

Новый Гастроном



На снимке: торговый зал нового Гастронома.

Фото В. Викторова.

В нижнем этаже левого крыла 280-квартирного дома на Предместной площади открыт новый магазин Гастроном. Это самый большой продовольственный магазин в Орджоникидзевском районе города.

Радует взор отделка торгового зала. Искусно окрашенные под цвет серого мрамора колонны поддерживают высокие, художественно оформленные арки. Люстры, свисающие с потолка, бросают мягкий свет на белоснежные панели стен из кафеля. Это не только красиво, но и гигиенично. Пыль легко смывается с кафеля. Ведь там, где торгуют продовольственными товарами, должна быть исключительная чистота.

В магазине, занимающем площадь свыше 500 квадратных метров, расположены отделы: хлебо-булочный, мясо-рыбный, бакалейно-кондитерский, винно-гастрономический, молочный, штучный и отделение по продаже фруктовых соев и газированных вод.

Почти в каждом отделе — водопроводные браны и эмалирован-

ные раковины. Продавец может мыть руки не отходя от прилавка.

В отделах, где продаются скоропортящиеся товары, оборудованы герметически закрывающиеся витрины. К ним подведены от холодильной установки трубы, которые всегда будут поддерживать в витрине температуру 12 градусов ниже нуля.

Смонтированная впервые в нашем городе фреоновая холодильная установка с мощным компрессором создает температуру, не допускающую порчи продуктов не только в магазине, но и в обширных складских помещениях площадью в 600 квадратных метров, расположенных в подвале. Продукты из складов развозятся на тележках к подъемникам, с которых ведут дальнейшую транспортировку их к прилавкам.

В отделах магазина установлено 16 весов, чтобы не допустить скопления очередей. Молочные продукты в большинстве своем отпускаются в расфасованном виде.

Магазин оборудован двумя мощными калориферными установка-

ми, назначение которых — поддерживать в торговом зале зимой теплую температуру, а летом — прохладную.

Круглые мраморные столы установлены во всех отделах, чтобы трудящиеся могли удобно сложить приобретенные покупки в сумки. Это новое свидетельство заботы о покупателе.

Магазин будет работать в две смены. Обслуживающий персонал его насчитывает свыше 70 человек. Пропускная способность торгового зала до 10 тысяч человек в день.

На витринах и на полках нового магазина свыше 50 наименований, среди них кондитерские изделия, колбасности, грузинские и азербайджанские вина, жиры.

Электрические кассы быстро отщелкивают чеки. Течет поток покупателей из отдела в отдел.

По радостным улыбкам можно судить, что покупатели довольны новым магазином, его убранством, обилием продуктов, вежливостью продавцов.

Хороший подарок получили трудящиеся!

М. ДНЕПРОВ.