

ИЗУЧЕНИЕ ВЕНДИНГОВЫХ АВТОМАТОВ И СПОСОБЫ ИХ КЛАССИФИЦИРОВАНИЯ

Антонова А.А.¹, Давыдова Е.М.²

¹*Томский политехнический университет, студент гр. 8Д91, e-mail: aaa156@tpu.ru*

²*Томский политехнический университет, ст. преподаватель ОАР ИШИТР, e-mail: davydova@tpu.ru*

Введение

На сегодняшний день вендинговый бизнес один из самых простых и менее трудозатратный. Вендинг достаточно популярен в мегаполисах и в любых местах большого скопления людей. Развитие торговых автоматов обусловлено модернизированием новых цифровых технологий, автоматизаций различных процессов, сенсорных технологий и других инноваций, которые позволяют данной отрасли развиваться. Люди все чаще прибегают к их использованию в связи с экономией времени. Поэтому дизайн торгового автомата важен и необходим, он должен иметь притягивающий вид, побуждающий потенциальных клиентов совершить покупку.

Целью работы является изучить вендинговые автоматы, способы их классифицирования, проанализировать системы их работы и особенности.

Актуальность вендинговых аппаратов

Вендинг — это способ продажи различных товаров и услуг при помощи автоматизированного устройства, другими словами, торгового автомата. Вендинг считается в мире как самый быстрый, удобный, доступный и не требовательный способ торговли.

Вендинговый аппарат — это автоматическое устройство с системой выдачи для торговли без участия продавца [1].

Актуальность такого бизнеса через вендинговые аппараты имеет свою статистику. Известно, что в Японии на один снековый автомат приходится около 25 человек, в Европе около 110, в США - 45. Что касается России, то на один снековый автомат приходится примерно 2500 человек.

Также на прибыльность вендингового бизнеса влияет выбранное место для размещения аппарата. Для идеального выбора следует выбирать места с большой проходимостью и большим потоком людей.

Преимущества торгового аппарата:

1. Поддержание холодной температуры. Таким образом, в автомате могут долго храниться различные продукты, которым необходим холод, так как внутри встроена холодильная камера.
2. Легкая установка и доступная аренда. Для установки торгового автомата нужна маленькая площадь, поэтому больших растрат не будет.
3. Отсутствие человеческого фактора. Автомат имеет систему, которая позволяет делать все правильно, в то время как люди могут опоздать на рабочее место, не досчитать денег, иметь плохое настроение и т.п.
4. Отсутствие больших очередей. Автомат полностью автоматизирован и имеет быстрый процесс обслуживания.
5. Торговые аппараты универсальны. В автоматах можно менять ассортимент продукции в соответствии с модой, актуальностью и т.п.
6. Быстрые сроки окупаемости и простота в ведении бизнеса.
7. Легкая транспортировка и мобильность. Местоположение торгового аппарата легко менять.
8. Длительный срок службы оборудования при правильной эксплуатации и дезинфекции.

Классификации снековых аппаратов

Торговые автоматы бывают не только снековыми, но и по другим назначениям:

1. Кофейные - продают кофе или заваривают чай.
2. Снековые – продают любые популярные пищевые товары.
3. Автоматы услуг – различные массажные кресла, зарядки для гаджетов, копировальные, фотокоски и т.д.
4. Автоматы вещей –цветоматы, почтомат, ювелирные, сувенирные и т.д.
5. Аппараты по розливу жидкостей - газировок, воды, молока и т.д.
6. Механики – механические автоматы для ремонта машин или залива бензином.

7. Киоски – самостоятельные кассы в магазинах, ресторанах быстрого питания, метро в связи с распространением платежных терминалов.

Торговые снековые автоматы классифицируют на несколько способов и групп: по товарным группам, по виду товара, по системе подачи товара, по степени готовности товара, по состоянию товара, по месту расположения, по конструктиву, по способу установки, по средствам расчета за товары [2].

Классификация по системе подачи товара имеет четыре типа:

1. Конвейерно-лифтовые – подача продукта происходит при помощи лифта. Такая система подходит для продажи хрупкой продукции.

2. Спиральные – при покупке товара, он падает вниз, где находится лоток для подачи товара. Такие автоматы очень популярны и наиболее распространены, они совершенно не подойдут для продажи хрупкой продукции.

3. Ячеечные – открывают ячейку, из которой пользователь забирает свой купленный товар. Подходят для габаритных товаров.

4. Аппарат мини-снеков – аппарат для продажи малогабаритных перекусов. Имеет маленький объем и наполнение.

Основные требования к торговым снековым автоматам

Настоящий стандарт ГОСТ Р 57621—2017. Услуги торговли. Продажа скоропортящихся пищевых продуктов через торговые автоматы устанавливает гигиенические требования, деление на зоны, которые создают правильные условия для торговли пищевыми продуктами через вендинговые автоматы [3].

Подробнее о конструктивных требованиях:

1. Необходимо избегать полостей, швов и дефектов у конструкции, это предотвратит попадание вредных микроорганизмов внутрь автомата;

2. Все поверхности должны легко обслуживаться при дезинфекции, после процедуры следует удалить все средства и растворы незамедлительно.

3. Все отдельные соединения оборудования следует делать герметичными, во избежание создания мертвой зоны, так как при долгой эксплуатации они забьются пылью, остатками пищевых продуктов.

4. Воздух для холодильной камеры должен очищаться через специальные сменные воздушные фильтры.

5. Холодильная камера должна быть оснащена температурным датчиком для отслеживания внутреннего состояния. Датчик должен располагаться в таком месте, где температура будет определена точно.

Заключение

В заключении хочется отметить, что было произведено исследование по вендинговым автоматам, разобраны различные группы, типы, классы, системы подачи товаров, а также требования по производству изделий и материалам.

Что касается визуального вида устройства, то дизайнерское решение необходимо вендинговым автоматам для привлечения пользователей и создания узнаваемого образа для своего бизнеса.

При исследовании были выявлены главные требования к снековым автоматам, а именно то, что должно быть на обязательной основе:

- Простая и удобная конструкция;
- Простое взаимодействие и эргономика;
- Высокий уровень и продуманная автоматизация;
- Визуальная привлекательность (дизайн);
- Удобство обслуживания и эксплуатации устройства;
- Соответствие санитарно-гигиеническим требованиям;
- Соответствие требованиям правил техники безопасности.

Дизайн торгового автомата необходим, он должен иметь притягивающий вид, побуждающий потенциальных клиентов совершить покупку. Он поможет придать объекту новый образ, а также решить частые проблемные зоны.

Список использованных источников

1. Александр Баранник. Торговые автоматы: вендинг без секретов. 2004 г.
2. Статья «Классификация торговых автоматов» [Электронный ресурс]. – URL: <https://studfile.net/preview/1837325/page:2//> (дата обращения: 22.11.2022)
3. ГОСТ Р 57621- 2017 Услуги торговли. Продажа скоропортящихся пищевых продуктов через торговые автоматы