

ANALÝZA LOGISTICKÉHO ŘETĚZCE V PEKÁRNĚ DK OPEN, S.R.O. SUPPLY CHAIN ANALYSIS IN THE BAKERY DK OPEN, LTD.

D. Vaněček, K. Ernekerová

Abstract

Management of the Supply Chain (SC) in food processing industry is not investigated in such extend, as in other branches of national economy. The authors of this paper tried to show which logistics principals are applied in the SC of bakery products and who is the principal member for managing the SC. Conclusions of this analysis show that big supermarkets are the key member for initiating all activities in the SC. They specify the demands of customers [families and single persons by means of forecasting demand] for bakery products and make orders in the bakery [assortment, quantity, delivery time, prices etc.]. The production of bakery depends on these big stores, because bakery products must be sold fresh and it is not possible to choose another region for selling them at a long distance. In similar way bakery influences the foregoing members, which are suppliers of materials. The link with the more distant members [firms purchasing cereals and farms which produce them] is not so consistent, because they can be members of other SC, too.

In the SC different logistic procedures and methods were used, as for example: demand forecasting, PULL principals, evaluating of suppliers, FIFO method for storing materials, flexibility, integration of producers for receiving better prices of materials and continuous product innovation.

Key words: supply chain management, logistics principals, bakery, bakery products

Abstrakt

Řízení dodavatelského řetězce v potravinářském průmyslu není zkoumáno v takovém rozsahu, jako v jiných odvětvích národního hospodářství. Autoři článku se snažili ukázat, které logistické zásady jsou používány v dodavatelském řetězci pekařských výrobků a který článek je klíčovým pro řízení. Závěry analýzy ukázaly, že klíčovým článkem, který iniciuje zahájení všech aktivit v řetězci, je obchod, velké supermarkety. Ty konkretizují poptávku zákazníků (rodin i jednotlivců předpovídáním poptávky pro pekařské výrobky) a zboží objednají v pekárně (druh, množství, dodací lhůty, ceny aj.). Výroba pečiva je závislá na velkých prodejnách, protože pečivo musí být čerstvé a nelze si vybrat jiný, vzdálenější region, kde by se mohlo prodávat. Podobně pekárna ovlivňuje předchozí články, které jí dodávají suroviny. Spojení se vzdálenějšími články (ZZN, zemědělské podniky) není tak pevné, protože ty mohou být členy i jiných řetězců.

V dodavatelském řetězci byly používány různé postupy, například předpověď poptávky, tažný princip, hodnocení dodavatelů, metoda FIFO pro skladování materiálu, flexibilita, integrace výrobců pro získání výhodnějších nákupních cen surovin a kontinuální inovace výrobků.

Klíčová slova: dodavatelský řetězec, logistické zásady, pekárna, pekařské výrobky

Příspěvek je zpracován v rámci MSM 6007665806.

Kontaktní adresa – Contact address

Literatura

- [1] GROS, I.: Logistika. Praha, VŠCHT, 1996
- [2] PERNICA, P.: Logistický management. Radix 1998
- [3] VANĚČEK, D.: Logistické strategie v podnicích zemědělsko-potravinářského komplexu. Sborník MZLU Brno., Firma a konkurenční prostředí, 2004, sekce 3.

prof. Ing. Drahoš Vaněček, CSc.
Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích
Zemědělská fakulta, katedra řízení
Studentská 13, 370 05 Č. Budějovice
e-mail: dvanecek@zf.jcu.cz

Ing. Klára Ernekerová
Sídliště Vajgar 723, J. Hradec
klarae@centrum.cz
