

Kedves Partnerünk!

Amikor egy bolt és háttérhelyiségeinek berendezéseiről szót váltunk, sokszor hallott jelenségeket, esetenként már trendeket emlegetünk. Egy üzletberendezések iránt elkötelezett cég vezetőjeként fontosnak tartom megemlíteni, hogy a környezettudatos gondolkodásmód, az energiatakarékosságra és környezetünk védelmére irányuló törekvések az élet szinte minden területén jelen vannak, így van ez a hűtőtechnika világában is. Az energiatakarékos üveg tolotetős fagyasztóládák elterjedése máris háttérbe szorította a korábban alkalmazott nyitott ládákat, szigeteket. Annak ellenére, hogy a hideg levegő lefelé száll, a nyitott ládák azdaságos működését sok külső tényező befolyásolja. Például a klíma, a huzat kifújja a hideg levegőt a ládákból. Amíg a boltvezetők régebben a fogyasztók kényelmes, akadálymentes vásárlását tartották elsődleges szempontnak, manapság a költségek csökkentésére, az energiatakaré-

kosságra törekednek még akkor is, ha az üveg tolotetős használata körülményesebb. Több európai országban már kiterjedten használják, alkalmazzák a szén-dioxiddal működő hűtőberendezéseket. A szén-dioxid természetes gáz, amely nem ártalmas a környezetre, s szemben a mérgező és gyúlékony hűtőközegekkel, megfelel az érvényes követelményeknek. A szén-dioxiddal működő berendezések költségtakarékosak, mert a kompresszorok és a hőátadás nagyobb hatásokkal működik. Ez lehetővé teszi például a csővezetékek méretének csökkentését, ami szintén költségcsökkentő tényező. S nem utolsó előnye, hogy a szén-dioxid mint hűtőközeg is olcsóbb. A gyümölcsök és a zöldségek főleg vízből állnak. A frissesség elvesztését a gyors kiszáradás okozza, mivel a bennük lévő víz elpárolog. Ahhoz, hogy megőrizzük a különféle zöldségek és gyümölcsök nedvességtartalmát, érdemes párasító készüléket használni, amely visszaállítja a nedvesség optimális értékét, megállítja a kiszáradási folyamatot. Az egyre bővülő árukínálat következtében a boltosok arra törekednek, hogy minél nagyobb bemutatófelületen, a lehető legkisebb külső méretű hűtőbútorban kínálják a termékeiket. Elsődleges szempont, hogy a hűtőbútoroknál használatos rozsdamentes acél munkafelület megfelel az élelmiszer-ipari higiéniai és egészségügyi előírásoknak. További előnyként említeném, hogy ellenáll a vegyszeres tisztításnak, kopásálló, könnyen tisztán tartható, és szép, egységes képet alkot a bútorban.

Amit nyújthatunk...

Energiatakarékos megoldás a hűtőaggregát által termelt hulladék hő hasznosítása hővisszanyerő berendezés segítségével. A környezeti levegőnek átadott hőenergia nagy része hasznosítható, fűtésre is alkalmazható. A Hu-Mago vásárlóinak nagy része pályázati segítséget vesz igénybe a berendezések beszerzéséhez, amihez az elvárásoknak megfelelően maximális segítséget nyújtunk. Mivel az árérzékenység egyre inkább meg-

figyelhető a vevőink körében, különböző akciókkal, használt bútoraink népszerűsítésével, részletfizetési, illetve bérbe adási lehetőségekkel próbáljuk a költségeiket lefaragni. Tapasztalataink szerint a költségeik csökkentése mellett a nagyvállalatok megvalósítják a tervezett beruházásokat. A beszállítókat versenyeztetjük egymással, míg korábbi partnereiket a tavalyi árak megtartására, illetve sok esetben csökkentésére ösztönzük. A partneri igények a minél hosszabb távú fizetési kondíciók felé haladnak.

Üdvözzel:



Horváth Attila, ügyvezető igazgató

A Hu-Mago Kft. új telephelyének címe:

6050 Lajosmizse, Elkerülő út 3. • Tel.: (76) 356-392
 Fax: (76) 555-244 • E-mail: info@hu-mago.hu
www.hu-mago.hu, www.hasznalt-uzletberendezes.hu
www.bevasarlokocsijavitas.eu, www.bevasarlokocsi.eu
www.elad6.hu

Használt üzletberendezések

www.hasznalt-uzletberendezes.hu



Használt fali hűtők

- többféle kivitel,
- ital, csemegeáru, tej vagy zöldség tárolására,
- 100 hűtőnk közül válogathat,
- 3-4 napos átvétel,
- 6 hónapos garancia,
- akár kiszállítással is!

Legalább 2 db vásárlása esetén az egységár **150.000,-Ft + ÁFA**
 Jöjjen el hozzánk és győződjön meg róla személyesen!



Hauser tipusú fali tejhűtő éjszakai rolóval

- 1340x1940x950mm(mélység) :
199.900,-Ft + ÁFA



Bonnet Neve (francia) típusú fali tejhűtő éjszakai rolóval

- 1100x1985x950mm(mélység) :
189.900,-Ft + ÁFA
 - 1340x2010x950mm(mélység) :
199.900,-Ft + ÁFA

Használt bevásárlókocsi forgalmazása

- Telephelyünkön 500 db-os készletünkben választhat használt bevásárlókocsikat különböző méretekben.
- Lehetőség van bevásárlókocsi kicserélésére kisebbről nagyobbra, illetve nagyobbbról kisebbre is.



Bevásárlókocsi javítása, felújítása, mosása

Azonnali szervíz teljesen felszerelt autónkból:

- Kerekek, rácsok tisztítása, hajszállmentesítése.
- Kopóalkatrészek javítása,
- Teljes mosás az Ön üzleténél!
- Pénzkazetták, betéti zárok javítása, kialakítása, forgalmazása.
- Lopás gátló csipogók felszerelése.

Nagyjavítás saját telephelyünkön:

- Teljes felületkezelés: újra horganyzás, porszórás, akár lakkozással
- Elektromos feltöltődés elleni védelem kialakítása,
- Reklámfogó készítése, cseréje,
- Reklámfelület kialakítása a fogón vagy külön reklámtáblán

Alkatrész árusítás

www.bevasarlokocsijavitas.eu

Klímatechnika irodáknak és raktáraknak

Egyedi megoldások neves márkákkal



Nemcsak a vásárlói szokások megváltozása és a globalizálódó élelmiszer-termelés teszi szükségessé a klímatechnológia széles körű alkalmazását, hanem a nyári hónapokban tapasztalt magas hőmérséklet is.

A Hu-Mago Kft. kínálatában a boltberendezések mellett szerepelnek olyan hűtőtechnikai megoldások és eszközök, amelyek akár a lakóépületek, irodák, raktárak stb. hasznos eszköze lehet. Jellemzően oldalfali

split kazettás parapet és légcserés klímaberendezések felhasználásával csökkenthetjük a magas hőmérsékletet. Más területeken, például a vendéglátóegységek esetében eredményes a légcserés légálmélet-szabályozás, míg a gyógyszer-, valamint bortárolóknál a raktárcsarnokok temperálása.

A klímaberendezések kiválasztása minden esetben a megrendelő egyedi igénye szerint történik. Különböző minőségű és kivitelű berendezések közül lehet választani, jelesül LG, Toshiba, Panasonic, Genex márkák szerepelnek a palettán.

A Hu-Mago Kft. partnervállalatának közreműködésével és bevonásával teljesíti az ipari és kereskedelmi hűtőtechnológiát igénylő megrendeléseket is, így például hűtőkamrák, hűtőházak tervezését,



kivitelezését (élelmiszer-ipari raktárcsarnokok telepített gépészettel) igény szerint -30 és +10 Celsius-fok közötti hőmérséklet-tartományban. A panelszerkezet a hűtési igényeknek megfelelő 60 és 160 milliméter vastagságban választható. Vendéglátó-

egységek háttérhűtőkamrái egyedi méretben készülhetnek. Az általunk használt gépészeti főelemek piacvezető gyártók termékei, partnerünk a Lunite, Bitzer, Aspera, Copeland, Luve, Eliwel – mondja Lovas Andrea, a Hu-Mago Kft. értékesítője.

A tervezéstől a mindennapi használatig

Hűtött áruk tárolása

A hűtést igénylő élelmiszerek és italok tárolásának alapvető követelménye, hogy az adott termék hőmérséklete kiegyenlítően az optimális tárolási hőmérséklet körül legyen.

A gyorsfagyasztott áruknak, illetve a boroknak nem kedvez sem a megengedett mértéknél nagyobb hőmérséklet-ingadozás, sem a túl alacsony hőmérsékleten történő tartós tárolás.

Egy-egy mélyhűtő, illetve hűtőtároló tervezése és kialakítása mellett ne feledkezzünk el a hőmérséklet folyamatos ellenőrzéséről és regisztrálásáról. A hőmérséklet figyelése és

regisztrálása ma már automatizálható egy megfelelő hűtővezérlő készülékkel. A hőmérséklet-diagramokat utólag célszerű elemezni, hogy elkerüljük az esetleges szélső értékeket. Ha kiugró értéket észlelünk, annak okát azonnal meg kell keresni és meg kell szüntetni. Ellenkező esetben máskor is megfedkezünk a raktárajtó időben történő becsukásáról, illetve kárt okozunk, hiszen a felmelegedett áruk minőségét és eltarthatóságát veszélyeztetjük.

Átrakodási pontok a hűtőláncban

A hűtést igénylő árukat jellemzően hűtve szállítja a beszállító. (Ha saját magunk végezzük a beszerzést, akkor



is gondoskodjunk róla, hogy a hűtőlánc ne szakadjon meg a betárolásig.) A legtöbb gond az áruk átrakodási pontjainál (áruátvétel, beérkeztetés) történik. Törekedjünk az átrakodás idejének csökkentésére, az adott termékek tárolási hőmérsékletének megőrzésére egészen a bolti, illetve a raktári elhelyezésig. Ha a legkisebb mértékben is felmelegedik az áru az optimális tárolási hőmérsékletről

(például áttároláskor), az újra visszahűtött termék már korántsem lesz megfelelő minőségű. Hallgassunk a szakértőkre: a minimalizáljuk az átrakodási pontok számát, csökkentjük az átrakodások idejét. Kerüljük el a felesleges ajtónyitogatásokat, a túrajáratok fogadására készüljünk fel. Vezessünk beérkezési naplót, abban rögzítsük az áru hőmérsékletét, a betárolás időpontját stb.

Hűskészítmények hűtőpultjai az eladótér forró zónájában

Kiemelkedő vonzerő

Az árukihelyezés összetett feladat elé állítja a boltvezetőket. Csemegepultban és hűtött, önkiszolgálást lehetővé tevő polcokon kínálják a hűskészítményeket, amelyek helye mindig az élelmiszerüzlet forró zónáját jelenti.



A párizsi, a kolbász és a többiek kiemelkedően vonzzák a vevőket. A hűskészítmény ugyanis a Nielsen által folyamatosan mért 90 élelmiszer kategória közül a legnagyobb forgalmat bonyolítja le – mondta

képest. A piac mérete túllépett az évi 205 milliárd forinton, a bolti eladás mennyiségben meghaladja a 165 ezer tonnát.

„Tapasztalataink szerint lánconként, boltonként eltérő módon oldják meg a hűskészítmények prezentációját. A vevők egyre inkább kedvelik az önkiszolgálást. Erre a szegmensre értékben már 61 százalék jutott a bolti eladásból, ami két százalékponttal nagyobb, mint egy évvel korábban. A másik oldalon a csemegepult részaránya 41-ről 39 százalékra csökkent.

Különösen a sertéshúsból gyártott készítményeknél erősödik az önkiszolgálás a csemegepult rovására. Az összes hűskészítmény mennyiségben mért bolti eladásából az utóbbi két évben 79-79 százalékot vitt el a sertéshús, 19-19-et a baromfi- és mindössze 2-2-t a marhahús.

Általában célszerű figyelembe venni a különböző készítmények

Szegmensek blokkosítása

Az egyes szegmenseken belül a blokkosítás hierarchiája a Nielsen tapasztalatai alapján:

Párizsi

- Kiszerezés szerint: szeletelt/rúd
- Származás szerint: marha, borjú, baromfi vagy vegyes

Felvágott

- Kiszerezés szerint: szeletelt/rúd
- Származás szerint: marha, borjú, baromfi vagy vegyes

Virslík és grilltermékek

- Típusok szerint (virslí, krínolin, debreceni stb.)
- Származás: sertés/baromfi

Májás

- Származás szerint: sertés, baromfi, pástétom

Sonka

- Kiszerezés szerint: szeletelt/rúd

Szalonna

- Kiszerezés/típus szerint: szeletelt, kockázott, darabolt, tepertő

Kolbász

- Kiszerezés szerint: szeletelt/rúd
- Ízesítés szerint

Szalámi

- Kiszerezés szerint: szeletelt/rúd
- Ízesítés szerint

érdeklődésünkre Ungi Zsófia, a Nielsen kategóriamenedzser-tanácsadója és Izrael Tünde, a piackutató elemzője. Pozitív a hűskészítmények piaci trendje, értékben hat százalékkal emelkedett a kiskereskedelmi forgalmuk 2008. július-2009. júniusban az előző, hasonló időszakhoz

piaci részesedését és a fogyasztás trendjeit. Értékben továbbra is a többek között a párizsitis és a virslit magában foglaló vörösarú vezet; az eladások 25 százaléka jutott rá. Hasonlóan népszerű a száraz és félszáraz kolbász, 23 százalékos mutatóval. Utánuk a főtt sonkák következnek

Korlátozott eltarthatóság a hűtőterekben

Előírt tárolási hőmérsékletek

Az élelmiszerek megfelelő tárolása mellett figyelembe kell venni az egyes termékek eltarthatóságát és a tárolási hőmérsékletet. A tárolási hőfokot folyamatosan mérni és regisztrálni szükséges. A Hűtőmeter.hu ajánlása szerint az egyes élelmiszereket az alábbi ideig ajánlott a hűtőterekben tárolni.

| Termék | Hűtési hőmérséklet | Relatív páratartalom % | Ajánlott tárolási időtartam |
|------------------------|--------------------|------------------------|-----------------------------|
| Alma | -1/+1 | 85-90 | 2-7 hónap |
| Csokoládé | +4,5 | 75 | 6 hónap |
| Dinnye | +2/+7 | 80-90 | 1-8 hét |
| Hal (fagyasztott) | -20/-12 | 90-95 | 8-10 hónap |
| Hal (friss) | -0,5/+4 | 90-95 | 1-2 hét |
| Jégkrém | -30/-20 | 85 | 2-12 hét |
| Káposzta | 0/+1 | 85-90 | 1-3 hónap |
| Karfiol | 0/+2 | 85-90 | 2-3 hét |
| Margarin | +0,5 | 80 | 6 hónap |
| Marha (fagyasztott) | -18/-20 | 80-85 | 3-8 hónap |
| Marha (friss) | +1,75 | 87 | 3 hét |
| Narancs | 0/+1.2 | 85-90 | 8-10 hónap |
| Őszibarack | -0,5/+1 | 80-85 | 2-4 hét |
| Paradicsom (zöld) | +10/+20 | 85-90 | 3-4 hét |
| Petrezselyem | +1,5 | 80 | 1-2 hét |
| Sajt | -1/+15 | 65-75 | 3-10 hónap |
| Saláta | 0/+1 | 85-90 | 1-2 hónap |
| Sárgarépa | 0 | 85-90 | 1-2 hét |
| Sertés (fagyasztott) | -12/-18 | 80-85 | 3-8 hónap |
| Sertés (friss) | 0 | 80-85 | 3 hét |
| Szárnyas (fagyasztott) | -30/-10 | 80 | 3-12 hónap |
| Szárnyas (friss) | 0 | 80 | 1 hét |
| Tej | 0/+2 | 80-85 | 1 hét |
| Tojás | -1/-0,5 | 80-85 | 8 hónap |
| Uborka | +2/+7 | 75-85 | 2 hét |
| Vaj | -10/-1 | 75-80 | 6 hónap |
| Zöldbab | 0 | 80-90 | 1-3 hét |
| Zöldség (fagyasztott) | -24/-18 | - | 6-12 hónap |

12, majd a felvágottak és szalonnák 9-9, továbbá egyéb kolbászok 8 százalékkal. A többi szegmens részaránya 5 százalék vagy kevesebb. Ezek a mutatók alig változnak egyik évről a másikra.

Önkiszolgáló polcoknál érdemes következetesen tartani a termékek jellege szerinti sorrendet. Például a szalámit és kolbászokat érdemes egymás mellé kihelyezni. Felülre kívánkozik a szeletelt áru, alulra pedig a rúd formájú és nagyobb kiszerezésű

termék a csemegehűtők kialakítása miatt, illetve a jó láthatóság érdekében.

Hipermarketekben figyelhető meg, hogy grillszigeteket alakítanak ki. Esetleg akciós fősoron jelenítik meg a grillezés témáját: hűskészítmények mellett együtt kínálják a húsokat, a hozzávaló fűszereket, faszenet, kerti grillt és minden mást, ami egy grillpartihoz szükséges – értékelte a hűtést igénylő húsook bolti szereplését Ungi Zsófia és Izrael Tünde.

Mérlegeljük az előnyöket és a hátrányokat

Hűtőkamra kontra ipari hűtőszelekrény

Milyen kapacitású hűtőberendezést érdemes választani a hűtési feladatok kiszolgálásához? Több kisebb hűtőszelekrényt, esetleg néhány nagy hűtőszelekrényt? Vagy építsünk hűtőkamrát?

A tapasztalatok szerint 1,5 köbméter űrtartalom felett gazdaságosabb hűtőkamrát használni a kereskedelmi célra tervezett hűtőszelekrényekkel szemben. Ez megfelel két darab 600 literes hűtőszelekrénynek, amelynek egyenkénti alapterülete 780x740 milliméter. Az egyedileg is megtervezhető hűtőkamra méretei jobban

igazíthatók a bolt adottságaihoz, mint a gyárilag adott méretű hűtőszelekrényeké. Ezenfelül a hűtőkamrába egy ajtón lehet árut pakolni, míg a hűtők esetén valamennyi berendezésnek van ajtaja.

Az élelmiszer-biztonsági előírások megkövetelik a szakosított hűtést. Egy hűtőkamrát is lehetséges több szekcióra bontva üzemeltetni, megoldható a terek külön hűtése és külön kezelhetősége. Kisebb ajtónyílásokat kialakítva a hűtőkamra esetén is megoldható, hogy egyes, külön hűtést igénylő terméket egy leválasztott térben tároljanak. A fejlesztés



Lovas Andrea
értékesítő

Telefon:
(70) 361-5636

E-mail:
lovas.andrea@hu-mago.hu

egyik dilemmája, hogy szakosított hűtőkamra esetén egy hűtőaggregát működtetése szükséges. Ha elromlik, szükség lesz néhány nagyméretű hűtőszelekrényre. Célszerű a kisebb boltok esetében kombinálni a hűtő-

kamrát a háttérhűtő szelekrényekkel. Így meghibásodás esetén is marad megfelelő hűtőkapacitás-tartalék. A nagy üzletek működtetői tartalék hűtőkamrát üzemeltetnek, amelyet vészhelyzetekre alakítanak ki.



Bérlési lehetőség

Az üzlet forgalmának alakulásához, illetve az idényjellegű árusításhoz használt és felújított bolti berendezés, közte bevásárlókocsi bérelhető igény szerint helyszínre szállítással. Várjuk megtisztelő megrendelését.

6050 Lajosmizse Elkerülő u. 3. • Tel./fax: +36 76 555 244 • Mobil:+36 30 626 9422
E-mail: sipos.istvan@hu-mago.hu • www.hu-mago.hu • www.bevasarlokocsijavitas.eu
www.hasznalt-uzletberendezes.hu • www.elad6.hu



Szakmai partner:

