostatakse müüjate tööletuleku graafik?
2. Missugust vastutust kannavad müüjad töögraafiku rikkumise eest?
3. Milles on sotsialistliku võistluse ja stahaanovliku töö sisu?
4. Loetelge ja kirjutage üles stahaanovliku töö põhimised meetodid.
5. Mis on müüjate koormatuse normid ja kelle poolt need määratakse?
6. Missugune töötasu maksmise kord on kehtiv teie kaupluses?

Sisu.

Autorilt	Lk. 3
Sissejuhatus	5

I peatükk. Nõukogude kaubanduse organisatsiooni- line ülesehitus.

Nõukogude kaubanduse reguleerimisorganid	11
Riiklik kaubandus	13
Töolisvarustuse osakonnad (TVO-d)	18
Kooperatiivne kaubandus	19
Kolhoosituru- ja laadakaubandus	21
Kontroll nõukogude kaubanduses	22
Jaekaubanduse liigid	24
Toiduainete kaupluste tüübid	27
Küsimusi ja ülesandeid	30

II peatükk. Kaupluste sisustamine ja sisseseade.

Müügisaali planeerimine ja osakondade paigutus	32
Müüjate töökohtade pindala ja selle sisustuse mõõdud	33
Töökohtade organiseerimine ja sisustuse erinevusi	35
Külmutusseadmed	42
Küsimusi ja ülesandeid	51

III peatükk. Kaalu- ja mõõduseadmed, kassa-aparaadid ja inventar.

Lauakaalud	54
Laua-osutkaalud	60
Kartulite kaalumisaparaat	63

	Lk.
Kaubakaalud	65
Osut-kaubakaalud	70
Vihid	71
Vedelikkude mõõdud (mahumõõdud)	74
Kaalu- ja mõõduvahendite kasutamise juhised	76
Kaupade kaalumise	77
Kassa-aparaadid	82
Noad kaupade lõikamiseks	90
Masinaid gastronoomia-kaupade lõikamiseks	96
Liha- ja kalalõikamise vahendid	100
Lihahakkimismasinad	102
Kaupade väljapanemis- ja müümisinventar	104
Küsimusi ja ülesandeid	106

IV peatükk. Kauba sortimendi koostamine ja tarbijaskonna nõudmise tundmaõppimine.

Täielik sortiment on kultuurse kaubanduse alus	111
Kaubandustöötajate osa uute kaupade tootmise organiseerimisel	112
Tarbijate nõudmise tundmaõppimine	117
Küsimusi ja ülesandeid	120

V peatükk. Kaupade ettevalmistamine müügiks.

Kaupade lahtipakkimine	122
Taara tagastamise ja vastuvõtmise kord	126
Kaupade hindamine	132
Kaupade paigutamine müüja töökohale	133
Küsimusi ja ülesandeid	134

VI peatükk. Bakaalkaupade ettevalmistamine müügiks.

Kauba eelkaaluja töökoht	135
Kaupade eelkaalumise	138
Pakendite täitmine ja kaalumise	139
Pakkimine ja markeerimine	139
Töö järjestus	140
Eelkaalumisaparaadid	141
Küsimusi ja ülesandeid	144

VII peatükk. Gastronoomiakaupade ettevalmistamine müügiks.

Liha-gastronoomiakaupade ettevalmistamine müügiks	145
Kala-gastronoomiakaupade ettevalmistamine müügiks	152
Piimasaaduste ettevalmistamine müügiks	161
Töökohtade korrastamine ja sisustamine gastronoomiakaupade müügiks ettevalmistamisel	169
Küsimusi ja ülesandeid	173

VIII peatükk. Liha ja kala ettevalmistamine müügiks.

Loomakere esimese veerandi tükeldamine	179
Tagumise loomaveerandi tükeldamine	181
Subproduktide ja tapetud lindude ettevalmistamine müügiks	187
Värske kala ettevalmistamine müügiks	188
Liha ja kala lõikamine lint-elektrisaega	192
Küsimusi ja ülesandeid	199

IX peatükk. Juurvilja, puuvilja ja marjade ettevalmistamine müügiks.

Umberladumine, sortimine, kaliibrimine ja puhastamine	200
Juur- ja puuvilja jahutamine ja õhustamine	206
Rohelise juurvilja värskendamine	207
Puu- ja juurvilja järelvalmimine	208
Puu- ja juurvilja eelkaalumine ja -pakkimine	209
Küsimusi ja ülesandeid	210

X peatükk. Müüja töökoha organiseerimine.

Müüja tööliigutuste õige organiseerimine	212
Kaubavarude paigutamine töökohale	215
Kaupade väljapanek	218
Uksikute kaubarühmade väljapaneku viisid	223
Küsimusi ja ülesandeid	234

XI peatükk. Kaupade müümine.

Ostja vastuvõtmine ja nõudmise selgitamine	237
Müümise sooritamine	240

Arvutused ostjatega	Lk. 253
Kaebuste ja esitiste raamat	254
Ostjate teenindamise täiendavaid vorme	254
Küsimusi ja ülesandeid	256

XII peatükk. Reklaam kaupluses.

Kaupade väljapanek vitriinis	258
Vitriini inventar	263
Värv ja valgustus vitriinis	265
Siseväljapanekud kauplustes	268
Küsimusi ja ülesandeid	268

XIII peatükk. Kaupade saabumine, vastuvõtmine ja säilitamine.

Kaupade saabumise kord kaupluses	269
Kaupade kohaletoimetamise graafik	270
Kaubavarude täiendamine müüja töökohal	272
Kaupade vastuvõtmine	273
Kaupade säilitamine	277
Kauba kaod säilitamisel	293
Kaubavarude kaitsemine	295
Võitlus närijatega	295
Küsimusi ja ülesandeid	296

XIV peatükk. Töö organiseerimine kaupluses.

Töö õige organiseerimise alused kaupluses	298
Müüjate stahaanovlikud töömeetodid	302
Töötasu	309
Kaupluse sanitaarne seisukord ja töötajate isiklik tervishoid	312
Ühiskondlik massiline kontroll	313
Küsimusi ja ülesandeid	314

Arvutusel orgaanilise	100
Kaheksa ja kaheksa teinist	101
Seitsme ja kaheksa	102

XII peatükk. Kõhade kinnitamine

Kõhade väärpanek viimane	103
Tüüpi inventar	104
Värv ja valgustus viimane	105
Suueväärpaneku kinnitamine	106
Kõhade ja kõhade	107

XIII peatükk. Kõhade väärpanek viimane

Kõhade väärpanek viimane	108
Kõhade väärpanek viimane	109
Kõhade väärpanek viimane	110
Kõhade väärpanek viimane	111
Kõhade väärpanek viimane	112
Kõhade väärpanek viimane	113
Kõhade väärpanek viimane	114
Kõhade väärpanek viimane	115
Kõhade väärpanek viimane	116
Kõhade väärpanek viimane	117

XIV peatükk. Töö orgaanilise kinnitamine

Töö orgaanilise kinnitamine	118
Muud orgaanilise kinnitamine	119
Töö orgaanilise kinnitamine	120

Tõlkinud E. Luikmel.

Vastutav toimetaja A. Kan.

Keeleline toimetaja J. Väinaste.

Ladumisele antud 5. V 1949. Trükkimisele antud 14. X 1949. Trükiarv 1500. Paber 56 × 79, 1/16. Trükipoognaid 20. Arvutuspoognaid 16,8. Trükitähti trükipoognas 33 600. MB-07509. Tellimise nr. 1187. Graafikatööstus „Oktoober“, Tallinn, Tartu mnt. 49.

На эстонском языке.

А. Ф. Кренев. Организация и техника розничной торговли продовольственными товарами.

RBL. 6.—

A
A-1811

TARTU ÜLKOOLI RAAMATUKOGU

1 0300 00017559 8

49.670

RBL. 6.—

A
A-18111

18111

A. KRENEV

TOIDUKAUPADE
JAEKAUBANDUSE
ORGANISATSIOON
JA TEHNIKA

KAUPADE JAEKAUBANDUSE ORGANISATSIOON JA TEHNIKA



49.690

RK
„PEDAGOOGILINE KIRJANDUS“