



Szabóné Koncz Zsuzsanna

A raktározás céljai, a raktárak típusai



A követelménymodul megnevezése:
Ügyviteli tevékenységek végzése

A követelménymodul száma: 1429-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-011-30



A RAKTÁROZÁS CÉLJAI, A RAKTÁRAK TÍPUSAI

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Otthon (a háztartásban) is gondoskodnunk kell a kertből, piacról, vagy üzletről beszerzett áruk helyes tárolásáról. A megfelelő tárolás egyik feltétele a tisztaság.

Ön szerint milyen következményei lehetnek annak, hogyha nem fordítunk kellő figyelmet a szennyeződések elkerülésére?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

1. A raktározás



1. ábra. Raktárbázis¹

¹ www.ingatlan-buda.hu

A raktározásnak leggyakrabban természetesen kiszolgáló szerepe van: a vállalkozások által megtermelt értékek puffer-tárolója. A modern raktározás megteremtéséhez, fejlesztéséhez természetesen először tisztázni kell az elvárásokat, a vele szemben fennálló igényeket és alaposan fel kell mérni az adott lehetőségeket is. Mivel a raktár-technológiának egyre növekszik a gazdaságon belüli fontossága, nem mindegy, hogy az mennyire költségigényes, és mennyire hatékony. Egy kitűnően működő raktározási rendszer erősen megalapozhatja egy sikeres vállalkozás jövőjét, míg, ha csak nehézkesen követhető nyomon termékeink útja, számos hibát követhetünk el árubeszerezéseinkben és problémák visszajelzését kaphatjuk üzleti partnereink felől is. Ezért ma már komoly szakember gárda, erre a tevékenységre alapult vállalkozások tervezik és szervezik meg a raktárirányítás rendszereit. A **raktározás** célja a nyersanyag biztonságos tárolása a felhasználásáig, fizikai tulajdonságainak megőrzése, önálló raktár esetében az expediálási feladatok ellátása. A raktárak kialakításánál az élelmezési raktárakra vonatkozó építési és higiénés előírásokat be kell tartani. A raktározás és a raktár definíciója: raktározás az áru tárolására, állagának megővésére, a készletek elhelyezésére szolgáló tevékenység. A logisztikai láncban egymást követő fázisok a raktárakon keresztül kapcsolódnak egymáshoz (termelés vagy a kiszállítás anyagigényeinek biztosítja), így azok és a raktározás tevékenysége nagy szerepet játszik mind az áru-, mind az információáramlásban. A raktárakat, raktározás rendszereket elsősorban a különböző munkafolyamatok gazdaságos kapacitási különbségeinek kiegyenlítése teszi szükségessé. Mint például a beszerzési optimális mennyiség, amit fuvarjárművel el tudnak szállítani és a gyártósor napi anyagszükséglete. A raktározás sajátos szerepet tölt be a kitermeléstől a felhasználásig terjedő komplex folyamatrendszerben. A raktárak a részfolyamatok összekötő elemei, amelyek a megelőző és a követő részfolyamatok anyagáramlás intenzitás változásának kiegyenlítése céljából árukészleteket gyűjtenek, majd tovább adják. A raktározás tehát valamely folyamatrendszer meghatározott technológiájú, technikai és munkaerő-igényű alrendszere, amely felszerelései a folyamatrendszer igények szerinti kiegyenlítését végzi.

A raktározás fogalmából következően a raktárak olyan létesítmények, amelyek az áruk minőségét és mennyiségét veszteség nélkül megőrzik, befogadóképességük, valamint mozgatási rendszerük teljesítőképessége lehetővé teszi a szükség szerinti ki- és betárolást. A raktárak nem épületek, hanem komplex létesítmények, amelyeknek van sajátos kapcsolatrendszerük és belső folyamatuk.

A raktár részei:

- A raktár mint rendszer egészét alkotó legfőbb alrendszerek:
- A raktárban működő anyagmozgató gépek és eszközök
- Tárolóberendezések és eszközök
- A raktári létesítmények
- Az információs berendezések és eszközök
- Tárolási rendszerek

A raktár pozitív és negatív tényezői

A raktár pozitív tényezői az alábbiak lehetnek:

A RAKTÁROZÁS CÉLJAI, A RAKTÁRAK TÍPUSAI, A RAKTÁRAK TÍPUSAI

- A raktár a termelés folyamatosságát rendelkezésre állásával biztosítja
- Kiegyenlítő szerepe van abban az esetben, ha a termelési és elosztási folyamat működési sebessége különböző
- A belföldi, sőt a nemzetközi kereskedelmi mobilitást fokozza
- A nyers, félkész vagy késztermékek minőségét, megfelelő építészeti és egyéb körülmények kialakítása segítségével megőrzi

A raktározás funkciói

A raktározás két alapvető funkciója: a tárolás és az ellátás. A raktározás tárolási funkciója a raktározás megelőző fázisban létrehozott termékek állagmegőrző elhelyezését, míg a raktározás ellátási funkciója a következő felhasználási fázis igényei szerinti áru rendelkezésre bocsátását jelenti. A logisztika alapvető követelménye a mindenkori vevő igényeinek minőségi kielégítése. Ez azt eredményezte, hogy a raktározás ellátási funkciója előnyt élvez a raktározás tárolási funkciójával szemben. A raktározás azonban csak akkor lehet hatékony, ha a két funkció összhangban áll egymással. A tárolt készleteknek az a feladatuk, hogy tegyék lehetővé az ellátási tevékenység minőségi lebonyolítását.

A **raktározás** általában valamely üzlet zavartalan és folyamatos működését, valamint az eszközök, nyersanyagok, félkész- és késztermékek szakszerű, veszteségmentes megőrzését szolgálja mindaddig, míg azok felhasználásra, illetve értékesítésre kerülnek.

A raktározás helye az áruforgalmi folyamatban:

- beszerzés,
- raktározás,
- termelés,
- értékesítés,
- szolgáltatás

A raktározási folyamat tehát ott kezdődik, ahol a beszerzési folyamat véget ér, végpontja pedig a termelés vagy az értékesítés kezdete, attól függően, hogy a termék átdolgozásra kerül vagy sem.

Sok olyan nyersanyag van, amely speciális tárolási körülményeket (hőmérsékletet, páratartalmat) igényel. Vannak olyanok, amelyeket tárolás közben kezelni kell. Az áruk minőségét és mennyiségét meg kell őrizni a tárolás folyamán, továbbá óvni kell a fertőzésektől, romlástól, szennyeződéstől. Figyelembe kell venni a tárolás tűz- és balesetvédelemmel kapcsolatos szabályait is. Mindezeket a feladatokat a raktározás során kell megoldani.

A raktározás folyamata a következő részfolyamatokat foglalja magába

- az áru átvétele,
- az áru tárolása, kezelése,
- az áru kiadása (felhasználási helyére történő eljuttatása).

2. Az áruk tárolása



2. ábra. Az áruk tárolása²

Az áruátvétel után a termékeket raktározni kell. A raktározás során a tárolt nyersanyagokat káros hatások érhetik, mint a nem megfelelő hőmérséklet, páratartalom, a napsugárzás, a mikroorganizmusok, a rovarok, rágcsálók, de a szakszerűtlen árukezelés is súlyos minőségi változásokat okozhat.

Az árukezelés célja, hogy lassítsa az áruk értékcsökkenését, illetve megakadályozza azok további romlását.

Az árutárolás (illetve eszköztárolás) feladatai jól csak úgy oldhatók meg, ha ehhez szakosított raktárhelyiségeket biztosítunk. Még ma is előfordul, hogy üzletbővítés vagy korszerűsítés esetén az eladótér és a termelőrésztleg számára új épületeket emelnek, a régi épületeket pedig raktározás céljára használják fel. Az ilyen korszerűtlen raktárakban nagy a selejt, magas a raktári munka önköltsége és kedvezőtlenek a munkafeltételek. Vannak azonban olyan alapvető, közös jellemzők, amelyek általánosak, amelyek megteremtésére minden raktárnál feltétlenül szükséges figyelmet fordítani. Ezek a követelmények nemcsak az áru, hanem az ergonómia szempontjából is alapvetőnek tekinthetők. Ide tartozik:

- a megfelelő környezet és közlekedési utak,
- a jó szellőzés és világítás,
- a higiénia,
- a tűzrendszertileg, valamint munka- és balesetvédelem szempontjából megfelelő körülmények.

² www.globalshipping.hu

A raktár környezetét úgy kell megválasztani, hogy az könnyen megközelíthető legyen mind kívülről, mind az üzleten belül. A raktárhelyiségek esetében is alapvető követelmény, hogy az áru útja a lehető legrövidebb legyen. Az árumozgatások lebonyolítására megfelelő közlekedési utakat kell kialakítani. Az áruszállítás útvonalán lépcső vagy küszöb nem alkalmazható, a legfeljebb 10 %-os szintkülönbségek lejtővel hidalhatók át. A belsőtéri mozgatáshoz túlnyomórészt kézi erővel mozgatott kocsikat és targoncákat használnak, melyek kedvező kiképzésüknél fogva nagymértékben csökkentik a fizikai munkát. A vendéglátóiparban az áruszállítással együtt járó nehéz fizikai munka helyettesítése, valamint az áru átrakás nélküli, termelékenyebb módon történő szállítása érdekében mind gyakrabban alkalmazzák a „kiskonténeres” szállítást. A kiskonténer lényegében egyajtós szekrény formájú, alumíniumból készült szállítóeszköz, mely 4 db önbeálló keréken gördíthető. Az ismertebb kiskonténer típusok: a kenyeres, a zöldséges és a textilszállító. A kiskonténernek önsúlya 60–70 kg, teherbírása pedig 350 kg. Függetlenül az anyagmozgatás céljára a vendéglátásban csigasort, csúszdát, vagy leggyakrabban liftet használnak.

3. Tárolóeszközök



3. ábra. Halmos tárolás³

A tárolóeszközök megválasztásánál abból kell kiindulni, hogy a tárolandó terméket milyen módon lehet a legkedvezőbben eltartani. A tárolás módját befolyásolja a kiszerezés módja, az áru fizikai, kémiai tulajdonsága. E szerint a következő tárolási módok lehetségesek:

- halmos vagy tömbtárolás,
- polcrendszerű vagy soros tárolás,
- ömlesztett vagy speciális tárolás.

³ www.bekescity.olx.hu

Halmazokban a zsákos, ládás, kosaras göngyölegekben szállított nyersanyagokat tárolják. Célszerű két v. több halmazba osztani a beérkező és kiszállítandó mennyiséget, így elkerülhető az elfekvő készlet felhalmozása. Polcos tárolást a kisebb egységekbe csomagolt, de nagy választékot kínáló termékek esetében alkalmaznak. Ezeknél a termékeknél a forgási gyakoriságot is figyelembe veszik. A polcok elrendezésénél alapvető szempont, hogy azok jól áttekinthetők legyenek, az áruk kezelése minél egyszerűbben történjék. Ömlesztve tárolják a szemcsés, por alakú vagy kisméretű csomagolt árukat. Tárolóedényeket, ládákat, konténereket alkalmaznak erre a célra. A raktározás a nyersanyag jellegének megfelelően szakosított. Gyűjtőcsomagolásban tárolt áruk tárolásánál a polcok jobban kihasználhatók. Darabáru tárolására, az állványok mélységének kialakításánál 0,4 m mélység a legkedvezőbb. Ettől a mélységtől azonban a tárolandó áru méretétől függően szükség szerűen el kell térni. A tányérok tárolásához pl. 0,3 m mélységű polc is elegendő, ugyanakkor a konyhai főzőedények terjedelmük miatt mélyebb polcot igényelnek.

A tároló állványok célszerű elrendezésével a raktár hasznos terét is növelhetjük. Azonos területű raktártérben az állványok elrendezésével kisebb, vagy nagyobb hasznos teret lehet kialakítani. Bizonyos raktárfajtákban a dolgozó ember számára kedvezőtlen a klíma (pl. hűtőkamra, borospince), de ezeken a helyeken a tartózkodási idő nagyon rövid (az áru be- és kiszállítása), így a dolgozó közérzetét alig befolyásolja. A raktárak létesítésénél (általában) raktárban meg kell oldani a helyiség szellőzését, ugyanis a tárolási veszteségek nagy hányada a raktár belső légterének nem megfelelő hőmérsékletére, illetve nedvességtartalmára vezethető vissza. A megfelelő klimatikusviszonyok a raktár légterének hűtésével, fűtésével, szellőztetésével érhetők el.



4. ábra. Polcos tárolás⁴

⁴ www.cegnyilvantarto.hu

4. A szakosított tárolás

A szakosítás célja, hogy az élelmiszerek ne szennyezzék egymást, egymástól idegen szagokat ne vegyenek át. Fontos szempont az is, hogy a különböző nyersanyagok más-más hőfokot igényelnek a tárolás során. Ennek megfelelően többféle raktárban helyezendők el az áruk.

Kisebb üzletben természetesen nem kell valamennyi raktárnak külön helyiséget biztosítani, hiszen ez részben nem szükséges, részben a helyhiány miatt egyébként is megoldhatatlan. Az alapvető raktárhelyiségeket a következő táblázat szemlélteti:

A raktározás helyiségei

A helyiség megnevezése	funkciója	közvetlen helyiségkapcsolatai	felszerelések, gépek, berendezések
Hűtőkamra, hűtőtér	gyorsan romló nyersanyagok, hús, tejtermékek, hidegkonyhai készítmények tárolása (0-5 C között)	közlekedő, előkészítők, konyha	polcok
Fagyasztótér	fagyasztótér mélyhűtött áruk, fagylalt tárolására (-18 C alatt)	közlekedő, előkészítők, konyha	polcok
Szárazáru raktár	kis nedvességtartalmú vagy tartósított áruk tárolása (konzervek, tészta-félék, fűszerek)	közlekedő, gazdasági bejárat	raktári állvány, hűtőszekrények, padlórács, mérleg, munkaasztal, raktári kocsik, kézmosó
Földesáru raktár	zöldség-félék és gyümölcsök	Közlekedő (áruátvevő,	padlórács, raktári állvány, zöldségszállító

	átmeneti tárolására szolgál	előkészítő és hulladéktároló közelében)	kocsi, optikai mérleg, kézmosó, szeméttároló
Italraktár és göngyölegraktár	az italválaszték szakszerű tárolása, a göngyölegek átmeneti tárolása és vagyonvédelme	közlekedő folyosó és italkiadó	padlórács, raktári állvány, hűtőszekrény, vízvételi hely és mosogató medence
Textil-fogyóeszköz raktár	Fogyóeszközökből a tartalékkészletek ill. a reprezentatív készletek tárolása, vagyonvédelme	közlekedő folyosó és italkiadó	raktári állvány, raktári kocsi, munkaasztal
Hulladéktároló és mosléktároló	A további hasznosításra nem alkalmas és alkalmas (moslék) melléktermék tárolása	gazdasági bejárat szabadba kijáráttal nyíló	Rozsdamentes, gördíthető edények és kiöntő, tömlővéges légbeszívó szeleppel ellátott csaptelep, ill. padlóösszefolyó
Takarítóeszköz- és tisztítószer raktár	takarító eszközök és tisztítószer tárolása	közlekedő	raktári állvány, szekrény, kiöntő

5. A raktári munkakörök

A raktári munkakörök a következők lehetnek:

- raktárvezető – a raktár működéséért a raktárvezető erkölcsi és anyagi felelősséggel tartozik. fontos, hogy rendelkezzen megfelelő vezetői adottságokkal is.
- raktáros – ahol a raktár, illetve a raktári forgalom nagysága ezt indokolja.
- raktári segédmunkás – fontos a megbízhatóság
- adminisztrátor
- takarító – fontos a megbízhatóság

Élelmiszerraktár esetén valamennyi dolgozónak egészségügyi könyvvel kell rendelkeznie. A raktári dolgozók kiválasztásánál gondot fordítani arra, hogy feladatuk ellátására, erkölcsileg és szakmailag alkalmasak legyenek

Szakképzett munkatársat igényel:

- az áru átvétele
- az áru szakszerű elhelyezése
- az áru kezelése

Betanított munka:

- a folyamatos árukezelés
- az előrecsomagol
- a feltöltés

Segédmunka:

- az áru rakodása, mozgatása

A raktári dolgozók munkaidő-beosztása szorosan összefügg az üzletek nyitvatartásiidejével. A munkaidőt általában heti keretben állapítják meg, úgyhogy a heti munkaidőt 6munkanapra osztják el. Előfordul az egyenlőtlen munkaidő-beosztás is (min. 4, max. 12óra/nap). Az osztott munkaidő-beosztáson kívül alkalmazzák a lépcsőzetes munkakezdés is, elsősorban a több műszakban üzemelő raktárak esetén.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Oldja meg a következő feladatokat!

1. feladat

Az alábbiakban felsorolt nyersanyagokat, árukat helyezze el szakosított raktárban! Hová helyezné ezeket az anyagokat?

- Friss baromfi aprólékok,
- száraz tészták,
- palackos ásványvíz,
- papír kéztörölő,
- joghurt,
- tojás,
- fagyasztott termékek,
- zsákos burgonya,
- fertőtlenítő szerek

2. Feladat

Ö egy étterem menüsorának részletét látja. Tanulmányozza az ételsort, majd határozza meg, milyen nyersanyagok beszerzésére lenne szükség, ha Önnek kellene elkészítenie!

Gyümölcsleves

Zöldborsófőzelék fasírozottal

Diós piskótatekercs

Megoldás

1. feladat

- Hűtőkamra, hűtőtér: joghurt, tojás
- Fagyasztótér: baromfi aprólék, fagyasztott termékek
- Szárazáru raktár: száraztészta

- Földesáru raktár: zsákos burgonya
- Italraktár: ásványvíz
- Fogyóeszköz raktár: papírkéztörő
- Takarítóeszköz-, és tisztítószer raktár: fertőtlenítőszer

2. feladat

- Gyümölcsleves: friss vagy fagyasztott gyümölcsök, tej vagy tejföl, ízesítőanyagok (só, cukor, fahéj), sűrítőanyag (étkezési keményítő vagy liszt)
- Zöldborsófőzelék: friss vagy fagyasztott zöldborsó, tejföl, zsíradék, liszt, ízesítőanyagok (só)
- Fasírozott: darálthús, zsemlemorzsa, tojás, zsíradék (ízesítőanyagok: fűszerek, hagyma, fokhagyma stb.)
- Diós piskóta: tojás, liszt, sütőpor, zsíradék, dió, cukor

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat Egészítse ki a következő mondatok hiányos részeit!

Afolyamat ott kezdődik, ahol a beszerzési folyamat véget ér.

Atárolás célja, hogy az élelmiszerekegymást, egymástól idegen szagokat ne vegyenek át, valamint megfeleljenek a higiéniai követelményeknek.

A forgási sebességmegmutatja, hogy a vizsgált időszakban hány napig volt elegendő a készlet a folyamatos értékesítéshez.

2. feladat Igaz vagy hamis? Válaszoljon a következő kérdésekre!

A raktárak mindig lépcsővel kapcsolódnak az előkészítőkhöz.
.....

A raktárhelyiségek esetében is érvényesül az az alapvető követelmény, hogy az áru útja a lehető legrövidebb legyen.
.....

A minőség megőrzése minden beszerzett anyag tárolása során alapvető fontosságú.
.....

Minden élelmiszert szükséges fagyasztani.
.....

A tisztító- és fertőtlenítőszerket az élelmiszerekkel együtt is tárolhatjuk.
.....

3. feladat Ismertesse a raktár fogalmát és mutassa be típusait!

MEGOLDÁSOK

1.

A **raktározási** folyamat ott kezdődik, ahol a beszerzési folyamat véget ér. A **szakosított** tárolás célja, hogy az élelmiszerek **hogyan ne szennyezzék** egymást, egymástól idegen szagokat ne vegyenek át, valamint megfeleljenek a higiéniai követelményeknek. A forgási sebesség **napokban** megmutatja, hogy a vizsgált időszakban hány napig volt elegendő a készlet a folyamatos értékesítéshez.

2.

A raktárak mindig lépcsővel kapcsolódnak az előkészítőkhöz. **Hamis**

A raktárhelyiségek esetében is érvényesül az az alapvető követelmény, hogy az áru útja a lehető legrövidebb legyen. **Igaz**

A minőség megőrzése minden beszerzett anyag tárolása során alapvető fontosságú. **Igaz**

Minden élelmiszert szükséges fagyasztani. **Hamis**

A tisztító- és fertőtlenítőszeret az élelmiszerekkel együtt is tárolhatjuk. **Hamis**

3.

A raktárak olyan létesítmények, amelyek az áruk minőségét és mennyiségét veszteség nélkül megőrzik, lehetővé teszik az anyagok, alkatrészek szükség szerinti ki-és betárolását.

Raktárak csoportosítása:

Ágazatok szerint: ipari, mezőgazdasági, kereskedelmi, közlekedési stb.

A termelés és elosztási folyamatban betöltött szerep szerint: alapanyag, segédanyag, félkész termék, késztermék raktár

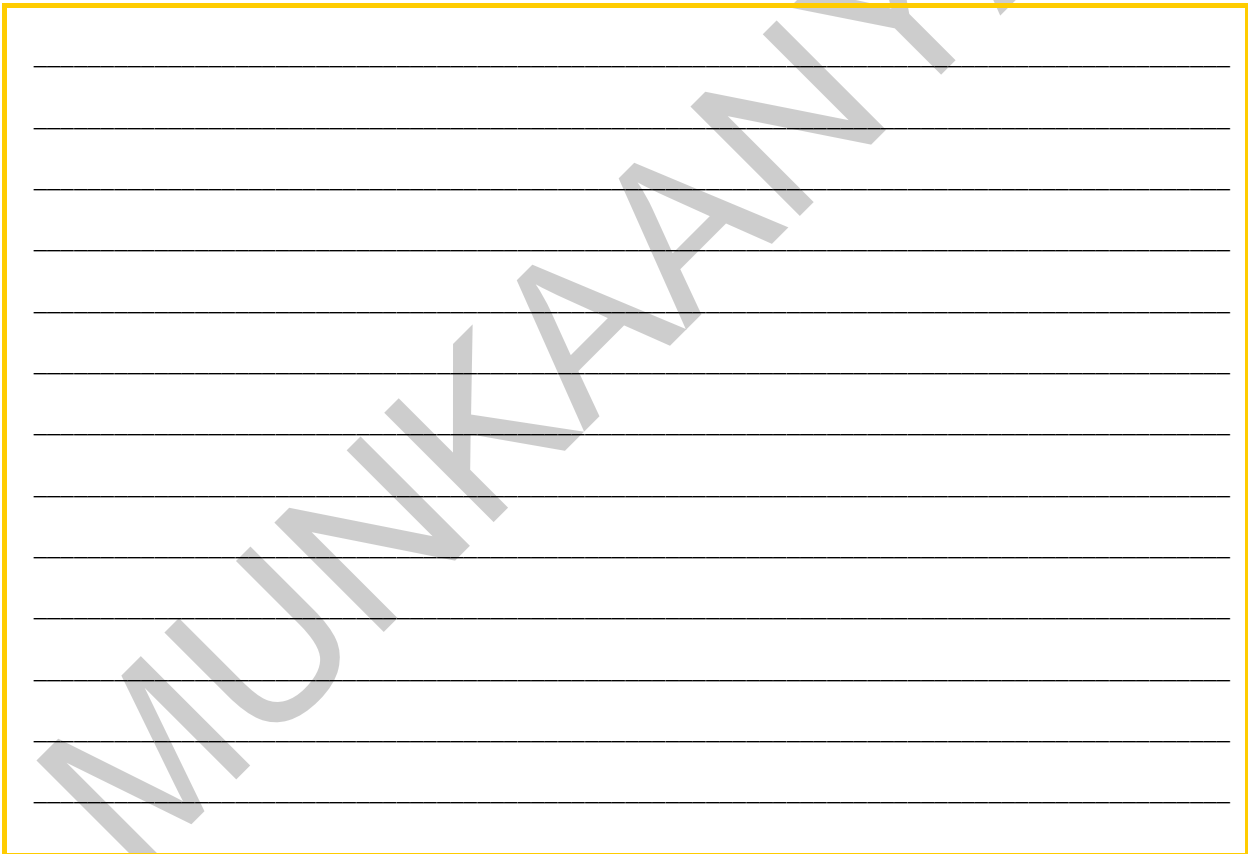
A RAKTÁROZÁS CÉLJAI, A RAKTÁRAK TÍPUSAI

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Ön szerint miért fontos a szavatossági idő figyelése vásárolt termékeinknél?

Ön figyelembe veszi vásárlása során a szavatossági időt? Ez az adat befolyásolja-e a termék megvásárlásában a döntést?

Lejárt szavatosságú élelmiszert találkozott-e már? Mi volt az, s mit cselekedett akkor?



SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

1. Szavatosság

A szavatosság az élelmiszerek minőség-megőrzési ideje.

Minőségmegőrzési idő: az az időpont vagy időtartam, ameddig az élelmiszer az előírt tárolási körülmények között eredeti minőségét megőrzi. Fogyaszthatósági idő: a gyorsan romló termékek minőség-megőrzési ideje. Ennek eltelte után az élelmiszert nem szabad felhasználni, illetve elfogyasztani.



5. ábra. Szavatossági idő⁵

⁵ www.zalaihirlap.hu

A nyersanyagok átvételekor ügyelni kell arra, hogy csak olyan terméket vegyünk át, amelyen a minőség-megőrzési/fogyaszthatósági idő jól látható, jól olvasható. Részben vagy egészben letakarva nem lehet. Amennyiben bármilyen (egyéb tájékoztató tartalmú) címke rákerült a termékre, figyelni kell, hogy az ne takarja el a minőség-megőrzési/fogyaszthatósági időt. Ellenkező esetben a szavatossági idő ellenőrizhetetlen. Sok országban, pl. Svájcban másként jelölik a szavatosságot, mint nálunk: a "minőségét megőrzi" dátumon kívül még legalább egy dátum szerepel a csomagoláson, ami azt jelöli, hogy az adott élelmiszer meddig maradhat kereskedelmi forgalomban. Ez a lejárat dátumot megelőző minimum 1–2 nap, vagy akár egy hét is, élelmiszertípustól függően. Amikor közeleg ez a dátum, a terméket 25–50 százalékkal leárazzák, utána pedig eltűnik a polcokról. Így soha nem találkozunk a boltok polcain olyan élelmiszerekkel, amelyek szavatossága aznap jár le. A szavatossági idő lejáratának dátumát – Magyarországon is – minden esetben maga az előállító határozza meg. Sokszor inkább korábbi dátumot adnak meg a valósánál, egyrészt elővigyázatosságból, másrészt ezzel gyakoribb vásárlásra ösztönzik a fogyasztót. Szintén az előállító dönti el, hogy a lejárat dátumot milyen módon tünteti fel az élelmiszereken: "minőségét megőrzi" vagy "fogyasztható". A gyorsan romló (pl. állati eredetű) élelmiszereknél azonban a "fogyasztható" szót kell használniuk.⁶ A szakácsnak is figyelemmel kell kísérni a lejárat időket, és biztosítani kell az áruk szakszerű, állagmegóvó raktározását. Nem hazai előállítású élelmiszer esetében a felelősség az első magyarországi forgalomba hozót terheli, az élelmiszer fogyaszthatósági/minőség-megőrzési idejének lejártáig. Ez a szabály nem alkalmazható, ha a hibát az előállító által javasolt tárolási és raktározási feltételek be nem tartásával más okozza. Az élelmiszer fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartamának megállapítása az előállító felelőssége. Az élelmiszervállalkozás felelős az élelmiszer biztonságosságáért és minőségéért, amennyiben a forgalomba hozatalt kizáró hibákat ő okozta (például a HACCP szabályainak megszegésével), vagy a hiba általa is felismerhető lett volna.

Fogyaszthatósági idő, vagy minőség-megőrzési idő lejártá után az élelmiszer nem használható fel.

Az áruforgalmi folyamat minden lépcsőjénél (áruátvétel, raktározás, előkészítés, kihelyezés, értékesítés) kontrollálni szükséges, hogy a termék a szavatossági időn belül van-e. A szabályok szerint az is szabálytalanságot követ el, aki a lejárt minőség-megőrzési idejű árut a jó szavatossági idejével együtt tárolja (raktárban, eladótérben).

6

www.noilapozo.hu/20090812/elelmiszerek_es_egyeb_termek_szavatossagi_idejének_erze_kszerveinkkel_torteno_ellenorzese



6. ábra. Fogyaszthatósági idő⁷

2. A selejtezés

A selejtezés a vendéglátó üzlet számára feleslegessé vált eszközök és lejárt szavatosságú, vagy fogyasztásra alkalmatlan nyersanyagok, áruk állományból való törlését jelenti.

A selejtezési eljárás lefolytatása az eszközök tekintetében nem jelenti a felesleges vagyontárgy fizikai megsemmisítését, vagy használatra alkalmatlanná tételét. Élelmiszerek esetében azonban hatósági előírás kötelezően elrendeli a megsemmisítést.

A selejtezési eljárásról, fajtánkénti elhatárolásban, jegyzőkönyvet kell készíteni, mely tartalmazza:

- az eljárást lefolytató selejtezési bizottság jelenlévő tagjainak nevét és beosztását
- dokumentáció felsorolását,
- a selejtezés helyét és idejét,
- a selejtezett vagyontárgy megnevezését (azonosító adatait, nyilvántartási adatait és mennyiségét, egységárát), a selejtezett mennyiséget és értékét,
- a selejtezett eszköz(ök) további kezelésére vonatkozó előírásokat (értékesítés, megsemmisítés, hulladékkénti bevételezés, vagy hulladékkénti értékesítés).

⁷ www.magyarhirlap.hu

A selejtezésről készített jegyzőkönyvet a selejtezési bizottság tagjainak alá kell írni, melyet a selejtezett eszköztől függetlenül át kell adni a könyvelésnek, a raktárvezetőnek, egyéb felelősnek, míg egy példányt a bizottság köteles megőrizni a selejtezés során keletkező egyéb iratokkal együtt. Ha jogszabály kötelezővé teszi, akkor el kell rendelni a selejtezett vagyontárgyak megsemmisítését. Ezen túlmenően, ha szükséges, a selejtezési bizottság javasolhatja a megsemmisítést. A megsemmisítésről mindig a vállalkozásnál erre kijelölt személy dönthet. A megsemmisítési eljárás lefolytatását is jegyzőkönyvben rögzíteni kell. A megsemmisítést a selejtezési jegyzőkönyv is tartalmazhatja, de külön jegyzőkönyv is készülhet. Általában meghatározott értékhatárig maga a selejtezési bizottság elnöke dönthet a megsemmisítésről és ilyenkor maga a selejtezési jegyzőkönyv tartalmazza a megsemmisítést. A megsemmisítést a selejtezési bizottság vagy kijelölt tagjának jelenlétében kell végrehajtani. A megsemmisítésről jegyzőkönyvben rögzíteni kell:

- a jelenlévők nevét
- a megsemmisített vagyontárgy megnevezését és egyéb azonosítási számát, a
- vagyontárgyra vonatkozó bizonylatok számát
- a megsemmisítés helyét, idejét és a megsemmisítés módját

A megsemmisítésről készült jegyzőkönyvet is minden jelenlévőnek alá kell írnia, melyet szintén át kell adni a könyvelésnek, a raktárvezetőnek, egyéb felelősnek, míg egy példányt a bizottság köteles megőrizni.

Selejtezési jegyzőkönyv minta:

Jegyzőkönyv

készletek selejtezéséről, leértékeléséről

Készült: év hó napján a

raktárában (hivatali helyiségében).

Jelen vannak:

Selejtezési Bizottság részéről (név, beosztás):

Felügyeleti szerv részéről (név, beosztás):

A Selejtezési Bizottság (továbbiakban: Bizottság) megállapítja, hogy jelen eljárás keretében végrehajtandó selejtezés/leértékelés engedélyezése hatáskörbe tartozik.

A RAKTÁROZÁS CÉLJAI, A RAKTÁRAK TÍPUSAI, A RAKTÁRAK TÍPUSAI

A Bizottság megtekintette az előkészített készleteket, megvizsgálta selejtezésük/leértékelésük indokoltságát

A Bizottság az

..... sz. mellékletben felsorolt készletek selejtezését, (vagy) a

..... sz. mellékletben felsorolt készletek leértékelését és a (vagy)

..... sz. mellékletben felsorolt készletek hulladékkénti kezelését javasolja.

A szükséges intézkedések megtételéért (raktárra vétel, értékesítés, megsemmisítés)

..... felelős.

Aláírások:

A selejtezési jegyzőkönyvben foglaltakkal egyetértek, az abban felsorolt készletek selejtezését/leértékelését, illetve megsemmisítését jóváhagyom. Elrendelem a változások nyilvántartásokon történő keresztülvezetését, valamint a selejtezésből hasznosítható készletek hasznosításának végrehajtását.

Kelt:.....

.....Selejtezési Bizottság vezetője⁸

8.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. feladat

Ön egy étterem szakácsa. Megérkezik a szezon- nyitás előtt megrendelt élelmiszer rakomány. Hová helyezné az élelmiszereket, tisztító-, és fertőtlenítő szereket, különböző zöldségfélét, illetve az ásványvizet, üdítőt?

8

Forrás:http://image.dashofer.hu/upload/resources/23/sejtezesi_jegyzokonyv.doc?wa=KALK0911

2. feladat

Ön egy vendéglátóegység vezetője, és el kell készítenie a selejtezést. Milyen dokumentumokat alkalmazna, miket tartalmaznak a dokumentumok?

Megoldás

1. feladat

Lehetséges válasz: – szárazáru raktár, – takarítószer raktár, – göngyöleg raktár, – földesáru raktár

2. feladat

A selejtezési eljárásról, fajtánkénti elhatárolásban, jegyzőkönyvet kell készíteni, mely tartalmazza: az eljárást lefolytató selejtezési bizottság jelenlévő tagjainak nevét és beosztását, dokumentáció felsorolását, a selejtezés helyét és idejét, a selejtezett vagyontárgy megnevezését (azonosító adatait, nyilvántartási adatait és mennyiségét, egységárát), a selejtezett mennyiséget és értékét, a selejtezett eszköz(ök) további kezelésére vonatkozó előírásokat (értékesítés, megsemmisítés, hulladékkénti bevételezés, vagy hulladékkénti értékesítés).

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat Miért kell figyelembe venni a szavatossági időt?

4. feladat Mi a különbség a minőség-megőrzési idő és a fogyaszthatósági idő között?

MEGOLDÁSOK

1.

A szavatossági idő lejártá után az élelmiszerek már nem tudják megőrizni eredeti minőségüket, akár károsak is lehetnek az emberi szervezetre.

2.

Minőség-megőrzési idő: az az időpont vagy időtartam, ameddig az élelmiszer az előírt tárolási körülmények között eredeti minőségét megőrzi. Fogyaszthatósági idő: a gyorsan romló termékek minőség-megőrzési ideje. Ennek eltelte után az élelmiszert nem szabad felhasználni, illetve elfogyasztani

MUNKANYELVI

A RAKTÁROZÁS CÉLJAI, A RAKTÁRAK TÍPUSAI

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Otthon (a háztartásban) a különféle élelmiszerekből készleteket halmozunk fel. Miért van erre szükség? Milyen szempontok alapján rendezzük ezeket a készleteket?

MUNKANYELVI

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

1. A készletgazdálkodás

Az **árúkészlet** az üzletben lévő áruk értékének összessége. A vállalkozások azon javai, melyek képessé teszik őket a termelés vagy az értékesítés időleges, nem várt ingadozásaihoz való alkalmazkodásra

A készletezés olyan tevékenység, amely a termelés és a fogyasztás közötti időbeni eltérés áthidalását szolgálja. Helyes készletezéssel elkerülhető az áru romlása, a forgalom akadozása. A készletezési tevékenység nagymértékben befolyásolja az üzleti eredményt mert jelentős pénzüsszegeket köt le. Az áru tárolása jelentős költséggel jár, mely hatékony készletgazdálkodás esetén az értékesítés során megtérül. Az indokolatlanul nagy, vagy nem megfelelő összetételű készlet a szükségesnél nagyobb költségvonzattal jár, ami rontja az üzlet eredményességét. A készletek fajtái:

- állandó készlet: a folyamatos áruforgalom lebonyolításához szükséges készlet mennyisége,
- biztonsági készlet: előre nem látható, lökészerű változások kiegyenlítésére szolgáló készlet,
- törzskészlet: a forgalom folyamatos lebonyolításához, a tervezett növekedéshez igazított készlet,
- minimális készlet: a biztonsági és a törzskészlet értékének összessége,
- forgókészlet: egy-egy áruszállítási, utánpótlási időszak készletvonzata,
- teljes készlet: a minimális és a forgókészlet együttes értéke,
- egyéb készletek: egy-egy rendezvényre történő készletbeszerzés.

A készletgazdálkodást elemezhetjük aszerint, hogy hányszor értékesítettük az árukészlet értékét egy bizonyos időszak alatt, illetve hány napra elegendő az árukészlet értéke. Minél gyorsabban adjuk el az árut, annál gyorsabban térül meg az árubeszerzésre fordított összeg. Ezt újabb beszerzésre, illetve a magasabb érték miatt egyéb célra is tudunk fordítani. Mielőtt a készletelemzést alaposabban megvizsgálánk, tisztáznunk kell a legfontosabb alapfogalmakat.



7. ábra. Szakosított tárolás⁹

A készletvizsgálat lehetőségei:

a.) Időpontra vonatkozóan : megkülönböztetünk nyitó- és zárókészletet

⁹ www.lhg.hu

- a nyitókészlet a vizsgált időszak induló értéke (NYK),
- a zárókészlet pedig az időszak utolsó készletadata (ZK)

b.) időszakra vonatkozóan átlagkészletet számítunk

c.) Az átlagkészlet és az anyagfelhasználás viszonya szerint:

a forgási sebesség napokban megmutatja, hogy hány napig elegendő a készlet, illetve hány nap alatt értékesítették a készletet átlagosan

a forgási sebesség fordulatokban megmutatja, hogy a készletet átlagosan egy bizonyos időszak alatt hányszor értékesítették, hányszor forgatták meg.

d.) Az átlagkészlet és az árbevétel viszonya szerint

a 100 Ft bevételre jutó készlet megmutatja, hogy 100 Ft bevétel eléréséhez mekkora átlagkészlet szükséges

a 100 Ft készletre jutó bevétel megmutatja, hogy 100 Ft átlagkészlettel hány forintforgalom érhető el

Az üzleti készlet optimális kialakítása, a kereslethez igazodó rugalmas csökkentése, vagy növelése az üzleti gazdálkodás egyik lényeges jövedelemtermelő, illetve elvonó területe. A szükséges árukészlet meghatározásánál mindig a tervezett forgalomból kell kiindulni.

Összefoglalás:

A raktározás általában valamely üzlet zavartalan és folyamatos működését, valamint az eszközök, nyersanyagok, félkész- és késztermékek szakszerű, veszteségmentes megőrzését szolgálja mindaddig, míg azok felhasználásra, illetve értékesítésre kerülnek. Sok olyan nyersanyag van, amely speciális tárolási körülményeket (hőmérsékletet, páratartalmat) igényel. Vannak olyanok, amelyeket tárolás közben kezelni kell. Az áruk minőségét és mennyiségét meg kell őrizni a tárolás folyamán, továbbá óvni kell a fertőzésektől, romlástól, szennyeződéstől. Figyelembe kell venni a tárolás tűz- és balesetvédelemmel kapcsolatos szabályait is. Mindezeket a feladatokat a raktározás során kell megoldani.

A raktározás folyamata a következő részfolyamatokat foglalja magába

- az áru átvétele,
- az áru tárolása, kezelése,
- az áru kiadása (felhasználási helyére történő eljuttatása).

Az árutárolás (illetve eszköztárolás) feladatai jól csak úgy oldhatók meg, ha ehhez szakosított raktárhelyiségeket biztosítunk. Minden raktárnál feltétlenül szükséges figyelmet fordítani a megfelelő környezet és közlekedési utak, a jó szellőzés és világítás, a higiénia, a tűzrendészetileg, valamint munka- és balesetvédelem szempontjából megfelelő körülmények.

A raktár környezetét úgy kell megválasztani, hogy az könnyen megközelíthető legyen mind kívülről, mind az üzleten belül. Az áru útja a lehető legrövidebb legyen. Az árumozgatások lebonyolítására megfelelő közlekedési utakat kell kialakítani. A tárolóeszközök megválasztásánál abból kell kiindulni, hogy a tárolandó terméket milyen módon lehet a legkedvezőbben eltartani. A tárolás módját befolyásolja a kiserelés módja, az áru fizikai, kémiai tulajdonsága. E szerint a következő tárolási módok lehetségesek:

- halmos vagy tömbtárolás,
- polcrendszerű vagy soros tárolás,
- ömlesztett vagy speciális tárolás.

A nyersanyagok átvételekor ügyelni kell arra, hogy csak olyan terméket vegyünk át, amelyen a minőség-megőrzési/fogyaszthatósági idő jól látható, jól olvasható. A selejtezés a vendéglátó üzlet számára feleslegessé vált eszközök és lejárt szavatosságú, vagy fogyasztásra alkalmatlan nyersanyagok, áruk állományból való törlését jelenti.

A legfontosabb összefüggések

A raktározás egy nagyon fontos, figyelmet kívánó áruforgalmi szakasz. Kívánalom ennek a folyamatnak a szakosítása. Szükséges a különféle raktárak kialakítása, mert csak így tudjuk megfelelően biztosítani azokat a feltételeket, amelyeket a nyersanyagok, különféle áruk igényelnek. Ezt a tevékenységet is meg kell szervezni, hiszen ez által válhat zavartalanná a további munkafolyamat. Megfelelő raktározással biztosíthatjuk az áruk minőségének megőrzését. A szavatossági időre viszont mindnyájunknak oda kell figyelni! A minőség megőrzési idő lejártá után maradt nyersanyagokat selejtezni kell. Ezt jegyzőkönyvben kell dokumentálni. Fontos figyelni a készletmozgásokat is, mert jelentős pénzeszközöket kötnek le, s ezek az aktuális készletek szorosan befolyásolják az üzlet eredményességét.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Oldja meg a következő feladatokat!

1. feladat

Ismertesse, hogy mit jegyzett meg a készletezésből, milyen fajtái vannak a készletezésnek?

Megoldás

1. feladat

A készletezés olyan tevékenység, amely a termelés és a fogyasztás közötti időbeni eltérés áthidalását szolgálja. Helyes készletezéssel elkerülhető az áru romlása, a forgalom akadozása. A készletezési tevékenység nagymértékben befolyásolja az üzleti eredményt mert jelentős pénzösszegeket köt le. A készletek fajtái: állandó készlet: a folyamatos áruforgalom lebonyolításához szükséges készlet mennyisége, biztonsági készlet: előre nem látható, lökészerű változások kiegyenlítésére szolgáló készlet, törzskészlet: a forgalom folyamatos lebonyolításához, a tervezett növekedéshez igazított készlet, minimális készlet: a biztonsági és a törzskészlet értékének összessége, forgókészlet: egy-egy áruszállítási, utánpótlási időszak készletvonzata, teljes készlet: a minimális és a forgókészlet együttes értéke, egyéb készletek: egy-egy rendezvényre történő készletbeszerzés.

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat Ön hogyan választaná meg a raktári környezetet, milyen szempontokat venn figyelembe?

2. feladat Ismertesse a raktározási részfolyamatokat!

MEGOLDÁSOK

1.

A raktár környezetét úgy kell megválasztani, hogy az könnyen megközelíthető legyen mind kívülről, mind az üzleten belül. Az áru útja a lehető legrövidebb legyen. Az árumozgatások lebonyolítására megfelelő közlekedési utakat kell kialakítani. A tárolóeszközök megválasztásánál abból kell kiindulni, hogy a tárolandó terméket milyen módon lehet a legkedvezőbben eltartani. A tárolás módját befolyásolja a kiszerezés módja, az áru fizikai, kémiai tulajdonsága.

2.

A raktározás folyamata a következő részfolyamatokat foglalja magába: az áru átvétele, az áru tárolása, kezelése, az áru kiadása (felhasználási helyére történő eljuttatása).

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

- Dr. Burkáné Szolnoki Ágnes: Vendéglátó szakmai alapismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2008.
- Sztuhár Krisztina: Vendéglátás és gazdálkodás szakiskolásoknak, Műszaki Kiadó, Budapest, 2007.
- Dr. Verebes Pál: Vendéglátás szervezése és gazdálkodása, BGF KVIFK jegyzet, Bp.
- Dr. Prezenszki Józsefné- Putankó Anna: Anyagmozgatás, raktározás, Műszaki Kiadó, Budapest, 1989.

AJÁNLOTT IRODALOM

- Dr. Dunszt Károly- Oriskó Ferenc- Ónódi Ferenc- Török István János: Vendéglátó Technológia, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2004.
- Prezenszki József: Raktározás- logisztika, Magánkiadás, 2010.

A(z) 1429-06 modul 011-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
52 811 01 0000 00 00	Élelmezésvezető
33 811 03 1000 00 00	Szakács
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:

13 óra

MUNKANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató