

A GYULAKENYÉR KFT. ELLÁTÁSI LÁNCA

Gál József – Kurucz Máté

Absztrakt: A Gyulakenyér Kft ellátási láncáról, történetéről, működéséről írunk. A nagy hagyományokkal rendelkező cég Gyula város és vonzáskörzete pékségellátásának központi funkcióját tölti be. Ismertetjük a cég ellátási láncát a megrendeléstől, a beszerzésen át a gyártáson és a csomagoláson át a szállításig és az értékesítésig. Az esettanulmány végén ismertetjük saját elképzeléseinket a logisztikai fejlesztés területén.

Abstract: We write about the supply chain of Gyulakenyér Kft, its history and operation. The firm has big tradition and it infuses a central function of the bakery supplies of Gyula city and its catchment area. We describe the supply chain of the firm from the ordering, the procurement through the production and the packing, to the transportation and the selling. At the end of the case study we describe our own notions in the area of logistical development.

Kulcsszavak: ellátási lánc, logisztika, pékség, Gyula

Keywords: supply chain, logistics, bakery, Gyula

1. Bevezetés

A téma kiválasztása során szerepet játszott, hogy egy régóta működő nagy hagyományokkal rendelkező cég ellátási láncába szerettünk volna betekintést nyerni.

A társaságot 1953-ban alapította Gyulai Sütőipari Vállalat néven az akkori Élelmiszeripari Miniszter, a város és a Gyulai Járás kisiparos pékmestereivel és azok sütődéivel. 1959-ben került a Megyei Tanács irányítása alá, ekkor már 3.sz. Sütőipari Vállalat néven a Sarkadi Sütőipari Vállalat beolvasztását követően. Békés megyében 4 ilyen sütőipari vállalat működött Gyomaendrőd, Orosháza, Békéscsaba és Gyula székhellyel. Az akkori gyulai vállalatnak Biharugrán, Dobozon, Eleken, Okányban, Sarkadon, Újkígyóson, Zsadányban, és természetesen Gyulán voltak üzemei és kiskereskedelmi boltjai. 1970-ben épült meg az akkori rendszerben igen korszerűnek mondható Kenyérgyár, mely 1985. július 1-től az akkori politikai és gazdasági megfontolások miatt önálló vállalként működött tovább Sütőipari Vállalat Gyula néven. A privatizáció és a növekvő számú egyéni pékségek hatására a vállalat 1992. december 31-én Gyulakenyér Sütő és Kereskedelmi Kft. néven korlátolt felelősségű társasággá alakult, a tulajdonosi hányad Gyula Város Önkormányzata és a dolgozókból alakult szervezet között oszlott meg. 2000-től a termelés a Gyulai üzemben központosult, innen szolgálták ki a vevőket az egész megyében. A társaság 2004-től működik 100%-ban magántulajdonú vállalkozásként.

Tanulmányunk során először a folyamat elméleti háttérét ismertetjük, a logisztika szerepét, az ellátási lánc részeit, elemeit, majd az előbb bemutatott Gyulakenyér Kft. ellátási láncát egészen a beszerzéstől a kiszállításig az esetlegesen felmerülő problémákkal és azok megoldásaival. Felvázoljuk az általunk elképzelt fejlesztési lehetőségeket, majd a cikket a jövőbe tekintő javaslattétellel fejezzük be.

2. Logisztika és ellátási lánc

A logisztika szó a görög „logo” főnévi igenévből ered, melynek jelentése többek között; számolni, kiszámítani, meggondolni, tervezni. Már a sikeres katonai rendszerek irányításakor fontos szerepe volt a hadsereg élelmiszerrel, fegyverrel és szállással való ellátásának. A gazdasági logisztika viszont csak 1950-től nyert fokozatosan térhódítást a vállalkozások számára, a termelés és az értékesítés támogatásával, az értéknövelt szolgáltatások előtérbe kerülésével, valamint a vevőkiszolgálás követelményeinek növekedésével (Szegedi–Kerekes, 2012).

Legrövidebben, legfrappánsabban tehát a logisztikát az ellátás tudományaként definiálhatjuk. Szakmai körökben a széleskörben elfogadott definíció szerint a logisztika alapanyagok, félkész és késztermékek, valamint a kapcsolódó információk származási helyről felhasználási helyre való hatásos és költséghatékony áramlásának tervezési, megvalósítási és irányítási folyamata a vevői elvárásoknak történő megfelelés szándékával, melyet az Amerikai Egyesült Államok Logisztikai Tanácsa fogalmazott meg (ASCM, 2022).

A logisztika célja, a szakirodalomban ismert 7M követelményének betartása, melynek lényege, hogy a megfelelő terméket, a megfelelő minőségben, a megfelelő állapotban, a megfelelő helyre, a megfelelő időben, a megfelelő felhasználónak, a megfelelő költségen juttassa el (Körmendi–Pucsek, 2008).

A logisztikai folyamatok rendszerekben (anyagok, termékek hely és időkoordinátáinak változásával és a változások irányításával foglalkozó rendszerek integrált rendszerbe foglalása), vagy rendszerek között zajlanak. A logisztikai rendszereknek három egymás fölérendelt típusa; a mikro (vállalati), a makro (társadalmi) és a meta (kooperált vállalati) rendszer. A rendszer fizikailag elkülönülő, egymást követő három alrendszerre bontható; ellátási- (alapanyag, segédanyag, alkatrész beszerzés), termelési- (késztermék előállítás, raktározás) és elosztási (kiszállítás) logisztikára (Knoll, 1999).

Anyag-, információáramlási- és cserefolyamatban az összes beszállító, szolgáltató és végfelhasználó kapcsolatban áll egymással, míg a feldolgozatlan nyersanyag késztermékként a végfelhasználóhoz kerül. Az ellátási lánc, tehát egy olyan értékteremtő folyamat, mely az alapanyagok beszerzésével kezdődik és a végtermék fogyasztókhoz való leszállításával végződik, azaz vevői igények kielégítésére alkalmas termékeket, illetve szolgáltatást hoz létre. Az ellátási lánc egy vállalaton belüli lépései: beszerzés, anyag- és készletgazdálkodás, termelés, csomagolás, raktározás és értékesítés (Kovács–Pató, 2008).

A beszerzés egy olyan döntési folyamat, mely során a szervezetek eldöntik a beszerzendő termékek és szolgáltatások iránti igényüket, értékelik azokat, majd választanak a szállítók és a márkák között, végül végrehajtják a beszerzést (Körmendi–Pucsek, 2008).

Az anyag- és készletgazdálkodás az ellátási lánc igen fontos része, hiszen biztosítja az anyagi folyamatok zavartalanságát, a gazdaságosság követelményeit is figyelembe véve (Knoll, 1999).

A termelés folyamata az input anyagok beérkezésétől a termelési folyamat különböző fázisain keresztül a végtermék raktárba kerüléséig terjed. A termelés tehát

az ellátási lánc legfontosabb része, hiszen itt történik az outputok előállítása, ez a profitszerzés központja (Körmendi–Pucsek, 2008).

A csomagolás alkalmassá teszi a készterméket a mozgatásra, szállításra, raktározásra, kettős szerepe, hogy védje az árut a környezettől és információt szolgáltatson (Kovács–Pató, 2008).

A raktározás teremti meg az alapanyagok, a félkész termékek és a fogyasztási javak hasznosságát, hiszen akkor és ott állnak rendelkezésre, amikor kereslet jelentkezik. A raktárak stratégiai kapcsolatot jelentenek az ellátási láncban, manapság már nem csupán tárolási helyek, hanem központi szerepet töltenek be a vállalati folyamatokban. „Felfelé” a gyárak ellátásában, míg „lefelé” a megrendelések kézbesítésében játszanak stratégiai szerepet (Kovács–Pató, 2008).

Az értékesítés alapvető funkciója, hogy az előállított késztermékek a logisztikai alapelveinek érvényesítésével a vevők rendelkezésére álljanak. A marketinggel szoros kapcsolatban az értékesítési csatornákon keresztül a késztermék a raktárról a felhasználókhöz kerül (Körmendi–Pucsek, 2008).

3. A Gyulakenyér Kft. ellátási láncának bemutatása, vizsgálata

A Gyulakenyér Kft. egy mikro logisztikai rendszer, melynek részrendszereit az ellátási lánc tartalmazza. A társaság jelenleg is meghatározó szerepet tölt be telephelye vonzáskörzetében, azonban a 2008-as gazdasági világválság, illetve az elmúlt évek Covid-19 következtében kialakult gazdasági nehézségek, a magas energia árak és a kiugróan megemelkedett élelmiszer infláció még erre a nagy múltú cégre is kifejtette hatását. A válság révén csökkent a megrendelés és így csökkent a munka is, melynek hatásai az ellátási láncban is jelentkeztek, hiszen a csökkenő kereslet révén csökkentek az beszerezendő alapanyagok és a termelt késztermékek mennyiségei is. Mindezek hatására a meglévő élőmunka túl soknak bizonyult, ezért leépítésre volt szükség.

A külső gazdasági kényszer miatt kialakult helyzetet (a szakterületen működő vállalkozásokhoz hasonlóan) a cég megfelelően reagálta le felismerve az ellátási láncban keletkezett változásokat, figyelembe véve az új körülményeket, lehetőségeket.

A Gyulakenyér Kft. logisztikai folyamatait, ellátási láncát a következő hat terület alkotja:

- rendelések feldolgozása,
- beszerzés,
- raktározás,
- termelés,
- csomagolás és az
- értékesítés.

A következőkben ezen hat terület bemutatása történik a felmerülő problémákkal és azok megoldásaival együtt.

A rendelések feldolgozása igen fontos része az ellátási láncnak, hiszen a beérkező megrendelések indítják el az egész folyamatot, ez a húzóereje minden további folyamatnak. Amennyiben megnőnek a rendelési igények, úgy a

részfolyamat is nagyobb teljesítményt igényel és természetesen csökkenésnél ez fordítva is igaz. A vállalat megrendelői között olyan nagy multik is jelen vannak, mint a SPAR Magyarország Kft. és a Reál Hungária Élelmiszer Kft., de közétkeztető konyhákat és több magánkereskedőt is a partnerei között tudhat a társaság. Amint a Gyulakenyér Kft. elfogadja a rendelést, abban a pillanatban szállítási kötelezettsége jelentkezik, hiszen a megrendelőnek adott időn belül adott mennyiségű késztermékre van szüksége. A logisztika centrumában tehát nem a gyártástervezés, hanem a szállítási tervezés áll. A szállítási tervezés a gyártást és az értékesítést hangolja össze. Természetesen, az értékesítési lehetőség csakúgy, mint a beszerzés külső piaci lehetőségeken nyugszik, míg a gyártási lehetőség a kapacitások és erőforrások oldaláról belső tényezőktől függ. A megrendeléseknél problémát jelenthet az ünnepekkor és egyéb eseményekkor keletkező többletrendelések, ezekben az időszakokban egy nem jól felkészült vállalatnál alapanyaghiányok miatt a megnövekedett igényeket nem tudják kielégíteni. Azonban a Gyulakenyér Kft.-nél felkészülve az ilyen jellegű szezonális igényekre a biztonsági készletek és részfolyamatok teljesítményfokozásával a többletmegrendeléseket is teljesíteni tudják.

A vállalat beszerzési stratégiájának fontos alapja a már említett 7M elv. Fontos követelmény a megfelelő minőség, hiszen a vevők által elvárt minőségű pékárut, csak megfelelő minőségű alapanyagból tudnak előállítani. A megfelelő mennyiség is igen fontos követelmény, hiszen az igaz hogy a beszerzések zöme rendszeresen előforduló, ismétlődő szükségletet foglal magába, azonban az imént említett többlet szükségletek kielégítésére is figyelemmel kell lenni. A társaság nagy figyelmet fordít arra is, hogy a termelés folyamatosságát, zavartalanságát mindig biztosítani tudja. A felmerülő beszerzési költségek is fontos részei a beszerzési stratégiának, hiszen az optimális költség nem a beszerzési ár minimumát jelenti, hanem az összköltség minimumát és a hozzáadott érték maximumát. Mindezeket a stratégiai elemeket figyelembe véve a Gyulakenyér Kft. széles beszállítói kört alkalmazva, több kisebb és nagyobb cégtől rendeli meg és szerzi be alapanyag szükségletét. A legfontosabb alapanyag a liszt, melyet a Jászberényi székhelyű Szatmári Malom Kft. szolgáltatja, biztosítja. A szállítmányok heti rendszerességgel érkeznek, több millió forint értékben. A sütőipari alap-, és segédanyagok, margarinok, élesztő, étolaj több kisebb cégtől kerülnek beszerzésre, melyek közül a nagyobbak: Galla Társas Kft. (Makó), Dezső Bt. (Debrecen) és a Magyar Zeelandia Kft. Az említett beszállítók közül egyik sem Békés megyében található, ezért a szállítási költségeket is figyelembe kell venni az összköltség szemlélet logikáját követve. A beszerzés során problémát okoz, ha a beszállító nem megfelelő minőségű árut hoz, azonban ez könnyen kiküszöbölhető rendszeres minőségellenőrzéssel, valamint azzal hogy a cég régóta, többségében ugyanazokkal a beszállítókkal áll szerződéses kapcsolatban, így kialakult a kölcsönös tiszteleten és szimpátián alapuló korrekt üzleti magatartás a szállító és a megrendelő között, melyben a megfelelő minőség is fontos tényező.

A Gyulakenyér Kft.-nél – a termékek jellegéből adódóan – nincs jelentős késztermék raktározás, mivel azonnali szállításra történik a gyártás, hiszen a péktermékek, jellemzően rövid szavatosságúak, például a kenyerek 3 napos

szavatossággal rendelkeznek. Mivel csupán az alapanyagok és a segédanyagok raktározására kell helyet szolgáltatni, így a társaságnak nem kell hatalmas csarnokokat és raktárhelyeket építeniük, vagy bérelniük. A készletezés igénye az egyes részfolyamatok közti időeltérésből származik az ellátási láncban, egyes termékeknek, mint például a liszt szükséges bizonyos pihentetési idő. A raktározás FIFO (First In First Out) rendszer alapján történik, vagyis a legrégebben beszerzett alapanyagot kell legelőször felhasználni, mint általában ez az élelmiszeriparban szokott lenni. Időnként előfordul, hogy a felhasználhatósági idő ezen módosít. A raktározás három részből áll; az áruátvételtől, a betárolásból és az anyagkiadásból. Az áruátvétel során a megérkezett alapanyagot szemrevételezik, majd ha megfelelő minőségűnek találják, akkor átveszik és aláírják a szállítólevelet. Az átvett alapanyag a betárolás folyamata során a kijelölt helyére kerül. A társaság nagy figyelmet fordít a megfelelő rend betartására, ezért minden egyes alapanyagot megvan a pontos helye, ezzel is megkönnyítve a raktárosok dolgát. Az anyagkiadás során az előzetesen megállapított normák alapján az alapanyagok a termelésbe kerülnek. A raktározásban általában két probléma keletkezhet, az egyik hogy egyes alapanyagok fölöslegesen foglalhatják a helyet, azonban mivel a Gyulakenyér Kft. csak konkrét megrendelést elégít ki, így ezzel a problémával jellemzően nem kell számoljon. A másik esetleges probléma akkor adódhat, ha a raktárosok műszakján kívül lenne szükségünk anyagkiadásra, viszont mivel a társaság ebben a napszakban nem termel, így ez a probléma sem gyakori.

Ahogy már említettük, a termelés folyamata során az input anyagokból output késztermékeket állítanak elő. A Gyulakenyér Kft. szakképzett pékeket alkalmaz a pékáruik előállítására. A pékek a megrendelések függvényében megkapják a megfelelő mennyiségű előkészített alapanyagot, melyből előállítják a különböző termékeik tésztáit, majd a kemencében kisütve elkészülnek a friss és ropogós péktermékeik. Az egyik szűk keresztmetszetet a kemencék jelentik a hirtelen megemelkedett kapacitásigény miatt (*1. ábra*). A termékeik között szerepel közel húszféle kenyér szeletelve, csomagolva, a péksütemények szinte teljes skálája folyamatosan változó kínálatban. Gyártanak cukrász kész és félkész termékeket, melyek nagyon sikeresek. A kínálathoz tartozik, hogy a vállalat olyan termékeket is forgalmaz, melyek fagyasztva jutnak a boltjaikba, majd itt eladva vagy látványpékségként P&P pékáru formájában, helyi saját kemencében frissen sütik. A gyártás során is problémát jelentenek a hirtelen megnövekedett vevői igények, hiszen a meglévő műszakokkal nem lehet azokat kielégíteni humán erőforrás hiányában. Ilyenkor a vállalat a dolgozókkal túlóra formájában állítja elő a többletrendelések igényét, betartva a vonatkozó törvény bekezdéseit.

1. ábra: Sütőkemencék a Gyulakenyér Kft-nél



Forrás: a szerzők felvétele (2020).

Az elkészült kenyerek a kihűlésüket követően egészben kerülnek értékesítésre vagy a szeletelőbe kerülnek, majd dátumozott céglogóval ellátott átlátszó csomagolásba, így már készek a szállításra. A csomagolópapír beszerzése a békéscsabai Flexopack nyomdából történik. A cukrásztermékek egy részét zsugorfóliázva habtálcába csomagolják etikett címkével ellátva. A csomagolásnál problémaként felmerülhet a csomagolás rongálódása, azonban mivel a társaság figyelmet fordít a megfelelő minőségű csomagolópapír alkalmazására, így ez a lehetőség minimálisra csökken.

A késztermékek a csomagolást követően készen állnak a szállításra és az értékesítésre. Az árukiadók az előzetes megrendelés alapján készült diszpozíció szerint boltonként, szállítási körönként előkészített termékeket átadják kiszállításra. Ahhoz hogy a pékáruk frissen már nyitáskor a boltok polcaira kerüljenek a szállítóokocsik már hajnali 2 órakor indulásra készen állnak. Három szállítási kört végigjárva (Gyula, Doboz – Sarkad – Méhkerék – Kötegyán és Elek – Kétegyháza – Szabadkígyós – Újkígyós – Békéscsaba – Békés) a kiszállítók átadják a termékeket a boltoknak (2. ábra). A szállítás során esetlegesen felmerülő problémákat a szállítólevélen jelzik, és ha lehetséges azonnal pótolják, de legkésőbb a másnapi kiszállítás során.

2. ábra: A Gyulakenyér Kft. kiszállító járművei



Forrás: a szerzők felvétele (2022).

A készáru eljuttatásához használt rekeszeket havonta felülvizsgálják, ezzel is csökkentve a hibalehetőségeket. Az értékesítés a korábban említett partner cégeknek, közkonyháknak, illetve saját boltokban történik (3. ábra).

4. Következtetések, javaslatok

Ahhoz hogy a Gyulakenyér Kft. a jövőben is meghatározó szerepet töltsön be a telephelye vonzáskörzetében, fontos a folyamatos fejlődés és az innováció. A mai modern világ egyik fő fejlődési irányzata az informatika az élelmiszeripar területén is egyre nagyobb teret hódít. Egyedi fejlesztésű szoftverek segítik a biztonságosabb termékek előállítását (Fabulya et al., 2015), de a magasabb minőség elérése is informatikai háttérrel alapozható meg (Fabulya–Hampel, 2016). A társaság életében is nagy előrelépést jelent egy térinformatikai elemeket is magában foglaló pékszoftver alkalmazása, mely egységes strukturált formában leegyszerűsítene a megrendelések kezelését, a kiszállítás szervezését, real time követését, adminisztrációját, pénzügyi és beszerzési-készletezési folyamatait. A számlák könnyedén nyomtatható lennének, és könnyen, gyorsan lekérdezhetőek a valós teljesítések függvényében, akár azonnal. A számla átvezethetőségével a könyvelő programba, megkönnyíthető a könyvelés feladata is. Az alapanyagok QR-kód alapú raktári programban való kezelése előrelépést jelentene a termelésben is, hiszen a program a rendelések alapján kiszámítaná a szükséges normákat, valamint ha a készletek egy minimális szint alá süllyednének, akkor a program ezt is jelezné. Az

informatikai fejlesztésekre a Gyulakenyér Kft. is nyitott és a jövőben nagy hangsúlyt fog rá helyezni.

3. ábra: A Gyulakenyér Kft. mintaboltja



Forrás: a szerzők felvétele (2022).

A folyamatosan változó kínálataik és húszféle kenyerek már eleve sikeresek, azonban véleményünk szerint a saját boltjaik további fejlesztésével még több vevőt lehetne bevonni. Ezt megelőzően érdemes lenne a vásárlási szokásokat is felmérni (Zsótér–Kaliczka, 2014). A P&P helyi kemencében sütés az egyik ilyen kiváló újítás, vevői igény merülhet fel több hagyományos amolyan „retro” reggeliző kialakításában is, ahol a friss péktermékek mellé tejet, kávét, teát, esetleg rántottát és egyéb reggeliket lehetne felszolgálni. A tudatos fogyasztók körében tömeges tendencia figyelhető meg, hogy az előállítás helyén és/vagy a rövid élelmiszerellátási lánc végén lévő eladóktól közvetlenül vásárolják a helyi élelmiszereket (Zsótér et al., 2020).

Amint arra Kis (2020) is rámutat a minőség nagyon fontos piaci differenciáló tényező, a követelményeknek, így a vevői elvárásoknak való megfelelés lényeges szerepet játszik a vállalkozások piaci alkalmazkodási folyamatában. Ezzel összefüggésben a vállalkozás célja között szerepel az ügyfeleinek elégedettsége, megbízható és korrekt partnerkapcsolatok kialakítása és minőségi kiszolgálása, a változó piaci igényekhez való maximális alkalmazkodása. Az elfogadott HACCP szabványnak megfelelő minőségirányítási rendszer magas színvonalon történő működtetése, ami egyben garanciát jelenthet valamennyi termékükre és szolgáltatásukra az ügyfelek számára. A rendszerük továbbfejlesztése érdekében a vevők véleményét folyamatosan kikérik.

Összességében meggyőző volt számunkra a vállalat ellátási lánc, a logisztikai folyamatok egymáshoz való kapcsolódása és bízunk abban, még évtizedeken át lehetőségünk lesz arra, hogy a Gyulakenyér Kft. termékei kerüljenek az asztalunkra.

Köszönetnyilvánítás

Ezúton szeretnénk köszönetet mondani Kempf Márton úrnak, aki lehetőséget nyújtott betekinteni a vállalkozása életébe és ezen tanulmány elkészítéséhez.

Irodalomjegyzék

- ASCM (2022): What is Logistics. *Association of Supply Chain Management*, <<https://www.ascm.org/scm/logistics/>> (2022.12.20.)
- Fabulya Z., Hampel Gy., Joóné Muhi P., Kiss M. (2015): Higher product safety in the production of canned food with software development. *Analele Universitatii Din Oradea Fascicula Ecotoxicologie Zootehnie Si Tehnologii De Industrie Alimentara*, 14 (B): 149–156.
- Fabulya Z., Hampel Gy. (2016): Biztonság és minőség konzervek hőkezelési folyamatának szabályozásával. *Jelenkori Társadalmi és Gazdasági Folyamatok*, 11 (1-2): 119–126. <https://doi.org/10.14232/jtgf.2016.1-2.119-126>
- Kis K. (2020): Minőségjavítás és -fejlesztés a vállalati partnerek bevonásával a Szegedi Tudományegyetem Mérnöki Karán. *Jelenkori Társadalmi és Gazdasági Folyamatok*, 15 (3-4): 25–53. <https://doi.org/10.14232/jtgf.2020.3-4.25-53>
- Knoll I. (1999): *Logisztika a 21. században*. KIT Képzőművészeti Kiadó és Nyomda Kft., Budapest.
- Kovács Z., Pató Gné, Szücs B. (2008): *Logisztikai Tevékenységek*. Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet, Budapest.
- Körmendi L., Pucsek J. (2008): *A Logisztika Elmélete és Gyakorlata*. Saldo, Budapest.
- Szegedi K., Kerekes K. R. (2012): Challenges of Responsible Supply Chain Management. *Club of Economics in Miskolc*, 8 (2): 68–75. <<http://midra.uni-miskolc.hu/document/13640>>
- Zsótér B., Illés S., Simonyi P. (2020): Model of Local Economic Development in Hungarian Countryside. *European Countryside* 12 (1): 85–98. <https://doi.org/10.2478/euco-2020-0005>
- Zsótér B., Kaliczka R. (2014): Examinations carried out in relation to the shopping habits and satisfaction of costumers in the shops of Coop Szeged Ltd. *Review of Faculty of Engineering Analecta Technica Szegedinensia*, 8 (1): 38–41. <https://doi.org/10.14232/analecta.2014.1.38-41>