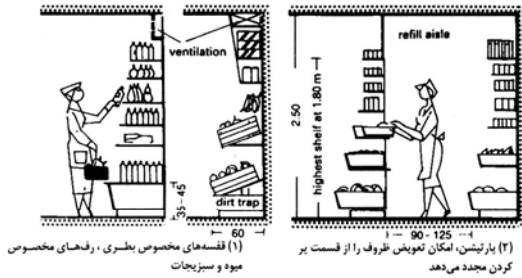


مغازه‌ها

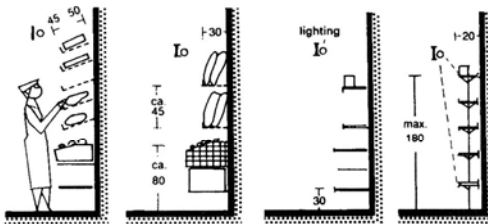
قفسه‌های مغازه‌ها ← (۱)-(۶) که مشتریان از آن‌ها کالای مورد نیازشان را برمی‌دارند، نباید بلندتر از ۱/۸ و کمتر از ۰/۳ متر از سطح کف، ارتفاع داشته باشند. در مغازه‌های بزرگ‌تر، باید به مسیرهای رفت و آمد توجه داشت ← (۱۰)-(۱۱). این مسیرها، از قسمت برداشتن چرخدستی / سبد شروع می‌شود و به قسمت خروج خاتمه می‌یابد.

تمام مغازه‌ها، به امکاناتی برای رسیدگی به کالاها نیازمندند. این نیازها، می‌توانند از تخلیه بار در پیاده رو برای واحدهای کوچک شروع شوند و به عملیات پیچیده‌ای ختم شوند که توسط واحدهای خرده فروشی بزرگ اجرا می‌شوند.



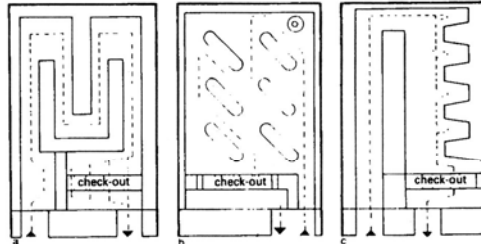
(۱) قفسه‌های مخصوص بطری، رف‌های مخصوص میوه و سبزیجات

(۲) بارتیشن، امکان تعویض ظروف را از قسمت بر کردن مجدد می‌دهد

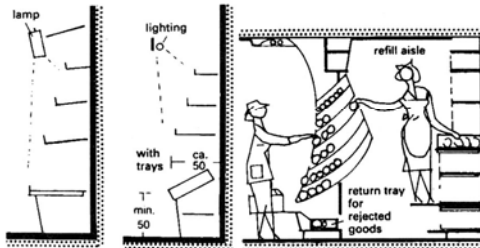


(۳) نمایش نان

(۴) نمایش قفسه

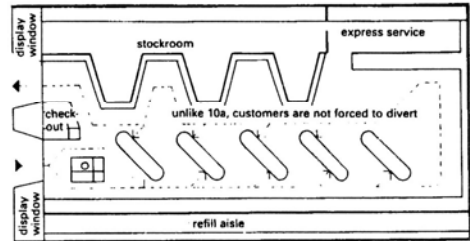


(۱۰) در طرح مسیریاری رفت و آمد، باید گوشه‌ها را مورد توجه قرار دهند (a و b) ورودی و خروجی جداگانه؛ b ورودی و خروجی با هم

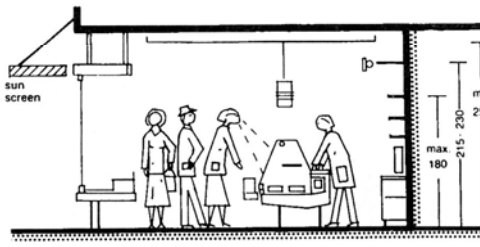


(۵) قفسه‌های سلف‌سرویس

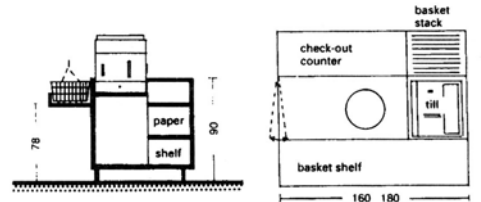
(۶) قفسه با راهروی بر کردن مجدد و ظرف مرجوع کردن



(۱۱) منظر مطلوب کل مغازه، دید خوب از کنترل خروجی برای رفاه مشتری و امنیت ضروری است

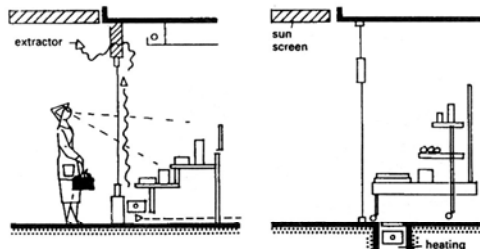


(۷) حداقل عرض، مغازه $0.7m$، ترجیحاً $0.8m$



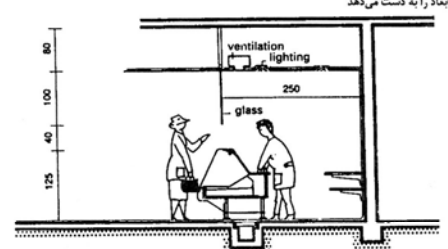
(۱۲) مقطع از موقعیت کنترل خروجی کوچک

(۱۳) پلان یک موقعیت کنترل خروجی



(۸) نمایش بهترین بلکانی با شیشه محافظ در پشت

(۹) گردونه و بهترین متحرک، صفحه محافظ در پشت



(۱۴) مقطع از میان پیشخوان در یک مغازه سلف سرویس

مغازه‌ها

دیوارها، کفها، سطح پیشخوان‌ها و سطوح کار در ماهی‌فروشی‌ها، مرغ‌فروشی‌ها و قصابی‌ها باید قابل شستشو باشند. بنابراین، مصالح مناسب شامل سنگ‌های مرمر، کاشی‌های سرامیک، شیشه و پلاستیک است.

ماهی، به سرعت خراب خواهد شد، بنابراین باید سرد نگهداشته شود و به علت بوی بسیار تندی که دارد باید دور تا دور ماهی‌فروشی‌ها را دریچه‌های هوا قرار داد. توجه داشته باشید که ماهی دودی را برخلاف ماهی تازه، باید در شرایط خشک نگهداری نمود و برای این منظور، باید مقدماتی فراهم آورد. در مغازه‌ها، باید امکان تحویل یا ارسال انبوه را مد نظر داشت و ممکن است برای جلب توجه به یک آکواریوم نیاز باشد ← (۱)+(۲).

مرغ‌فروشی‌ها، گاهی بخشی از ماهی‌فروشی‌ها را در برمی‌گیرد و فقط ممکن است ذخیره یک روز را نگاه دارند. مرغ‌فروشی‌ها به یک اتاق کار جداگانه با امکانات پرکنی و قطعه‌قطعه کردن نیاز دارند. از آنجا که گوشت مرغ بوها را جذب می‌کنند، باید به صورت جداگانه، هم در سردخانه و هم در مغازه نگاه داشته شوند. در ضمن برای نگهداری آن‌ها در شرایط سالم، به یخچال‌ها و ویترین‌های بزرگی نیز احتیاج است ← (۳)+(۴).

قصابی‌ها ← (۱۰)+(۱۱) ترجیحاً باید در یک سطح قرار گرفته، دارای واگن‌های روبازی باشند که یا روی ریل حرکت کنند یا روی چرخ، تا با آن‌ها بتوان لاشه‌ها را (که ممکن است تا ۲۰۰ کیلوگرم وزن داشته باشند) جابه‌جا نمود. اتاق‌های کار و سردخانه‌ها باید یک و نیم تا دو برابر اندازه مغازه باشند. تمامی اتصالات موجود در سردخانه‌ها، باید در برابر خوردگی و زنگ‌زدگی ناشی از رطوبت بالا در این فضاها، کاملاً محافظت شوند.

در ماهی‌فروشی‌ها و قصابی‌ها، اختلاف میان متوازن ساختن شرایط دمایی برای راحتی کارکنان (حدود ۱۶ °C) و ویترین‌ها را می‌توان با استفاده از گرمکن‌های فن‌دار (که هوای گرم را از غذاها دور کرده به سمت کارکنان می‌دمند) گرمکن‌های تابشی که در بالای دیوار قرار می‌گیرند و یا گرمکن‌هایی که زیر کف قرار می‌گیرند، حل کرد.

به علاوه، تهویه کافی برای دور کردن بوها ضروری است.

میوه‌ها و سبزیجات باید در جای خنک نگاه داشته شده اما منجمد نشوند. سبزی‌زمینی‌ها باید در اتاق‌های تاریک نگهداری شوند. فروش، اغلب از محل ظروف تحویل (سبدها، جبهه‌ها، صندوق‌ها و غیره) صورت پذیرد. جمع‌کننده‌های کثافات و مواد زاید باید در زیر قفسه‌های نگهداری تعبیه شوند ← (۷)+(۸).

به‌طور کلی، در طراحی و نقشه‌سازی، باید شرایط تحویل از بسته‌بندی خارج کردن جنس، شستشو، آماده‌سازی، توزین، پوشاندن و جمع‌آوری مواد زاید را در نظر بگیرید. گلفروشی‌ها را می‌توان با میوه‌فروشی‌ها و سبزی‌فروشی‌ها ترکیب کرد.



(۱) نمودار وظایف در ماهی‌فروشی



(۲) پیشخوان ماهی‌فروشی با محفظه خنک کننده و زهکتی



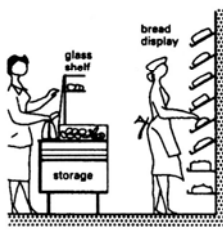
(۳) نمودار وظایف برای مرغ‌فروشی



(۴) پیشخوان با سطح مرمرین یا کاشی



(۵) نمودار وظایف برای تهیه مطبوع، اجتماعاً و مطبوعت‌دایی



(۶) پیشخوان فروش



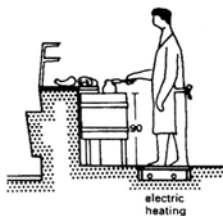
(۷) نمودار وظایف برای میوه‌فروشی و سبزی‌فروشی؛ تعداد کارکنان مختصری برای ذخیره دیده می‌شود زیرا بیشتر اجناس روزانه تا مین می‌گردد



(۸) پیشخوان پایه‌دار برای صندوق‌ها و سبدها، ظروف چکین فطرات و کثافات



(۹) فروش از چرخدستی در پیاده‌روها



(۱۰) پیشخوان قصابی با بلوک خرد کردن و قطعه‌قطعه کردن

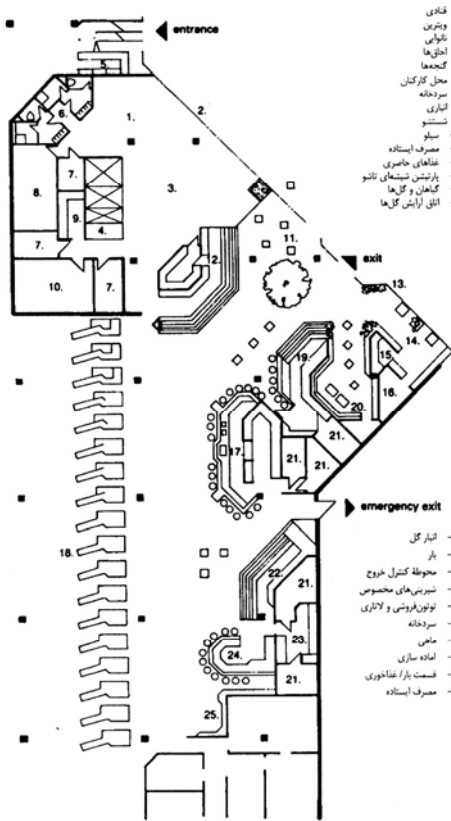


(۱۱) پیشخوان قصابی معمولی (مختصین ماهی‌فروشی ← (۱۲))

فروشگاه‌های مواد غذایی

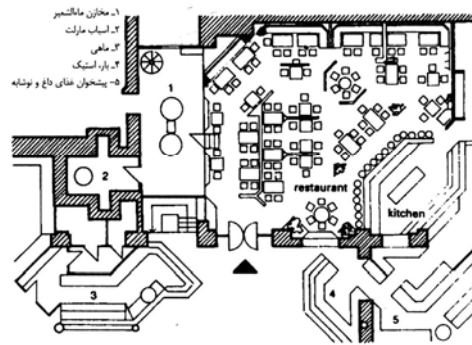
فروشگاه‌های مواد غذایی سالن‌های بزرگی هستند که غرفه‌های کوچکی را در خود جای داده و تنوع گسترده‌ای از محصولات غذایی را به فروش می‌رسانند. مشتریان می‌توانند یا بنشینند و غذا بخورند یا غذا را بیرون ببرند. این فروشگاه‌ها، با ویتترین‌های جذاب و یک محیط به سبک بازار، می‌تواند محیط دلپذیری را برای خرید ایجاد نموده و پشت سوپرمارکت‌ها نیز اضافه شوند (۱).

محصولات، عمدتاً تازه یا پخته عرضه می‌شوند، بنابراین فضای نگاه‌داری برای فروش روزانه کافی است. تحویل مواد به فروشگاه معمولاً صبح زود صورت می‌پذیرد. یک فروشگاه نمونه عرضه غذایی، می‌تواند شامل یک نانوايي، یک قصابي، کافه‌ها و بارها، یک اغذیه فروشي، یک اتاق مخصوص بستنی‌خوري به همراه منازها و پیشخوان‌های فروش خوراک دریایی، سبزیجات، گل، ممالشعير و نوشابه‌ها، بستزا، غذاهای عمده، غذاهای محلی و غیره باشد.



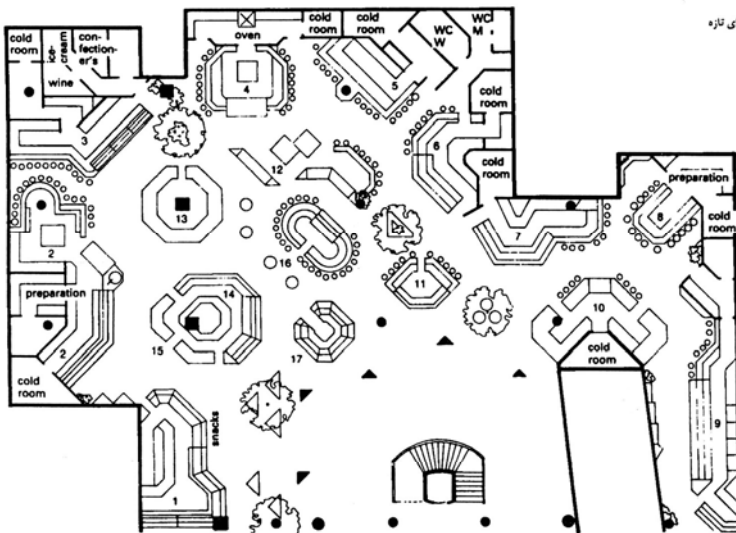
(۱) محوطه بست خروجی

Design: Maier and Pistor



Design: Maier and Pistor

(۲) کارخانه ساخت ممالشعير باز و رستوران در بازار غذای تازه



Operator:	Floor space (incl. ancillary areas)
1 bakery with eating area	≈ 64 m ²
2 butcher's with steak and drinks bar	≈ 89 m ²
3 local specialties	≈ 50 m ²
4 Italian specialties	≈ 54 m ²
5 Japanese specialties	≈ 43 m ²
6 fish specialties	≈ 43 m ²
7 cheese/salada	≈ 45 m ²
8 Mexican specialties	≈ 46 m ²
9 cold meat specialties	≈ 68 m ²
10 fruit/salada/juices	≈ 42 m ²
11 coffee and ice-cream	≈ 20 m ²
12 wine merchant, tasting	≈ 28 m ²
13 confectioner's	≈ 35 m ²
14 coffee roasting	≈ 18 m ²
15 sea merchant	≈ 23 m ²
16 champagne bar and delicatessen	≈ 21 m ²
17 chocolates	≈ 25 m ²
total	≈ 724 m²
General circulation space and WCs	≈ 95 m ²

Design: Maier and Pistor

(۳) بازار ماهی در ایستگاه مرکزی هامبورگ

فروشگاه‌های زنجیره‌ای و سوپرمارکت‌ها

هنگام طراحی غرفه‌های خرده‌فروشی، تمامی مقررات (ساختمان و برنامه‌ریزی، آتش، بهداشت و ایمنی ضمن کار و غیره) را باید مورد توجه قرار داد.

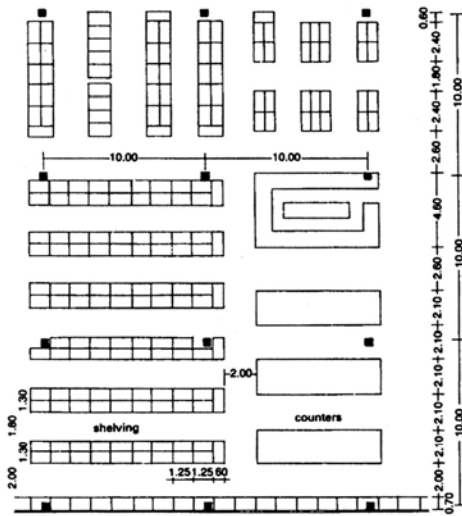
مقررات اساسی، ابعاد حداقل ارتفاع فضاهای مغازه‌ها و امکانات ذخیره‌سازی را به

ترتیب زیر تعیین می‌کنند:

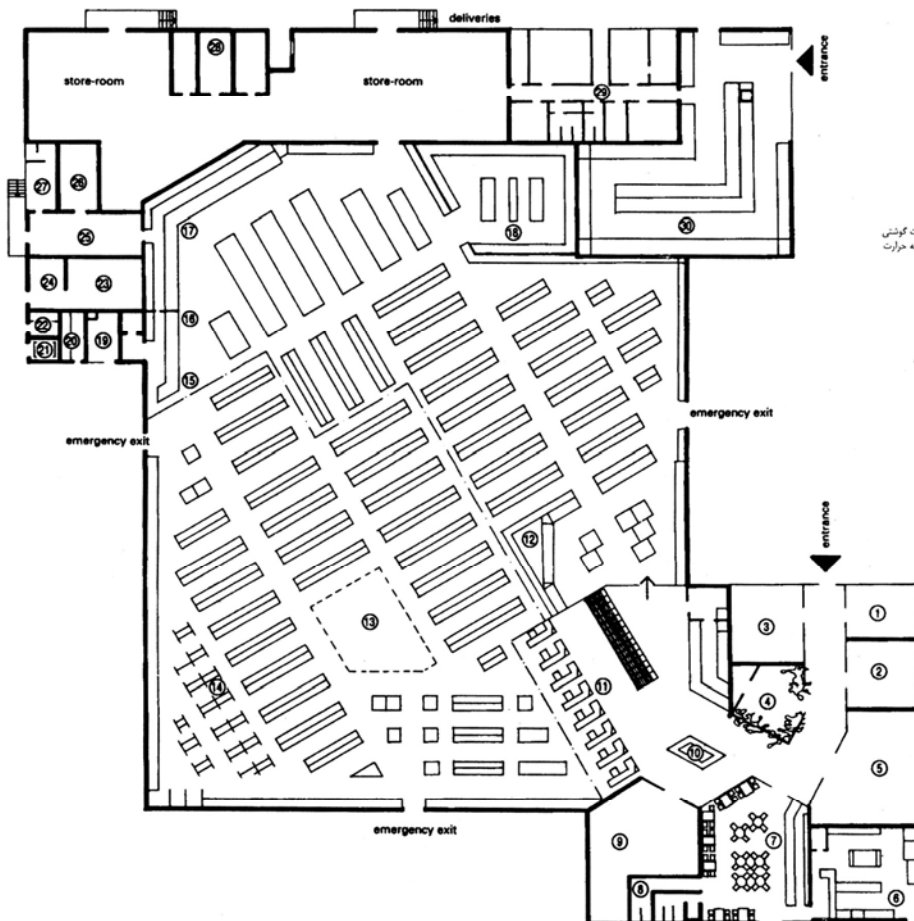
- تا 400 m^2 مساحت خرده‌فروشی $3/00 \text{ m}$
- بیش از 400 m^2 مساحت خرده‌فروشی $3/30 \text{ m}$
- بیش از 1500 m^2 مساحت خرده‌فروشی $3/50 \text{ m}$

مجاری تهویه یا سایر سازه‌ها، نباید ارتفاع اتاق را کاهش دهند. در صورت امکان، اتاق‌های تا 25 متر عرض، نباید ستون داشته باشند. ظرفیت تحمل بار طبقات باید طوری طراحی شود که بارهای اضافی همچون اتصالات سبک، سقف‌های معلق، دکوراسیون، کانال‌ها، آبیاس‌ها و غیره را تحمل کند (تقریباً 20 kp/m^2). در قسمت‌های مخصوص خرید و آبیاری‌ها، این مقدار $750-1000 \text{ kp/m}^2$ و برای سطوح شیب‌دار است. طبقات رابط قسمت‌های فروش، طبقات و سطوح شیب‌دار تحویل کالا باید در همان سطح باشند. توجه داشته باشید که سطوح شیب‌دار تحویل کالا یا سکوها $1/10-1/20 \text{ m}$ بالاتر از سطح زمین هستند.

آرایش قفسه‌ها با این ملاحظات انجام می‌شود که مشتریان چگونه به بهترین وجه از کنار کالاهای گوناگون گذر می‌کنند. $\leftarrow (1)+(2)$.



(1) ابعاد پیشخوان‌ها و واحدهای قفسه (1.0 × 1.0)

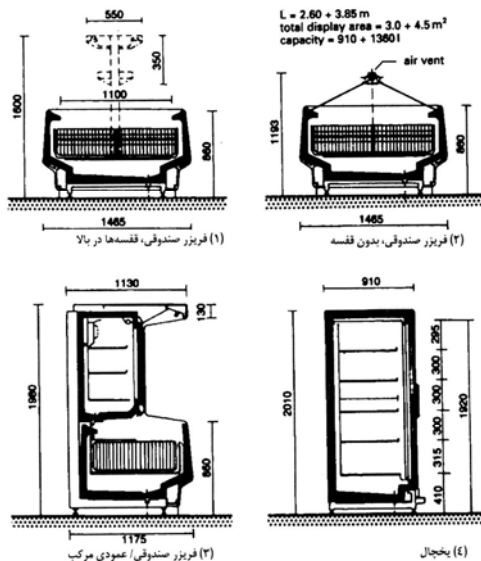


- 1- محلات
- 2- خشک‌کنی
- 3- آژانس مسافرتی
- 4- کل
- 5- فروش عکس
- 6- آبیروچاله
- 7- دستساز
- 8- ترابولت برنده و زنانه
- 9- سی‌دی، تپاز
- 10- میز سفته‌بندی
- 11- کنترل خروج
- 12- ناظر
- 13- پیشنهادت خاص
- 14- لباس
- 15- ماهی
- 16- پیاز
- 17- گوشت، محصولات گوشتی
- 18- قسمت کنترل درجه حرارت
- 19- گرمایش
- 20- ولتاژ کم
- 21- ترانسفورمر
- 22- ولتاژ بالا
- 23- تهویه
- 24- دستگاه لیفت
- 25- فرآوری گوشت
- 26- سبزه‌گران گوشت
- 27- کارکنان
- 28- سردخانه
- 29- قسمت کارکنان
- 30- پوشاها

(2) سوپرمارکت

فروشگاه‌های زنجیره‌ای و سوپرمارکت‌ها

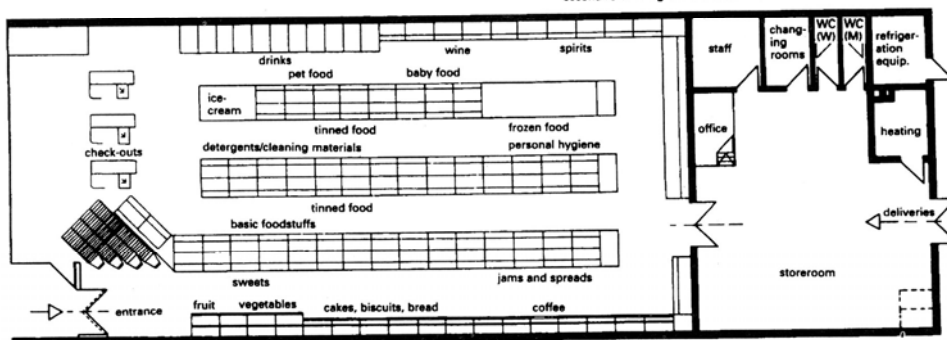
فروشگاه زنجیره‌ای، اساساً یک مغازه بسیار بزرگ و به طور عمده چند طبقه است که کالاهای بسیار متنوعی را از قبیل لباس، لوازم خانگی و غذا به فروش می‌رسانند. طرح آن‌ها باید انعطاف‌پذیر باشد تا امکان تطبیق لازم برای الگوهای فروش فصلی مهیا باشد. قسمت غذایی، فقط برای یک منظور طراحی می‌شود. التزام به فضای پارک خودرو، موجب رشد مراکز خرید خارج شهری شده است. این‌ها نیز به نوبه خود، سبب بسط و گسترش انبارهای عظیم DIY، بازارهای با تخفیف، و «فرابازارها» شده‌اند، که در ردیف سوپرمارکت‌ها قرار می‌گیرند. بزرگ‌ترین فرابازار حدود $250,000 \text{ m}^2$ وسعت دارد. خریداران عموماً تعداد بیشتری از هر کالا را در اینگونه بازارها نسبت به سوپرمارکت‌ها خریداری می‌کنند و بنابراین، از چرخدستی‌های بزرگ‌تری نیز استفاده می‌شود. این امر، باید در طراحی مدنظر قرار گیرد. «سوپر استور» تجلی بعدی فرابازارها است.



Requirements	up to 399 m ²	400 – 499 m ²	500 – 599 m ²	600 – 799 m ²	800 – 899 m ²	1000 – 1499 m ²
۱- تعداد کارمندان تمام وقت	10.8 7 – 14	12.9 10 – 16	15.3 12 – 18	17.7 16 – 20	22.1 18 – 25	30.2 25 – 33
۲- قسمت گوشت پاک کرده و پاک نکرده (الف) گردش (%) ب- طول پیشخوان (م) ج- قسمت آماده‌سازی (م ²) د- سردخانه (م ²)	22 19 – 28 6.50 6.0 – 7.0 14 8 – 20 11 7 – 15	21 20 – 32 7.60 7.0 – 8.2 19 13 – 25 13.5 9 – 18	20 20 – 28 8.75 7.5 – 9.0 24 18 – 30 15 10 – 20	19 17 – 25 9.08 1.5 – 10.5 26 20 – 32 15 10 – 20	18 16 – 24 9.75 9.0 – 10.5 30 23 – 38 22 14 – 30	17 14.5 – 24 11.75 10.0 – 13.5 36 23 – 50 25 16 – 35
۳- محصولات لبنی (الف) قفسه‌های یخچالی (ب) سردخانه (م ²)	6.75 6.3 – 7.3 6.0 4.0 – 8.0	8.0 6.5 – 9.5 7.6 5.0 – 10.5	8.75 7.5 – 11 10.0 8.0 – 12.0	10.25 9 – 12 12.0 8.0 – 15.5	11.25 10 – 13.5 13.0 8.0 – 18.0	15.7 12 – 18.5 15.0 10.0 – 20.0
۴- تغذیه منجمد (غیر از بستنی) (الف) واحد منفرد عادی (م) ب- واحد منفرد بسیار گسترده (ج) واحدهای قفسه (م) د- اتاق انجماد پر درت (م ²)	5.5 5.0 – 6.0 3.85 2.6 – 4.6 2.4 2.3 – 2.5 2.4 2.0 – 2.8	6.1 5.5 – 7.0 4.1 3.0 – 5.0 2.75 2.3 – 3.2 3.25 2.0 – 4.5	7.5 6.5 – 8.5 5.5 4.0 – 7.0 3.6 3.2 – 4.0 5.0 4.0 – 6.0	8.75 7.5 – 10.0 6.75 4.0 – 7.5 4.4 4.0 – 4.8 5.75 4.0 – 7.5	10.1 7.5 – 12.0 7.75 5.5 – 10.0 5.8 5.0 – 6.5 8.25 6.0 – 10.5	13.5 12.0 – 15.0 8.75 6.0 – 10.0 6.6 5.5 – 8.0 8.5 6.0 – 11.0
۵- واحد دوزاری برای میوه و سبزیجات (با دو قفسه) (م)	6.5 5.0 – 8.0	7.5 6.5 – 8.5	7.5 7.0 – 8.0	8.75 7.0 – 10.5	10.0 8.0 – 12.0	10.75 9.0 – 12.5
۶- تعداد میزهای پرداخت پول - در قسمت کنترل خروج - در قسمت‌های مختلف	2.5 2 – 3 0.2 0 – 1	2.9 2 – 3 0.3 0 – 1	3.4 3 – 4 0.4 0 – 1	3.9 3 – 4 0.5 0 – 1	4.9 4 – 5 1.3 1 – 2	6.3 6 – 7 1.3 1 – 2
۷- تعداد چرخدستی‌های خرید مورد نیاز	85 70 – 100	105 85 – 130	120 100 – 160	150 100 – 200	180 150 – 220	240 200 – 300

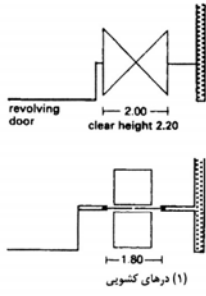
(۵) داده‌های طراحی برای مغازه‌ها و سوپرمارکت‌ها

NB: first row = average values
second row = range of variation

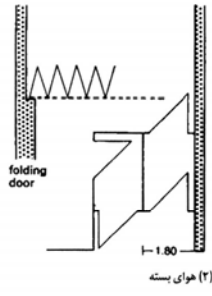


(۶) بازار با تخفیف، قسمت فروش $200,000 \text{ m}^2$

سوپرمارکت‌ها



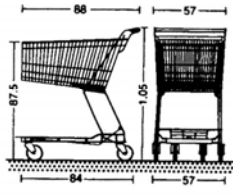
(۱) درهای کشویی



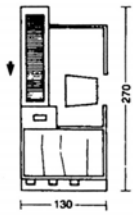
(۲) هوای بسته



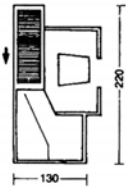
(۳)



(۴)



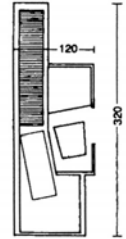
(۵) میز قسمت خروج از سوپرمارکت



(۶) گونه دیگر



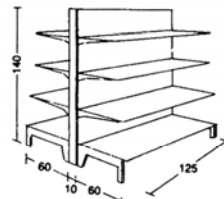
(۷) گونه دیگر



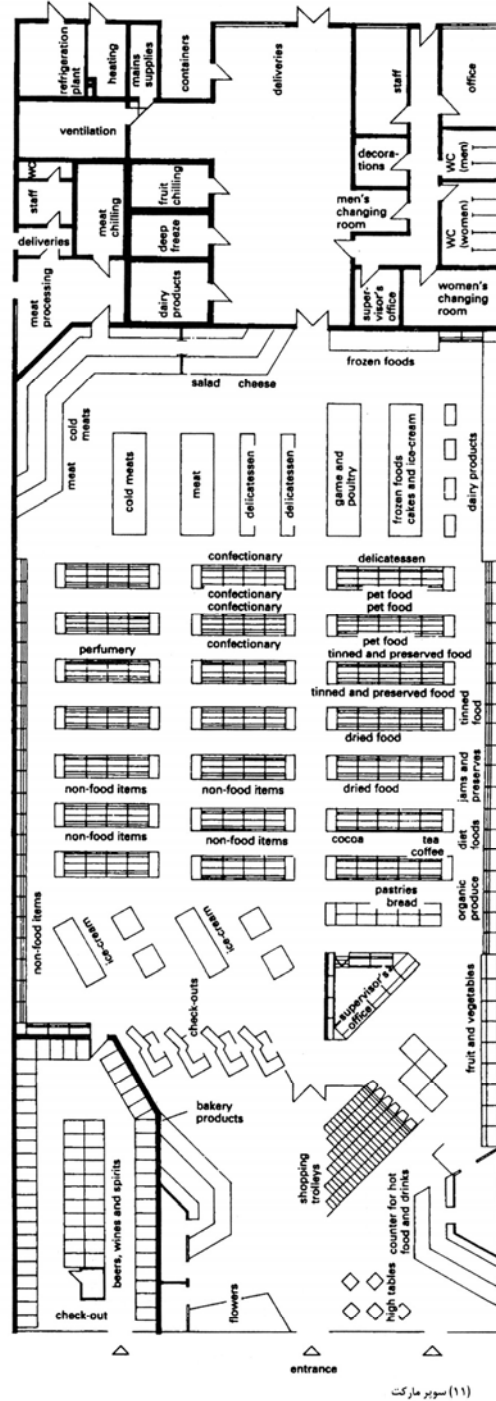
(۸) گونه دیگر



(۹) قفسه دیواری

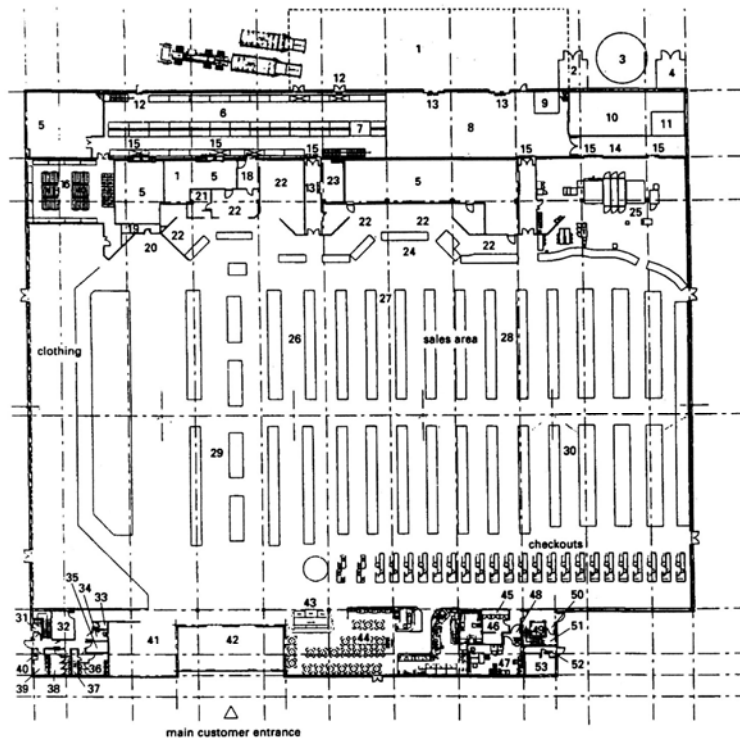


(۱۰) واحدهای قفسه (قسمت‌های) ایستاده



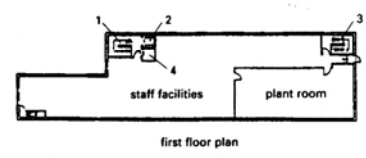
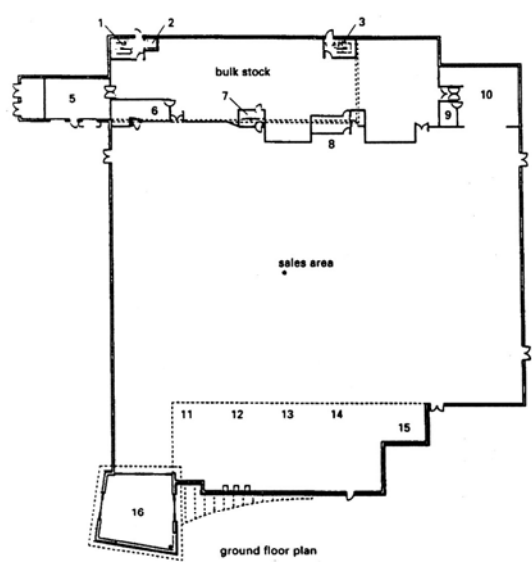
(۱۱) سوپرمارکت

سوپرمارکت‌های فرابازارها



- ۱- قسمت خدمات
- ۲- تخصیص فضا برای اتاق پیم آبیانی
- ۳- تخصیص فضا برای محرن آبیانی
- ۴- اتاقک برق یا ولتاژ بالا
- ۵- سردخانه
- ۶- عراباز
- ۷- بالابر کالاها
- ۸- قسمت انتظامی
- ۹- بالابر
- ۱۰- اتاق نظیفه منجمد
- ۱۱- اتاق فرود
- ۱۲- خروج اضطراری از آتش
- ۱۳- در کسپه
- ۱۴- فروش نان
- ۱۵- مسدود کننده آتش برای دو ساعت
- ۱۶- فروشگاه فله
- ۱۷- نسر آبیانی
- ۱۸- نسنسو
- ۱۹- آبیاری
- ۲۰- سرگزی
- ۲۱- نسنسو
- ۲۲- لوازمسازی
- ۲۳- نوبندها
- ۲۴- پتزا
- ۲۵- نانواي
- ۲۶- پختنای
- ۲۷- بقایاها
- ۲۸- خانه سرگرمی
- ۲۹- محمول
- ۳۰- پرتابه‌ها
- ۳۱- پازل
- ۳۲- نوبندی پچه
- ۳۳- نوبندها
- ۳۴- نوبت معلولین
- ۳۵- کمک‌های اولیه
- ۳۶- کتاب
- ۳۷- نوبت زانه
- ۳۸- نوبت زانه
- ۳۹- اتاقک برق
- ۴۰- کتابک خودی
- ۴۱- انعطای آستاز
- ۴۲- لای آبیانی
- ۴۳- روزانه فرود
- ۴۴- رستوران مشتریان
- ۴۵- سوپرخانه برق
- ۴۶- دفتر
- ۴۷- دفتر مخصوص پول نقد
- ۴۸- بچره
- ۴۹- چاه آسانسور
- ۵۰- پناهگاه معلولین
- ۵۱- موتور آسانسور
- ۵۲- لای
- ۵۳- ما ATM

(۱) پلان کف یک سوپرمارکت / فرابازار Asda در انگلستان (معمار WCEC)



- ۱- راه پله ۱
- ۲- آسانسور
- ۳- راه پله ۲
- ۴- اتاق پیم
- ۵- ایستگاه تخلیه
- ۶- قسمت آماده‌سازی گوشت و ماهی
- ۷- آماده‌سازی
- ۸- داروخانه
- ۹- اتاق نکسلی
- ۱۰- بتوابی
- ۱۱- قسمت CTN
- ۱۲- انعطای آستاز
- ۱۳- اتاق CTN
- ۱۴- رستوران مشتریان
- ۱۵- نوبت مشتریان
- ۱۶- لای ورودی / خروجی

(۲) پلان کف سوپرمارکت Sainsbury در انگلستان (تقدیمی Pick Everard)