

①

MAGAZYN DYSTRYBUCYJNE I 4 TL

- Wymień strumienie w kanale dystrybucyjnym.
- Określ podstawowe założenia strategii just-in-time (JIT)

ZADANIA

1. Właściciel przedsiębiorstwa produkującego wyroby cukiernicze działającego na rynku o zasięgu lokalnym podjął decyzję o rozszerzeniu zasięgu swojej działalności. W przyszłości ma ona objąć rynek krajowy. Jaki rodzaj kanału dystrybucyjnego wykorzystuje przedsiębiorstwo obecnie, a jaki będzie wykorzystywać w przyszłości? Odpowiedź uzasadnij.
2. Zakład produkcyjny dostarcza swój towar do dwóch magazynów znajdujących się na terenie województwa mazowieckiego. Następnie z każdego z nich towar jest dostarczany do 6 odbiorców detalicznych. Jakiego rodzaju kanał dystrybucji jest wykorzystywany w tym zakładzie? Narysuj schemat tego kanału.



TEMAT DO DYSKUSJI

Firma Copper Kettle Catering¹

Copper Kettle Catering (CKC) to firma gastronomiczna zajmująca się m.in. pełną obsługą wesel, dostawą żywności na pikniki i spotkania biznesowe, organizacją obiadów i firmowych party itp. Firma została utworzona przez państwa Wayne'a i Janet Williamsów i na początku zajmowała się jedynie dostawą posiłków do biur. W miarę upływu czasu firma znacznie się rozrosła i jest obecnie jedną z największych firm gastronomicznych zajmujących się dostawą żywności w Raleigh w stanie Karolina Północna. Państwo Williamsowie dzielą oferowane przez swoją firmę usługi na dwie kategorie: *dostawa posiłków* oraz *dostawa i obsługa*.

Usługa *dostawy* polega głównie na dostarczaniu klientom zapakowanych posiłków, na które składają się kanapki, sałatki, desery oraz owoce. Menu tej usługi ogranicza się do sześciu rodzajów kanapek, trzech rodzajów sałatek lub chipsów oraz przekąsek i wybranych owoców. Do każdego posiłku dostarczany jest sok grapefruitowy lub pomarańczowy (lub – na zamówienie – mrożona herbata). Ogólny popyt na tę usługę w ciągu roku jest stosunkowo

stały, aczkolwiek zmieniają się zestawy zamawianych posiłków. Horyzont planistyczny dla tej usługi jest bardzo krótki: klienci zazwyczaj zamawiają posiłki co najwyżej z dziennym wyprzedzeniem. Firma CKC zapewnia dostawę żywności tego samego dnia jedynie wtedy, gdy zamówienie jest złożone do godziny 10 rano.

Z kolei usługa *dostawa i obsługa* polega głównie na obsłudze dużych przyjęć, obiadów i wesel. W tym przypadku menu jest bardzo urozmaicone i obejmuje cały zakres zakąsek, przystawek, napojów i posiłków na specjalne życzenie. Popyt na tę usługę jest bardzo sezonowy. Największy popyt w przypadku wesel występuje późną wiosną i wczesnym latem, a w przypadku weekendowych przyjęć późną jesienią i na początku zimy. W przypadku tej usługi horyzont planowania jest dłuższy. Klienci składają zamówienia tygodnie, a nawet miesiące wcześniej.

Zakład gastronomiczny CKC, w którym przygotowywane są posiłki, obsługuje obie kategorie usług. Sam zakład przypomina nieco produkcję komórkową. Istnieje pięć głównych obszarów roboczych: obszar piekarników do przygotowywania posiłków na ciepło, obszar przygotowywania sałatek, obszar przygotowywania zakąsek, obszar przygotowywania kanapek oraz obszar „montażowy”, gdzie pakowane są posiłki na dostawę i gdzie przygotowuje się i układa posiłki podlegające pod usługę *dostawa i obsługa*. Istnieją trzy chłodnie do przechowywania żywności wymagającej niskich temperatur i jedna duża spiżarnia do przechowywania niepsujących się surowców. Możliwość utrzymywania zapasów surowców oraz gotowych posiłków jest ograniczona poprzez dostępną powierzchnię magazynową oraz ryzyko zepsucia się żywności. Desery zakupywane są od zewnętrznych dostawców. Niektórzy dostawcy deserów samodzielnie dostarczają towar, a inni wymagają, aby towar odebrany był w ich placówkach.

Harmonogramowanie zamówień jest procesem dwuetapowym. W każdy poniedziałek państwo Williamsowie opracowują tygodniowy harmonogram zamówień z kategorii *dostawa i obsługa*, które mają być zrealizowane każdego dnia. Firma CKC zazwyczaj w każdym dniu tygodnia musi zrealizować co najmniej kilka zamówień z kategorii *dostawa i obsługa*.

Dzięki tak dużemu obrotowi i równoczesnemu przygotowywaniu paru zamówień CKC ma możliwość efektywnego wykorzystania siły roboczej. Ze względu na krótkie terminy realizacji zamówień typu *dostawa posiłków* zamówienia te są harmonogramowane z dnia na dzień. Z powodu ograniczonej powierzchni magazynowej surowców zdarza się, że firma nie może zrealizować wszystkich pozycji z menu *dostawa posiłków*.

Państwo Williamsowie zatrudniają dziesięciu pełnoetatowych pracowników: dwóch kucharzy oraz ośmiu pomocników, którzy równocześnie pełnią rolę kelnerów w przypadku usług z obsługą. W okresach wzmożonego popytu państwo Williamsowie zatrudniają dodatkowo kelnerów dorywczych. Stanowisko kucharza jest bardzo specjalistycznym zajęciem i wymaga dużego doświadczenia i umiejętności. Pozostali pracownicy są raczej elastyczni i w miarę potrzeby zajmują się innymi zadaniami.

Branża żywnościowa jest raczej konkurencyjnym środowiskiem. Najważniejszymi czynnikami konkurencyjności są tu wysoka jakość żywności, niezawodność dostaw, elastyczność oraz na końcu koszt. Jak mówi Wayne Williams „Fundamentem jest jakość posiłków i ich przygotowanie”. „Przedsiębiorstwa gastronomiczne niezapewniające posiłków o wysokiej jakości nie utrzymają się długo na rynku”. Jakość jest mierzona zarówno pod względem świeżości, jak i smaku. Jako niezawodność dostaw rozumie się ich terminowość i czas potrzebny na zrealizowanie zamówienia klienta. Z kolei elastyczność to zakres zamówień, które jest w stanie zrealizować firma, jak również różnorodność menu.

Mag. dystryb. I 4 TL

Ostatnio CKC zaczęła odczuwać nacisk ze strony wyjątkowo wymagających klientów oraz wielu nowych specjalistycznych przedsiębiorstw gastronomicznych. Klienci wymagają większej elastyczności menu oraz krótszych czasów realizacji zamówień. Ostatnio na rynku pojawiło się wiele małych, specjalistycznych firm gastronomicznych, które ukierunkowują się na ściśle określone segmenty rynku. Jako przykład można tu podać niewielką firmę Lunches-R-US, która ulokowała swój zakład gastronomiczny w środku dużego kompleksu biurowego i dostarcza posiłki na spotkania biznesowe, rywalizując cenowo z CKC. Państwo Williamsowie są pod wrażeniem systemów opartych na idei *Just-in-time*, a zwłaszcza koncepcji zwiększonej elastyczności, skracania czasu realizacji i zmniejszania kosztów. Wygląda na to, że tego właśnie potrzebuje CKC, aby pozostać firmą konkurencyjną na rynku. Właściciele zastanawiają się jednak, czy koncepcje i techniki JIT mogą być przełożone na usługi.

Polecenia

Przeanalizuj powyższy tekst i odpowiedz na pytania:

1. Czy procesy przebiegające w Copper Kettle Catering nadają się do zastosowania koncepcji i technik JIT? Odpowiedz uzasadnij.
2. Jakie mogą być największe przeszkody przy wdrożeniu systemu JIT w firmie CKC?
3. Co powinni zrobić państwo Williamsowie, aby w swojej firmie wykorzystać koncepcję JIT?

Zaproponuj łańcuch dystrybucyjny dla przedsiębiorstwa wytwarzającego podzespoły samochodowe. Pamiętaj, że jednym z elementów tego łańcucha jest centrum dystrybucyjne.

łańcuch dystrybucyjny

ZADANIE

Wyszukaj działania, jakie podejmuje państwo w celu poprawienia konkurencyjności przemysłu krajowego, i je opisz.

ZADANIA

1. Wyszukaj w internecie informacje o tym, jakiego rodzaju towary, materiały i produkty są przechowywane w poszczególnych typach magazynów. Wypisz po trzy do każdego typu.
2. Pan Jan Kowalski prowadzi skup produktów rolnych. Jakiego typu magazyny powinien posiadać? Odpowiedz uzasadnij.
Pani Anna Nowak otrzymała w spadku po krewnym dwa magazyny zamknięte i trzy samochody ciężarowe. Krewni wynajmowali magazyny firmom, dzięki samochodom zaś świadczyli usługi transportowe. Pani Anna chciałaby rozwinąć działalność i zmienić sposób wykorzystania magazynów. Jaką formę magazynu oraz jaki rodzaj działalności możesz jej zaproponować i dlaczego?

4

TEMAT DO DYSKUSJI²

1709. dyskusja 14 TL

McDonald's Polska Sp. z o.o. i HAVI Logistics Sp. z o.o. – łączenie dopełniających się kompetencji

Współpraca firmy HAVI Logistics z firmą McDonald's oparta jest na koncepcji *one stop shopping*, czyli oferowaniu kompleksowych i zintegrowanych usług logistycznych przez jednego operatora, oraz koncepcji „otwartych ksiąg”, polegającej na pełnej przejrzystości informacji o ponoszonych kosztach i zyskach. Firma Logpol Sp. z o.o. (obecnie HAVI Logistics Sp. z o.o.) była pierwszym operatorem logistycznym oferującym tego typu usługi na rynku polskim. Dostarcza ona kompletną usługę polegającą na zakupie około 400 różnych towarów od dostawców, dowozie ich do magazynu i wystawieniu faktury. Do obowiązków McDonald's należy wybór dostawców, negocjacja cen i sporządzenie umowy. Na podstawie dziennego zapotrzebowania restauracji ustalana jest z dostawcą wielkość, częstotliwość, czas i sposób dostawy. Popyt i sprzedaż planowane są wspólnie z wyprzedzeniem w celu optymalizacji poziomu zapasów. W wyniku współpracy wskaźniki związane z jakością obsługi klienta, czyli niezawodność dostaw, mierząca odsetek poprawnie zrealizowanych dostaw w stosunku do zamówienia, i terminowość dostaw, tzn. ich punktualność, oscylowały w 2008 roku na poziomie 94–95%, przewyższając te same średnie wskaźniki grupy HAVI Logistics w Europie.

W tym rozwiązaniu partnerzy we współpracy łączą swoje kluczowe kompetencje, które się dopełniają, w celu osiągnięcia wyższej wartości dla klienta.

Przeanalizuj powyższy tekst i odpowiedz na pytania:

- Co oznacza koncepcja *one stop shopping*?
- Co oferuje firma HAVI Logistics sp. z o.o.?
- Jakie obowiązki spadają na McDonald's?

¹ A. Sulejewicz, *Partnerstwo strategiczne...*, op. cit.

² K. Nowicka, *Współpraca partnerska...*, op. cit.

5

 SPRAWDŹ SVOJE WIADOMOŚCI I UMIEJĘTNOŚCI

1. Co to jest węzeł logistyczny?
2. Jakie rodzaje węzłów logistycznych wyróżniamy?
3. Co obejmuje zakres działania węzłów logistycznych?
4. Jakie elementy łańcucha dostaw mogą być węzłami logistycznymi?
5. Jakie czynniki mają wpływ na decyzję w procesie planowania łańcucha dystrybucji?
6. Podaj definicję centrum dystrybucji.
7. Jakie funkcje pełni centrum dystrybucji?
8. Jakie elementy wchodzi w skład centrum dystrybucji?
9. Co to jest łańcuch dostaw?
10. Porównaj łańcuch dostaw i dystrybucji.
11. Jakie warunki muszą być uwzględnione przy tworzeniu łańcucha dystrybucji?
12. Czym jest zintegrowany łańcuch dystrybucji?
13. Jakie cechy ma zintegrowany łańcuch dystrybucji?
14. Z jakich elementów składa się zintegrowany łańcuch dystrybucji?
15. Kim jest dostawca?
16. Jakiego typu dostawców możemy wyróżnić?
17. Co rozumiemy pod pojęciem *produkcja*?
18. Wyjaśnij pojęcie *zakład przemysłowy*.
19. Wyjaśnij pojęcie *polityka przemysłowa*.
20. Wyjaśnij pojęcia *magazyn* i *magazynowanie*.
21. Czym charakteryzuje się budowla magazynowa?
22. Omów klasyfikację magazynów.
23. Jaką funkcję pełni system magazynowania?
24. Przeprowadź analizę porównawczą hurtu i detalu.
25. Czym jest sieć dostaw?
26. Jakie wymagania powinna spełniać sieć dostaw?
27. Wymień etapy planowania sieci dostaw.
28. W jakim celu przedsiębiorstwa nawiązują współpracę w łańcuchu dostaw?
29. Jak przebiega relacja transakcyjna?
30. Jakie znasz etapy nawiązywania współpracy w łańcuchu dostaw?
31. Jaka jest istota strategicznej współpracy partnerskiej?