

УДК 656.13

ОСОБЕННОСТИ ПЕРЕВОЗКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ АВТОТРАНСПОРТОМ

Кириянко В.А., студент гр. АПм-161, II курс
Тюрин А.Ю., д-р экон. наук, доцент, профессор
Кузбасский государственный технический университет
имени Т.Ф. Горбачева, г. Кемерово

Кондитерское изделие – это многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья - сахара и (или) муки, и (или) жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов. Исходя из данного определения, кондитерские изделия имеют ограниченный срок хранения и, в связи с этим, перевозка таких товаров должна производиться с соблюдением строгих правил.

К данной категории товаров относятся не только всеми любимые торты и пирожные, которые требуют максимально аккуратной погрузки и перевозки, но и конфеты, печенье, зефир, пряники. Срок хранения такой продукции, так же как и условия транспортировки, зависят от особенностей самого изделия: состава, способа приготовления, внешнего вида, размера.

Для перевозки изделий транспорт должен обеспечивать выполнение:

- санитарно-гигиенических требований;
- требованием производителя к условиям хранения;
- правил перевозки хрупкого груза.

В связи с этим большинство кондитерских предприятий имеют личный автопарк для перевозки готовой продукции.

Защитить кондитерские изделия поможет надежная упаковка (как транспортная, так и товарная). Она же, отчасти, отвечает и за сохранность товарного вида: печенье и пирожные должны перевозиться в специальных коробках с полиэтиленовым покрытием, торты — в индивидуальной упаковке, конфеты и шоколад — также в коробках.

Главным требованием, которое предъявляется к транспорту – это чистый кузов, отсутствие других товаров, которые могут испортить продукцию. Так же в кузове транспортного средства должна осуществляться поддержка необходимой температуры и влажности. Торты, пирожные, мороженое перевозят в рефрижераторных автомобилях, специальных отсеках на самолетах. Температура может быть как средней — от -2 до +18 для тортов, печенья, шоколада (в зависимости от типа изделия), так и низкой — до -20 (мороженое, некоторые виды тортов, которые можно замораживать).

Морской и железнодорожный транспорт не используется вовсе из-за ограниченного срока хранения кондитерских изделий.

Готовая продукция может быть подвержена повреждениям на этапе погрузки и выгрузки. Больше всего от этих манипуляций страдают печенье, шоколад, вафли. Они очень хрупкие и для порчи товарного вида их достаточно сильно встряхнуть. Торты и пирожные также могут быстро повредиться, достаточно просто перевернуть упаковку. Во избежание таких ситуаций производители маркируют коробки, а грузчиков предупреждают, что груз очень хрупкий и требует бережного отношения.

Перед тем, как начать доставку или заказать оптовую партию изделий, необходимо подсчитать, сколько дней займет транспортировка, и за какое время товар может быть продан. Торты и пирожные лучше выставлять на прилавки в день изготовления (а значит, они должны проехать не больше 500-600 км, максимум — 1000 км в изотермическом фургоне). Их срок хранения ограничен несколькими сутками (до 72 часов). Конфеты, печенье, мороженое и другие изделия могут храниться дольше, и их порой перевозят не только из региона в регион, но и из других стран.

Важную роль играет момент передачи товара от производителя перевозчику и от перевозчика конечному продавцу. И в том, и в другом случае принимающая сторона должна убедиться в том, что груз имеет товарный вид и соответствует заявленным качествам. Все три стороны подписывают документы, подтверждающие отличное состояние груза. Только после этого груз передается.

В идеале перевозка кондитерских изделий не должна загрязнять фургон или грузовой отсек. Тем не менее, иногда это происходит: выпадает товар из поврежденных упаковок, падают крошки. Все это необходимо убрать сразу после того, как груз будет передан получателю. Фургон чистят и моют с помощью специальных средств.

Согласно правилам перевозок тортов, пирожных и других мучнисто-кремовых изделий, для перевозки предъявляются следующие требования:

- Грузоотправитель обязан предъявлять к перевозке торты в картонных коробках, обвязанных лентой. Коробки укладываются в кузове в несколько рядов по высоте кузова.
- Мелкоштучные изделия (пирожные и другие) должны укладываться в один ряд по высоте на лотки, которые закрываются крышкой.
- Не допускается совместная перевозка тортов, пирожных и других мучнисто-кремовых изделий с непищевыми продуктами, а также с продуктами, имеющими резкий специфический запах, и со свежеспекаемым хлебом.
- Грузоотправитель обязан предъявлять к перевозке кондитерские мучнисто-кремовые изделия с температурой от 0 до +6 град. С.

- Прием к перевозке от грузоотправителя и сдача грузополучателю мучнисто - кремовых изделий осуществляются автотранспортными предприятиями или организациями по наименованию и количеству коробок или полностью заполненным лоткам.
- При частичном заполнении лотка прием и сдача мелкоштучных изделий осуществляются по счету изделий.
- Погрузка и выгрузка мучнисто - кремовых изделий должны производиться осторожно, без резких сотрясений.
- Санитарная обработка кузова подвижного состава должна производиться грузополучателем (грузоотправителем).
- В отдельных случаях автотранспортные предприятия или организации могут принять на себя производство санитарной обработки кузовов с оплатой этой работы за счет грузополучателя (грузоотправителя).
- Санитарная обработка лотков производится грузоотправителем.

Таким образом, перевозка кондитерских изделий требует серьезной подготовительной работы со стороны, как перевозчика, так и грузоотправителя. Немаловажную роль играет и выполнение всего перевозочного процесса, именно поэтому перевозку данной продукции должны выполняться специально подготовленный подвижной состав.

Сложность при транспортировке заставляет производителей ограничиваться только местным рынком сбыта. В то же время, в современных условиях большое распространение получили частные кондитерские лавки и пекарни, в которых транспортировка продукции отсутствует.

Список литературы:

1. ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Термины и определения.
2. ГОСТ Р 52821-2007. Шоколад. Общие технические условия.
3. Общие правила перевозки грузов автомобильным транспортом. Раздел 21 – 27.
4. Транспортная компания «WTS-Group» [Электронный ресурс]. – <http://www.wtransports.com/>
5. Транспортная компания «КомАвтоТранс» [Электронный ресурс]. – <http://comavtotrans.ru/>