



Kiss Irén

## Árubeszerzés, áruátvétel, raktározás, vételezés

**NSZFI**  
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI  
ÉS FELNŐTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

**Előkészítés**

A követelménymodul száma: 1464-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-003-30

## AZ ÁRUBESZERZÉS FOLYAMATA

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Ahhoz, hogy termelni tudjanak az egyes vendéglátó egységek nyersanyagra van szükségük. A nyersanyagot többféle képen tudják beszerezni. A beszerzett árut át kell venni majd raktározni és a szakácsok a raktárból vételezik a főzéshez szükséges nyersanyagokat. Ebben a fejezetben ennek a bonyolult folyamatnak a menetét ismerhetik meg.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A **beszerzés** az a munkafolyamat, amelynek során a termelés és értékesítés folyamatos és zavartalan működéséhez szükséges árukat biztosítjuk.

A beszerzés eredményes lebonyolításához meg kell határozni a :

- beszerzési stratégiát,
- a beszerzés hosszú, távra szóló elveit.

A felsoroltakon kívül a napi döntésekkel biztosítani kell:

- az áru utánpótlás folyamatosságát,
- és az értékesítés zavartalanságát.

A beszerzési stratégia kidolgozásakor ki kell dolgozni, hogy milyen elveket, szeretnének érvényesíteni milyen módszereket, szeretnének alkalmazni tartósan a vállalkozások a beszerzés folyamatában. Ezek a következők:

- milyen mennyiségben és választékban szerez be árukat,
- milyen szempontok szerint válassza ki a beszerzéshez a partnereket,
- milyen szerződésfajtát részesítenek előnyben az egyes beszerzési partnereknél.

A beszerzés rövidtávú döntései közé tartoznak:

- az áruutánpótlás folyamatos biztosítása,
- a változó igényekhez való alkalmazkodás.

A beszerzés három részfolyamatra bontható:

- megrendelés
- szállítás
- áruátvétel

## MEGRENDELÉS:

Az árurendelés során a következő kérdésekre kell válaszolnunk!

- Mit rendelünk?
- Mennyit rendeljünk?
- Honnan rendeljünk?
- Milyen feltételekkel rendeljünk?
- Hogyan rendeljünk?

Az, hogy mit és mennyit rendeljünk a következőktől függ:

- Az üzlet kínálatától,
- A forgalom nagyságától,
- Az üzlet, tároló kapacitásától,
- A raktárban található áru mennyiségétől és minőségétől,
- A vállalkozás anyagi lehetőségeitől.

A vállalkozók önállóan dönthetnek, hogy milyen forrásból és milyen kondíciók mellett szerzi be a számára szükséges árumennyiséget.

Az üzletvezető több forrás közül választhat: beszerzi az árut:

- a termelőtől,
- a nagykereskedőtől,
- kiskereskedőtől.

Ezt a folyamatot szabad és többcsatornás termékforgalmazásnak nevezzük.

A forrás megválasztásában szerepet játszanak a beszerzési kondíciók vagy feltételek, melyek közül a legfontosabbak:

- az áru minősége,
- az áru ára,
- a fizetési mód és határidő,
- szállítási feltételek, (vevő vagy az eladó szállít),
- átvétel helye módja,
- az esetleges kedvezmények,
- a potenciális partner fedhetetlensége,
- kapcsolódó szolgáltatások,
- ajánlat kelte, érvényességi ideje
- egyéb feltételek.

Árelemzésnél figyelembe kell venni, hogy a szállító milyen árképzési módszerrel alakítja ki az árakat.

1. *Költségalapú árképzéssel:* felmerülő költségek+profit
2. *Piaci tényezők alapján alakítja az árakat:* kereslet- kínálat, az ár a piacon képződik,
3. *Versenyár:* versenytársak árához alakítják az árakat.

A beszerzés időbeli ütemezésénél figyelembe kell venni:

- az áru jellemzőit,
- a forgalom várható alakulását,
- a meglévő készlet összetételét és nagyságát,
- a raktárkapacitást,
- az áru utánpótlási időt,
- a vállalkozás pénzügyi helyzetét.

A beszerzési mód kiválasztása:

**Megrendelési szempontok:**

- *üzlet típusa*
  - meghatározza az értékesített áruk körét
- *idényszerűség*
  - befolyásolja a termék eladhatóságát
- *szállítás ütemezése*
  - naponta
  - kétnaponta
  - hetente kétszer
  - hetente egyszer
  - kéthetente
- *áru eltarthatósági ideje*
  - a rövidebb szavatossági idejű árakból napi
  - egyéb áruból több napi mennyiség is rendelhető
- *a készleten melyik áruból mennyi van*
- *raktárterület nagysága, raktározási lehetőségek*
  - a megrendelt árut károsodás nélkül tudják-e tárolni
  - vagy el tudják helyezni az éteremben.
- *a beszerzésre fordítható pénzüsszeg*
- *fizetési kondíciók*
- *olcsóbb beszerzési forma*

El kell döntenünk, hogy milyen módon rendeljük meg az árut.

- Szerződés alapján,
- Közvetlenül a helyszínen vásárolunk, vagy

- Egyszeri telefonon történt egyeztetés alapján,
- A szállító által szervezett túrajáratot vesszük igénybe és szerezzük be az árut.

A szerződés a szerződő felek egyidejű azonos akaratnyilvánítása egy megállapodás, amelyben rögzítik mindkét fél jogait és kötelezettségeit.

A szállító kötelezettséget vállal arra, hogy a szerződésben szereplő mennyiségű és minőségű árut a vevő rendelkezésére bocsájtja a megállapodás szerinti helyen és időben. Így jogot szerez a megállapodásban szereplő ellenértékre. A vevő viszont köteles meghatározott időben, módon és helyen az áru ellenértékét ki kell, hogy egyenlítse a szállítónak, és az árut a szerződés szerinti helyen átvenni. Ezáltal jogot szerez arra, hogy az árut a szerződésben meghatározott áron, mennyiségben és minőségben megkapja. A szerződésben meghatározzák a szerződéstől eltérő hiányos vagy hibás teljesítés esetén a reklamáció lehetőségét és a késedelmes kiegyenlítés következményeit is.

A szállítási szerződésben szerepelnie kell:

- a számla sorszáma
- a szállító adatai, címe, adószáma
- a megrendelő adatainak, címének
- kibocsájtás kelte – teljesítés kelte
- a megrendelt áru megnevezése és minősége, mennyisége
- a szállításra vonatkozó információk, feltételek (csomagolás, vám),
- a teljesítés időpontja,
- a fizetendő összeg, (nettó egységár, nettó érték, adókulcs, áthárított Áfa, bruttó összeg),
- a fizetés módja,
- a fizetés határideje,
- a teljesítés helye,
- a szerződésszegés jogkövetkezményei.

A szerződésen szerepelnie kell a szerződő felek aláírása és a keltezés dátuma.

## **SZÁLLÍTÁS:**

A beszerzés folyamatában fontos tényező a szállítás feltételeinek egyeztetése mivel nem mindegy, hogy az eladó kiszállítja az üzlet számára a megrendelt árut, vagy a vállalkozásnak kell gondoskodnia a szállításról.

Tehát a szállítás különböző módon történhet:

- Az eladó szállítja és átadja az árut, a szállítási költségek megjelennek a vásárolt áruk árában. Ebben az esetben nagyobb beszerzési árakkal kell számolni. Viszont ebben az esetben az áru átvételéig a az eladót terheli a felelősség az előforduló károkért.

- A megrendelő a szállító az eladó telephelyén veszi át az árut és ő szállítja, ami történhet:
  - Saját gépjárművel a vállalkozásnak ez kisebb kiadást jelent, mint a szállítási költségek kifizetése.
  - Bérelt gépjárművel amennyiben a bérleti díj nem jelent akkora terhet, mint az eladó számára a szállítási költség.
- Külső szállítványozó szolgáltatást vesznek igénybe.

## ÁRUÁTVÉTEL

Az áruátvétel a megrendelt áruk birtokbavétele, valamint a szerződés teljesítésének ellenőrzése és igazolása.

### Az áruátvétel lebonyolításának feltételei:

- Az üzemi helységek megléte,
- Az áruátvételi helység szabaddá tétele,
- Biztosítani kell az árumozgatáshoz szükséges berendezéseket, gépeket,
- Biztosítani kell a megfelelő számú és hatáskörű dolgozót.

### Az áruátvétel mozzanatai:

- Az áruátvétel előkészítése, az áru fogadása,
- Az áruátvétel lebonyolítása:
  - A megrendelés és a szállítólevél összehasonlítása,
  - A beérkezett áruk kirakodása,
  - Az áru mennyiségi átvétele,
  - Az áru minőségi átvétele,
  - Az áru, értékbeli átvétele,
  - Az áruátvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatok.

### Az áruátvétel előkészítése, az áru fogadása:

#### *Tárgyi feltételek biztosítása:*

- Az áruátvételhez szükséges gépek berendezések előkészítése,
- Kicsomagoláshoz és méréshez szükséges eszközök előkészítése,
- Minőségellenőrzéshez használatos kellékek előkészítése,
- Raktár felkészítése.

#### *Személyi feltételek biztosítása:*

- A dolgozóknak ismerniük kell az áruátvétel szabályait, és az áruátvétel menetét,
- Tudniuk kell a pontos feladatukat a munkafolyamatban,
- Biztosítani kell a szükséges létszámot és létszámösszetételt,
- A dolgozóknak ismerniük kell a munkavédelmi és tűzvédelmi szabályokat,

- A feladatokat pontosan ki kell osztani és megszervezni a végrehajtást és ellenőrzést.

*Az áruátvétel helységeivel szembeni követelmények:*

- Zavartalan feltételeket biztosítson a beérkező áru ellenőrzéséhez,
- Jól megközelíthető legyen a szállító járművel,
- Kapcsolódás a raktárhoz, áru-előkészítőhöz,
- Ne okozzon ellenirányú szállítást.

**Az áruátvevő feladatai:**

*Az áruforgalommal kapcsolatos áruátvevői feladatok:*

- A szállítmánnyal érkező bizonylatok összehasonlítása a megrendeléssel,
- A szállítmány kirakodása az áruátvevő helységbe,
- Mennyiségi átvétel,
- Minőségi átvétel,
- Értékbeli átvétel.

*A munkavégzés feltételeinek biztosításával kapcsolatos áruátvevői feladatok:*

- Kellő hely biztosítása az áruátvevő helységben és raktárban,
- Áruátvételhez szükséges eszközök gépek biztosítása.

*Az áruátvevő nyilvántartási, ügyviteli feladatai:*

- Áru-bevételezési jegy kitöltése,
- Az áru átvételének igazolása,
- Mennyiségi vagy minőségi kifogás esetén jegyzőkönyv felvétele.

**Az áruátvétel lebonyolítása:**

*A megrendelés és a szállítólevél összehasonlítása:*

- Amit a bolt megrendelt megérkezett?
- Ami megérkezett a bolt megrendelte?
- Megfelelő árat alkalmaznak?

*A beérkezett áru kirakodása:*

- Akkor kezdődhet el, ha a beérkezett áruk megegyeznek a megrendeléssel.

*Az áru mennyiségi átvétele:*

- Ellenőrizni kell, hogy a ténylegesen beérkezett áru megegyezik az okmányokon feltüntetetttel,
- A mennyiségi átvételnek mindig teljes körűnek kell lennie,
- A mennyiségi átvétel történhet: bruttó vagy nettó elv alapján

- Bruttó súly vagy darabszám szerinti átvétel: a szállítási csomagolással, göngyölegekkel együtt történik az áru lemérése vagy számolása.
- Nettó súly vagy darabszám szerinti átvétel: amikor a számolás és mérés a csomagolások, göngyölegek nélkül történik.
- Az egyeztetés módja szerint az áruátvétel lehet:
  - Számla szerinti átvétel: amikor a számlához hasonlítjuk a megszámlolt mennyiséget.
  - Kettős kontrollátvétel: két átvevő csoport egymástól függetlenül végzi a számolást, majd utána összehasonlítják az eredményt.
  - Vakátvétel: az árut lemérik, megszámlolják, az eredményről **átvételi jegyzéket** készítenek, és ezt hasonlítják össze a számlán szereplő mennyiséggel.

*Az áru minőségi átvétele:*

- Az áru minőségi vizsgálatát jelenti,
- Lehet szűrőpróbaszerű, reprezentatív és teljes körű,
- Módszere: érzékszervi és műszeres vizsgálat.
- A minőségi átvétel ki kell, terjedjen arra, hogy:
  - Az áru a szállítólevélben feltüntetett minőségben érkezett meg?
  - A termék meddig őrzi meg a minőségét: 1/3-2/3 szabály.
  - A terméket ellátták-e árucímkével, magyar nyelvű útmutatóval,
  - Nincs-e minőségromlása, minőségi hibára utaló jel.

*Az áru, értékbeli átvétele:*

Az értékbeli átvétel elsődleges feladata a szállítólevélen szereplő adatok összevetése a számlán szereplő adatokkal.

*Az áruátvétel adminisztratív feladatai és bizonylatai:*

- Szállítólevél: a szállítmányt kísérő okmány, ellenérték kifizetésére nem elegendő.
- A szállítólevélen szerepel:
  - A bizonylat sorszáma,
  - A szállító cég megnevezése, címe, adószáma,
  - A vevő vállalkozás neve, címe, egyéb azonosító adatai,
  - A teljesítés dátuma,
  - A szállított áruk megnevezése, azonosítószáma, mennyiségi egysége, a szállított mennyiség, az egységára,
  - A göngyöleg darabszáma és betétdíja,
  - A szállító vállalatbélyegző- lenyomata,
  - A szállító cég képviselőjének aláírása.
- Számla: az ellenérték kifizetésének alapja
- Az előzőeken kívül fel kell tüntetni:
  - A termékek áfa – kulcsát (25%, 18%, 5%), áfa tartalmát,
  - A szállított termékek értékét Ft-ban és a fizetendő végösszeg áfa értékét,



- A teljesítés és a számlakibocsátás dátumát, a fizetés módját és határidejét.
- Jegyzőkönyv: mennyiségi hiány vagy minőségi kifogás esetén kell kitölteni amin, szerepel:
  - A felvétel időpontja és helye,
  - A fuvarozó vagy szállító és a vevő vállalkozás képviselőjében jelenlevők neve,
  - Mennyiségi hiány, illetve a minőségi kifogás leírása, az érintett áruk azonosítója,
  - A fuvarozó vagy szállítmányozó cég képviselőjének észrevétele,
  - Mindkét fél aláírása és a bélyegzőlenyomat.

A szállító a felvett jegyzőkönyv alapján teszi meg a szükséges intézkedéseket, pótolja a hiányzó árukat, kicseréli a hibás árut, árendedményt ad vagy szükség esetén visszatéríti a már kifizetett vételárat. Az átvételt akkor igazolja a megrendelő, ha a szállítási okmányok szerinti árumennyiség érkezett, és, ha a minőségi átvétel során kifogásolás nem történt. Az áruátvételért felelős személy aláírja és lepecsételi a szállítási okmányt, és abból legalább egy példányt visszaad a szállítónak.

### **Az áru ellenértékének a kiegyenlítése:**

Az áru kiegyenlítésénél figyelni kell a pontos határidő betartására.

*A szerződés fizetési feltétele a vevő kötelezettségeit szabályozza:*

- Milyen pénznemben,
- Mikor,
- Milyen módon,
- Milyen okmányok ellenében,
- Hol kell kiegyenlíteni.

*A fizetési módot befolyásoló tényezők:*

- Az eladó tőke ereje,
- A vevő megbízhatósága,
- A piacon kialakult fizetési szokások,
- A konkurenciaviszonyok,
- Az eladó piaci céljai,
- Esetleges állami előírások.

*A fizetés időpontja:*

- Előrefizetés: (hitelt nyújt az eladónak, vállalja az eladó nem szerződészerű teljesítésének kockázatát) garanciát lehet kérni, árkedvezmény is kapcsolódhat ehhez a fizetési módhoz.
- Fizetés közvetlenül a teljesítés után.
- Fizetés utólag: 30–120 napos fizetési határidő is lehet.

*Fizetés módja:*

- Készpénzzel: kisebb vállalkozások forgalmára jellemző
- Bankkártyával
- Fizetés csekkel (átruházható értékpapír)
  - Fajtái: készpénz- csekk, elszámolási, bemutatóra szóló csekk (pl. utazási) bárhol a világon beváltják, keresztezett csekk nem készpénzes, hanem jóváírás (cégek).
  - Kockázatai: fedezetlen csekk, csekkhamisítás, csekklopás.
- Fizetés átutalással:
  - egyedi átutalás: egy alkalomra szól,
  - csoportos átutalás,
  - beszedési megbízás (inkaszó) a számlatulajdonosnak jóvá kell hagyni,
  - határidős beszedési megbízás.
- Váltó:
  - Sajátváltó: a vevő fizetési ígérete
  - Idegen váltó: a vevő egy adósát szólítja fel a váltó kifizetésére.
- Akkreditív (okmányos meghitelezés): az eladónak akkor fizet a bank, ha a vevő által meghatározott okmányokat benyújtja.
- Egyre jobban terjed az elektronikus fizetési mód. Interneten vagy telefonvonalon keresztül biztonságos módon
  - Előnyei: gyorsabb fizetés, kevesebb adminisztráció, kevesebb hibalehetőség.

## A BESZERZÉSI DÖNTÉSHEZ FELHASZNÁLHATÓ MÓDSZER ÉS SZÁMÍTÁSOK:

A beszerzéshez kapcsolódó alapvető módszer az **áruforgalmi mérlegsor**.

Az, hogy mennyi árut kell beszereznie egy vállalkozásnak függ a várható értékesítéstől és a meglévő készletektől. Annyi árut kell beszerezni amennyi az értékesítés során elfogy, de számolni kell azzal, hogy az időszak elején is rendelkezik a vállalkozás egy bizonyos mennyiségű készlettel és az értékesítés folyamatosságához az időszak végén is rendelkezniük kell készlettel. Ezt szemlélteti az áruforgalmi mérlegsor:

$$\text{Nyk} + \text{Beszerzés} = \text{Zk} + \text{ELÁBÉ}$$

**Nyk** – nyitókészlet, az időszak elei készlet

**Zk** – zárókészlet, az időszak végi készlet

**Beszerzés** – a beszerzett árumennyiség

**ELÁBÉ** (eladott áru beszerzési értéke)– a felhasználásra került nyersanyag mennyisége

Az egyenletből minden egyes elemet ki tudunk fejezni:

$$\text{Nyk} = \text{Zk} + \text{ELÁBÉ} - \text{Beszerzés}$$

$$\text{Beszerzés} = \text{Zk} + \text{ELÁBÉ} - \text{Nyk}$$

$$\text{Zk} = \text{Nyk} + \text{beszerzés} - \text{ELÁBÉ}$$

$$\text{ELÁBÉ} = \text{Nyk} + \text{Beszerzés} - \text{Zk}$$

**Mintafeladat:**

Egy étteremben tárgyév január 1-jén 50 kg liszt volt raktáron. A negyedév folyamán 150 kg liszt felhasználását tervezik. Milyen mennyiségben kell beszerezni az első negyedévben, ha a folyamatos ellátáshoz az időszak végén legalább 40 kg zárókészlet szükséges.

*Megoldás:*

$$\text{Nyk} = 50 \text{ kg}$$

$$\text{ELÁBÉ} = 150 \text{ kg}$$

$$\text{Zk} = 40 \text{ kg}$$

$$\text{Beszerzés} = ?$$

$$\text{Beszerzés} = \text{Zk} + \text{ELÁBÉ} - \text{Nyk} = 40 + 150 - 50 = 140 \text{ kg}$$

Tehát a negyedév során 140 kg lisztet kell beszerezni.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Érdeklődjön, gyakorlati munkahelyén ki végzi az áruk megrendelését?jegyzetelje ennek menetét!

2. Milyen gyakorisággal szoktak árut rendelni? Írja le naptárat készítve egy hónapra!

MUNKAVÁNYAG

3. Sorolja, fel mely áruajtákból rendelnek kevesebbet és többször és mely termékekből többet és ritkábban! Válaszát indokolja meg!

MUNKAVÁNYAG

4. Érdeklődjön, hogy szoktak-e beszerzési listát készíteni, ha igen akkor füzetében készítsen egy mintát az aktuális feltételek mellett!



MUNKANYELV

5. Gyakorlati munkahelyén hogyan oldják meg az áruk szállítását?írja le füzetébe!



MUNKANYELV

6. Vegyen részt az áruátvételen és jegyzetelje le az áruátvétel mozzanatait!



MUNKANYELV



7. Gyűjtse össze az áruátvételhez kapcsolódó bizonylatokat!

8. Hogyan történik, az áruk minőségi átvétele? Jegyzeteljen!



9. Hogyan történik az áruk mennyiségi átvétele? Jegyzeteljen!



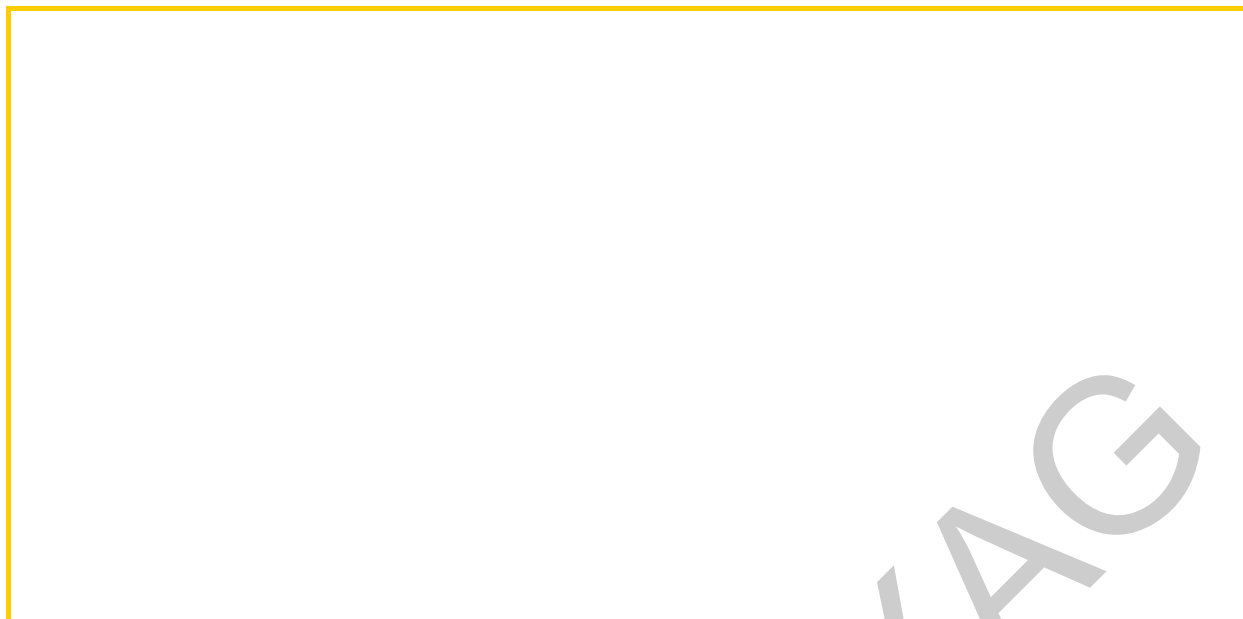
10. Kérje meg gyakorlatvezetőjét, hogy mutassa meg mennyiségi hiány vagy minőségi kifogás esetén milyen jegyzőkönyvet készítenek, füzetében készítsen egy mintát!

MUNKANYELVI

11. Gyakorlati munkahelyén, hogyan egyenlítik ki az áru ellenértékét?

12. Gyakorlati munkahelyén, honnan rendelnek árut? (termelőtől, nagykereskedőtől, kiskereskedőtől)

13. Az áruforgalmi mérlegsor segítségével számolja ki, hogy gyakorlati munkahelyén az elmúlt hónapban mennyi lisztet használtak fel! Keresse ki a bizonylatokból mennyi lisztet szereztek be az elmúlt hónap folyamán és mennyi volt a nyitókészlet és zárókészlet mennyisége.



MUNKANYELV



## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat:

Határozza meg a következő fogalmakat: beszerzés, áruátvétel, szerződés, többcsatornás termékforgalmazás, szállítólevél!

MUNKABEMUTATÓ

---

---

---

---

---

---

---

---

### 2. feladat:

Határozza meg mit értünk minőségi és mennyiségi áruátvételen!

MUNKABEMUTATÓ

---

---

---

---

---

---

---

---

### 3. feladat:

Határozza, meg mi szerepel a szállítólevélben!

---

---

---

---

---

**4. feladat:**

Sorolja fel az áruátvétel mozzanatait!

---

---

---

---

---

**5. feladat:**

Határozza meg, hogy mitől függ, hogy mit és mennyit rendelünk!

---

---

---

---

---

**6. feladat:**

Oldja meg a következő számítási feladatokat!

1. Számolja ki az üzlet anyagfelhasználását, ha a leltáridőszak nyitókészlete 4567 E Ft volt az árubeszerzés az adott időszakban 12600 E Ft és a zárókészlet értéke 4320 E Ft.

2. Számítsa ki az árukiadás értékét egy raktárban, ha a nyitókészlet 245 E Ft, az árubeszerzés értéke 1789 E Ft, a selejtesítés 22 E Ft, a visszáru értéke 35 E Ft és a zárókészlet 200 EFT.



MUNKANYELV

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat:

A **beszerzés** az a munkafolyamat, amelynek során a termelés és értékesítés folyamatos és zavartalan működéséhez szükséges árukat biztosítjuk.

**Többcsatornás termékforgalmazás:** Az üzletvezető több forrás közül választhat: beszerzi az árut –

- a termelőtől,
- a nagykereskedőtől,
- kiskereskedőtől.

A **szerződés** a szerződő felek egyidejű azonos akaratnyilvánítása egy megállapodás, amelyben rögzítik mindkét fél jogait és kötelezettségeit.

Az **áruátvétel** a megrendelt áruk birtokbavétele, valamint a szerződés teljesítésének ellenőrzése és igazolása.

**Szállítólevél:** a szállítmányt kísérő okmány, ellenérték kifizetésére nem elegendő.

### 2. feladat:

*Az áru mennyiségi átvétele:*

- Ellenőrizni kell, hogy a ténylegesen beérkezett áru megegyezik az okmányokon feltüntetetttel,
- A mennyiségi átvételnek mindig teljes körűnek kell lennie,
- A mennyiségi átvétel történhet: bruttó vagy nettó elv alapján
- Bruttó súly vagy darabszám szerinti átvétel: a szállítási csomagolással, göngyölegekkel együtt történik az áru lemérése vagy számolása.
- Nettó súly vagy darabszám szerinti átvétel: amikor a számolás és mérés a csomagolások, göngyölegek nélkül történik.
- Az egyeztetés módja szerint az áruátvétel lehet:
- Számla szerinti átvétel: amikor a számlához hasonlítjuk a megszámlolt mennyiséget.
- Kettős kontrollátvétel: két átvevő csoport egymástól függetlenül végzi a számolást, majd utána összehasonlítják az eredményt.
- Vakátvétel: az árut lemérik, megszámlolják, az eredményről **átvételi jegyzéket** készítenek, és ezt hasonlítják össze a számlán szereplő mennyiséggel.

*Az áru minőségi átvétele:*

- Az áru minőségi vizsgálatát jelenti

- Lehet szűrőpróbaszerű, reprezentatív és teljes körű,
- Módszere: érzékszervi és műszeres vizsgálat.
- A minőségi átvétel ki kell, terjedjen arra, hogy:
- Az áru a szállítólevélben feltüntetett minőségben érkezett meg?
- A termék meddig őrzi meg a minőségét: 1/3–2/3 szabály.
- A terméket ellátták-e árucímkével, magyar nyelvű útmutatóval,
- Nincs-e minőségromlása, minőségi hibára utaló jel.

### 3. feladat:

- A szállítólevélen szerepel:
- A bizonylat sorszáma,
- A szállító cég megnevezése, címe adószáma,
- A vevő vállalkozás neve, címe, egyéb azonosító adatai,
- A teljesítés dátuma,
- A szállított áruk megnevezése, azonosítószáma, mennyiségi egysége, a szállított mennyiség, az egységára,
- A göngyöleg darabszáma és betétdíja,
- A szállító vállalatbélyegző- lenyomata,
- A szállító cég képviselőjének aláírása.

### 4. feladat:

#### Az áruátvétel mozzanatai:

- Az áruátvétel előkészítése, az áru fogadása,
- Az áruátvétel lebonyolítása:
- A megrendelés és a szállítólevél összehasonlítása,
- A beérkezett áruk kirakodása,
- Az áru mennyiségi átvétele,
- Az áru minőségi átvétele,
- Az áru, értékbeli átvétele,
- Az áruátvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatok.

### 5. feladat:

Az, hogy mit és mennyit rendeljünk a következőktől függ:

- Az üzlet kínálatától,
- A forgalom nagyságától,
- Az üzlet, tároló kapacitásától,
- A raktárban található áru mennyiségétől és minőségétől,
- A vállalkozás anyagi lehetőségeitől

A vállalkozók önállóan dönthetnek, hogy milyen forrásból és milyen kondíciók mellett szerzi be a számára szükséges árumennyiséget.

**6. feladat:**

1. ELÁBÉ=NyK+Beszerzés - Zk=4567+12600-2320=12874 E Ft

2. ELÉBÉ=NyK+Beszerzés - Zk - selejt-visszáru=245+1789-22-35-200=1777 E Ft

MUNKANYAG

## RAKTÁROZÁS, VÉTELEZÉS FOLYAMATA

### ESETFELVETÉS– MUNKAHELYZET

Az áruátvétel folyamata után az áru a raktárakba kerül. A vendéglátásban szakosítottan helyezik el az árukat. A termeléshez a raktárakból vételezik a nyersanyagokat. A könnyebb munkavégzés eléréséhez reggel az előreláthatóan felhasználásra kerülő nyersanyagokat vételezés után a kézi raktárba szállítják. Ebben a fejezetben az áruk raktározásával és vételezésével fogak megismerkedni.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A raktározási folyamat 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.

#### 1. A raktározás részfolyamatai:

A raktározás részfolyamatai a következők: áruátvétel, tárolás, árukiadás.

##### Áruátvétel:

*Három szempont alapján történik:* mennyiségi, minőségi és érték alapján.

A **mennyiségi átvétel** során (helyszín a megrendelő telephelye) a leszállított áruk darabszámát, súlyát, térfogatát hasonlítják össze a mellékelt szállítói számlán (bizonylaton) feltüntetett adatokkal. A szabályszerű átvétel csak bizonylatok (szállítólevél, számla, készpénzjegyzék) alapján. A bizonylatok 5 példányban készülnek (2 marad a raktárban, 3-at visszakap a szállító számlabélyeggel vagy bélyegzővel és aláírással igazolva). Ha az áruval nem érkezik meg a megfelelő bizonylat, akkor a raktár köteles áru-bevételezési okmányt kiállítani, amelyben mindazok az adatok szerepelnek, amik a szállítási bizonylaton. A mennyiségi átvétel jogérvényesítési szempontból két részre tagolódik. A birtokbavételi eljárás során az árucsomagolási egységként **bruttó súly** vagy **darab** szerint veszik át. A gyakorlatban:

- *Közvetlen áruátvétel:* a raktáros a beérkezett árut megszámlálja, megméri és összehasonlítja a szállítási okmánnyal.

- *Közvetett átvétel*nél a szállítási okmányok nélkül érkezik az áru, a raktáros megméri, megszámlolja, és áru-bevételezési jegyet állít ki. Az áruszállítás bizonylata közvetlenül a számlaellenőrzéshez kerül, ahol egyeztetik a kettőt.

A részletes áruátvételi eljárás során tapasztalt mennyiségi kifogást a szállító csak akkor ismeri el, ha az áru bruttó súlya, ill. darabszáma megegyezik a szállító jelenletében megállapítottal, amit aláírásukkal igazolnak. Ha a mennyiség nem felel meg a szállítólevélben feltüntetettnek, jegyzőkönyvet kell felvenni.

#### **Az áru minőségi átvétele:**

A minőségi átvételnél érzékszervi úton és/vagy műszeresen azt vizsgálják, hogy az áru megfelel-e a MSZ-ban (Magyar Szabvány) rögzített követelményeknek, a szavatossági időnek.

#### **Az áru, érték szerinti átvétele:**

Érték szerinti átvétel esetén a mennyiségi és az egységár kategóriák helyességét, valamint a számla végösszegének pontosságát ellenőrzik.

#### **Az áru tárolása:**

Áruátvétel után az áru tárolótérbe történő eljuttatása, ott célszerű elhelyezése valamint folyamatos megóvása, gondos kezelése következik. Az áru folyamatos tárolását úgy kell megoldani, hogy az a raktár alapterületének és térfogatának maximális kihasználása mellett biztosítsa az áru épségét, minőségének megóvását, vagyónvédelmét, a raktári műveletek zavartalan elvégzését, a készletek áttekinthetőségét, valamint a nyilvántartás, az ellenőrzés és a leltározás legkedvezőbb feltételeit.

#### **A tárolási módok:**

Hagyományos, fixhelyes tárolás esetében egy-egy áruféleség meghatározott helyen van, szabadhelyes rendszer esetén az áru éppen a szabad helyre kerül, és megfelelő nyilvántartás alapján található meg. Mindkét esetben a következők alkalmazhatók:

- halmazos vagy tömbtárolás
- polcos tárolás
- ömlesztett tárolás
- különleges tárolás

*Halmazos vagy tömbtárolás:* göngyölegben (zsákok, ládák) tárolt áruknál, amiket ugyanilyen formában adnak ki a raktárból. Ügyelni kell, hogy a göngyölegek között legyen légmozgás. A halmokat trepnire rakják, mivel így az áru nem közvetlenül a padlón van. Elhelyezésük:

- faltól legalább 0,3–0,5 m távolságra
- fűtőberendezéstől min 1,5 m-re
- mennyezettől 0,5 m-re
- halmazok közötti táv. 0,7 m



*Polcos tárolás:* azoknál az áruknál alkalmazzák, amelyekből kisebb mennyiséget, de szélesebb választékot kell tartani a raktárban. A vendéglátóiparban raktározott áru, jelentős része ezt a tárolást igényli (pl. konzervek, fűszerek, édesipari termékek).

*Ömlesztett tárolás:* por alakú, szemcsés vagy csomagolt darabos áruk esetében alkalmazható. A vendéglátásra nem jellemző.

*Különleges tárolás:* szakmánként különböző lehet. Vendéglátásban pl. élő hal, gyorsfagyasztott készítmények (-18 C alatti hőmérsékleten).

### **A tárolási rend:**

A beérkező áruk elhelyezése, a tárolótér egyes árucsoportok közötti elosztása (véglegesen kialakított raktárrendet rögzíteni kell).

### **Az áru eltarthatósága:**

Az egyes áruk jellegükből, tulajdonságukból következően különböző ideig tárolhatók pl. hús-, hentesáru, tejtermék, hal, vad, tojás 5-6 napig, szárazáruk több hétig, hónapig. A szabványosított áruknál a szabvány eltarthatósági határidőt állapít meg, ezt az OÉTI (Országos Élelmezési és Táplálkozástudományi Intézet) külön utasításban szabályozza.

### **Az áru kezelése:**

Ennek célja, hogy megakadályozza, lassítsa az áruk értékcsökkenését, illetve megakadályozza azok romlását.

### **Az áru kiadása:**

A raktározás, befejező szakasza. Ez csak nagyobb kapacitású vendéglátó egységekben jellemző, ahol az egyes részlegek vételezés formájában igényelik a szükséges anyagokat.

### **A raktározás feltételei:**

Mivel a vendéglátó tevékenység egészének, úgy a raktározásnak is általános feltételei a **tárgyi** és a **személyi** tényezők.

*A raktárak tárgyi feltételei, helyiségei:*

A technológiai folyamatban elfoglalt helyük alapján csoportosítjuk őket.

- **Alapvető vagy operatív helyiségek**, amelyek a raktárak árumegőrzési folyamatainak közvetlen lebonyolítására szolgálnak:
  - - áruátvétel, árukiadás helyiségei,
  - a tároló helyiségek

- **Központi raktárak** esetén a raktári adminisztráció és a szociális ellátás helyiségei: irodák, öltözők, mosdók
- **Kisegítő helyiségek:** javító műhelyek, gépteremek, kazánházak.

*A raktárak személyi feltételei:*

Az áruforgalom tényleges lebonyolításához, a gépek, berendezések rendeltetésszerű használatához elegendő számú és képesítésű munkaerő biztosítása szükséges.

**A raktári munkakörök a következők:**

- Raktárvezető
- Raktáros
- Raktári segédmunkás
- Adminisztrátor
- Takarító

**Szakképzettségi igény alapján való csoportosítás:**

- Szakképesítést igényel: az áru átvétele, az áru elrendezése, az áru kezelése
- Betanított munka: folyamatos árukezelés, az előrecsomagolás, a feltöltés.
- Segédmunka: az áru rakodása, mozgatása.

**A raktárvezető:** erkölcsi és anyagi felelősség, vezetői adottságok a raktári munka szervezéséhez, a dolgozók irányításhoz.

**A raktáros:** raktárvezető mellett 1 vagy több adminisztrátor, raktáros, akiket a rakt.vezető irányít.

**A raktári segédmunkás, takarító:** tulajdon védelme tekintetében megbízhatóak legyenek.

Élelmiszerraktár esetén mindenkinek **egészségügyi kiskönyv** szükséges.

**A dolgozók munkájának szervezése:**

Fontos feltétel a helyes munkaidő beosztás, ami szorosan összefügg az üzletek nyitvatartási idejével és összhangban kell lennie az értékesítő egységek munkájával. A munkaidőt, általában heti keretben állapítják meg, úgy hogy a heti munkaidőt 6 munkanapra osztják el. Ott ahol a heti munkaidő nem megállapítható, ott havi munkaidő beosztás alkalmazható. A munkaidőkereten belül egyenlőtlen munkaidő is megállapítható, de ilyenkor a napi munkaidő 4 óránál kevesebb és 12 óránál több nem lehet. Ezen kívül alkalmazzák még a lépcsőzetes munkakezdetet is, elsősorban több műszakban üzemelő raktárakban, ezek azonban jelentős adminisztrációs és szervezési többletmunkát jelentenek. Gyakran előfordul a raktári dolgozónál, hogy rövidített munkahétrendszerben dolgoznak. Ebben az esetben a heti, illetve a havi munkaidőkeret egy hétre jutó részét hetenként hat munkanapnál rövidebb időszakokra osztva tölti le a dolgozó.

**A raktárak kialakításával kapcsolatos legfontosabb szempontok:**

- A raktárak környezete és közlekedési újtjai
- A raktárak szellőztetése és világítása
- A raktárak higiénája
- A munka- és tűzvédelem
- Az árukészletek megóvása, vagyónvédelme.

**2. Raktárak a vendéglátásban:**

A raktárak kialakítását alapvetően a raktár célja és feladata határozza meg.

A vendéglátó vállalkozások raktározási feladatainak megoldására központi raktárakat és üzleti, illetve üzemi raktárakat hoznak létre.

**Központi raktárak:**

Korábbi évtizedekben a vendéglátás üzemeltetési gyakorlatára volt jellemző, hogy a vállalatok a biztonságos üzemeltetés érdekében központi raktározási szerkezet alakítottak ki, melyek külön raktárral és ehhez szükséges eszközökkel, valamint külön személyzettel rendelkeztek. Mára létük már feleslegessé vált. A vendéglátás bizonyos területein olyan gyakorlat alakult ki, miszerint rendezvényekhez, kitelepülésekhez használt eszközöket a vállalkozás vezetése nem engedélyezi beszerezni a hálózat minden egységének külön-külön, hanem olyan központosított beszerezést, tárolást, diszponálást valósít meg, melynek segítségével az egyes egységek a kívánt időben hozzájutnak a szükséges eszközökhöz.

**A raktározás helyiségigénye:**

*Az áruátvevő helyiség:* a beérkező áruk, eszközök átvételének a helyszíne. Egyesíti többnyire a gazdasági és a személyzeti bejárati funkciókat is. Közvetlen kapcsolat a bejáráttal, az átvető irodával és a gazdasági folyosóval. Alapterületét a naponta átlagosan beérkező árumennyiség, a mennyiségi és minőségi átvétel átlagos időtartama, a beérkező áru csomagolásának módja és az árufajták jellege és térfogata határozza meg. Az áruátvevőhöz nagyobb raktárak esetén rámpa is kapcsolódik (kialakításának megfelelően oldalrámpa, fejrámpa és fogas rámpa lehetséges). A helyiségben szükséges eszközök: munkaasztal, optikai mérleg, asztali mérleg, raktári kocsi.

*Az üzleti raktárak:*

**1. A szárazáruraktár (élelmiszer raktár)**

- Telepítési hely: a melegkonyhás üzletkör, étterem, vendéglő stb. jellemző szervezeti egysége. Módosult formában a cukrászati termelőüzem és a központi hidegkonyhaüzem szervezeti rendszerében is.

- *Funkciója:* viszonylag kis nedvességtartalmú vagy tartósított áruk tárolására szolgál, pl.: liszt, cukor, hántolt ipari termékek, száraz hüvelyesek, fűszerek. Legtöbb esetben a pékáru, valamint a füstölt húsok is itt helyezhetőek el. A vendéglátásban gyakori, hogy a tárolótér hűtő- és mélyhűtő berendezésekkel is ellátott, így a tej-, tejtermék és a gyorsfagyasztott alapanyagok, félkész és késztermékek is itt helyezhetőek el.
- *Berendezése:*
  - Halmazott-tömb tároláshoz: padlórács, egység rakodólap
  - Polcos tároló: raktári állvány
  - Hűtött tároló: hűtőszekrény, hűtőkamra
  - Méréshez: mérleg, munkaasztal
  - Belső anyagmozgatáshoz: raktári kocsi
- *Kialakítása, elhelyezése:* alacsony páratartalmú, jól szellőztethető helyiség szükséges. Könnyen takarítható padló, hézagmentes kiképzésű hidegpadló.
- *Belső hőmérséklet:* 18–21 C. Szellőzés óránként 8- szoros légcsere tényező.
- *Megvilágítás:* előírt értéke 300 lux.
- *Elhelyezése:* gazdasági bejárat mellett vagy annak közelében, a közlekedő folyosón keresztül minden irányból megközelíthető legyen.
- *Szükséges eszközök:* munkaasztal, raktári állvány, padlórács, optikai mérleg, asztali gyorsmérleg, szék, kézmosó.

## 2. A földesáru raktár

Élmezés egészségügyi (ÁNTSZ) előírások alapján azokban a vendéglátó üzletekben kötelező, ahol rendszeresen használnak fel tisztítatlan nyersanyagot.

- *Feladata:* zöldségfélék és gyümölcsök átmeneti tárolása. A tojás is itt helyezhető el, amennyiben a konyha kapacitása miatt nem szükséges külön tojásraktár.
- *Berendezése:*
  - Halmazos tároláshoz: padlórács
  - Polcos tár. : raktári állvány
  - Szállításhoz: zöldségszállító kocsi
  - Méréshez: optikai mérleg
- *Kialakítása, elhelyezése:* jól szellőztethető, korszerű esetben temperált (15C) belső terű helyiségben.
- *Padozata, oldalfalai:* időtálló burkolattal
- *Megvilágítás* erőssége 300 lux.
- *Szükséges eszközök:* Kézmosó, kiöntő
- *Elhelyezése:* közvetlenül az áruátvevő mellett, a zöldség-előkészítő és a hulladéktároló közelében.

## 3. Az italraktár

Ott, szükséges ahol viszonylag nagy mennyiségben és széles választékban értékesítenek palackozott és kimért szeszes és szeszmentes italokat. Kisebb vendéglátó üzletekben közös egységet képezhet a göngyölegraktárral.

- *Feladata, funkciója:* a megfelelő italválaszték biztosításához szüksége törzskészlet szakszerű tárolása. Nagyobb üzletekben az ún. pinceműveletek elvégzésének helyszíne is.
- *Berendezése:*
  - Polcos tároláshoz: raktári állvány
  - Lédig bor tárolásához: ászokhordó
  - Tömbtároláshoz: padlórács
  - Hűtött tároláshoz: hűtőkamra, hűtőszekrény
  - Pinceműveletekhez: vízvételi hely és mosogató medence
- *Kialakítása, elhelyezése:* jól szigetelt, belső terében hűtött, különleges tárolóteret igényel
- *Optimális hőmérséklete:* 10–12 C. Kézmosó szükséges.
- *Belső tere:* osztott, ahol meghatározó alapterülete a törzs-, a kisebb területe pedig a napi készletek tárolását szolgálja.
- *Optimális elhelyezkedés:* ha a közlekedő folyosó felől tölthető fel, és a söntés felől végezhető a vételezés.

#### 4. A tojásraktár

Minden olyan melegkonyhás egységben kötelező, ahol napi rendszerességgel állítanak elő hidegkonyhai, valamint cukrászati készítményeket és a konyhai kapacitás meghaladja a műszakonkénti 600 ételadagot.

- *Feladata, funkciója:* a tojás szakszerű tárolása, mosása és fertőtlenítése, illetve hűtve tárolása.
- *Berendezése:*
  - Polcos tároláshoz: raktári állvány
  - Hűtött tároláshoz: hűtőszekrény
  - Kartonok tárolása: padlórács
- *Kialakítása, elhelyezése:* időtálló padló- és faburkolatú, jól szellőztethető helyiséget igényel.
- Vízvételi hely szükséges.
- A tojásmosó és -törő helyiséghez kell kapcsolódnia. Célszerű a hulladéktárolóhoz közel, a közlekedőről könnyen megközelíthetően.

#### 5. A tej- és tejtermékraktár

Ott, szükséges kialakítani ahol teljes napi ellátást nyújtanak reggelit, ebédet, vacsorát. Nagymennyiségű diétás ételt, valamint fagylaltot készítve, átlagot meghaladó mennyiségben használnak fel tejet, tejterméket. Cukrászati termelőüzemekben is megtalálható.

- *Feladata:* tej, termék a tárolótérben kap helyet.
- *Berendezése:*
  - Hűtött tároláshoz: hűtőszekrény
  - Mélyhűtött termék tárolásához: mélyhűtőszekrény
  - Polcos tároláshoz: raktári állvány

- Méréshez: Mérleg
- Kézi műveletekhez: munkaasztal
- Kialakítása: csúszásmentes padozattal, csempeburkolattal, 15 C, jól szellőztethető (légcseré tényező 6-szoros), szabadba nyíló ablak, rovarhálóval, megvilágítás 300 lux.
- *Elhelyezés:* a tej-, tea-, diétás-, cukrászkonyha, kávéskonyha valamelyikének közelében.

## 6. A húsraktár

Ott, kell kialakítani ahol a tökehús valamilyen formában feldolgozásra kerülő alapanyag és a szakosított tárolást meg kell oldani. Általánosságban jellemző, hogy a húsraktározás, mint funkció, szervezeten nem különül el, hanem szerves részét képezi az előkészítő fázisnak. Ezért a húselőkészítő részlegén belül a termelési fázis integráns részeként kerül telepítésre a tárolást biztosító hűtő-, illetve mélyhűtő berendezés.

- *Feladata:* a friss tökehús megfelelő hőmérsékleten (0-4C) történő átmeneti tárolása. Illetve a gyorsfagyasztott hal, baromfi, belseg tárolása.
- *Berendezése:* nagyobb üzletekben hűtőkamra, kisebb és közepes kapacitás esetén hűtőszekrények.
- Hűtőkamrákban húsfogasok, rozsdamentes tároló állványok.
- Hűtőszekrényben is lehet belseg húsfogas, azonban többnyire 6-8 hústároló edény a jellemző.
- *Kialakítása:* többnyire a húselőkészítőben. Itt tárolhatók a nyersanyagok és itt kerülnek előkészítésre is. Lehet, hogy nem a megjelölt helyiségben, hanem ahhoz közel helyezik el, a közlekedőről könnyen megközelíthetően.

A hűtőkamrák ma már modul méretrendszerben. Általában 2-12 m<sup>2</sup> űrtartalmúak. A hűtőszekrények elhelyezése egyszerűbb. A megfelelő kapacitást az alábbiak alapján lehet meghatározni:

- Napi termelési volumen
- Szállítási gyakoriság
- A berendezés átlagos kapacitáskihasználtsága
  - Ezek a lapján kiszámítható a tárolandó nyersanyag mennyiség (1.000 adag x 0,14 kg hús x 3 nap=420 kg tökehús)
  - Ezek alapján a szükséges tárolókapacitás névleges értéke (420 kg tökehús, 50%-os hűtőtér kihasználás esetén 420=50% → 840 kg)

## 7. A kenyér- és pékáru raktár

Ott, szükséges a kialakítása ahol teljes körű ellátás van (gyermekétkeztetés, üdültetés, kávéházi ellátás).

- *Feladata:* az áru tárolása és az előkészítés biztosítása.

- *Árutárolás* raktári állványon, szállító rekeszben a padozaton (szükséges eszközök a raktári állványok, gördíthető konténer, tároló rekesz), az előkészítés munkaasztalon (kell még kenyérszeletelő gép).
- *Kialakítása*: Időtálló padló- és oldalfalburkolattal. A diétás konyha, a hidegkonyha, a kávéskonyha, az expedíció közelében.

### 8. A mélyhűtött termékraktár

A mai vendéglátásban, ahol valamilyen formában ételkészítést végeznek, ott nem nélkülözhetetlen a gyorsfagyasztott alapanyag, félkész vagy késztermék, ezek tárolását mélyhűtött tárolótér biztosításával oldják meg.

- *Feladata*: a gyorsfagyasztott termékek optimális (-22C) tárolása, így a termékek viszonylag sokáig (max 1 év) eltarthatóak.
- *Berendezése*: mélyhűtött tároláshoz mélyhűtő kamra, szekrény, láda.

Ritka, hogy külön helyiség van erre kialakítva. A különböző mélyhűtő bútorok szakosított tárolóterekben helyezhetők el, előfordulhat, hogy a közlekedő folyósón helyezik el.

### 9. A göngyölegraktár

- *Feladata*: az átmeneti tárolás (padozat, raktári állvány szükséges).
- *Kialakítása*: időtálló padlóburkolat és meszelt oldalfalak.

Az italraktár, a söntés, a szárazáru raktár mellett szokták elhelyezni.

### 10. A fogyóeszköz raktár

Létesítése csak a nagykapacitású, esetleg több fogyasztóterrel rendelkező üzletek esetében szokták. Kisebb üzletekben a tartalék fogyóeszközt többnyire szekrényben, vagy bútorban helyezik el. A színvonal növekedés is indokoltá teszi a kialakítását, esetleg a rendezvényekhez mind több és több felszerelés szükséges. Reprezentatív egységek, melyek a napi üzletmenet mellett rendezvényszervezéssel is foglalkoznak, fogyóeszköz raktár rendszert építenek ki, különválasztva az egyes eszközfajtákat pl.: textilraktár, éttermi felszerelésraktár, munkaruharaktár.

- *Feladata*: a tartalékkészletek, illetve a reprezentatív felszerelések tárolása, vagyonvédelme.
- Szükséges fogyóeszköz *mennyiséget* befolyásolja: az egyes szervezeti egysége kapacitása, 1 vendégre, ill. 1 dolgozóra jutó felszerelés szükséglete. Ezen kívül szükséges még a söntésben vagy tálalóban egy váltásnyi mennyiséget elhelyezni, illetve tartalékról kell gondoskodni. Így kiszámítható a teljes fogyóeszköz mennyiség: alapmennyiség + 1váltás + tartalék+ (rendez. szükséglet).
- Eszközök: szükség van raktári állványra, raktári kocsira és munkaasztalra.
- *Kialakítása*: időtálló padlóburkolatú, jól szellőztethető. Szociális helyiség és rendezvényterem közelében.

## 11. Takarítóeszköz–raktár

A hatósági előírás úgy rendelkezik, hogy kisebb vendéglátó egységekben megfelelő erre egy önálló szekrény, nagyobb egységekben viszont kötelező a független tárolótér.

- *Feladata:* takarítószer, tisztítószer tárolása. A takarításhoz szükséges vízvételi hely biztosítása is.
- *Szükséges eszközök:* raktári állvány, fali polc, zárható szekrény, kiöntő.
- *Kialakítása:* időtálló padló- és oldalfal burkolat. Üzlet területén bárhol, de főleg az eszközraktárak és a szociális blokk közelében.

## 12. A hulladéktároló

Valamilyen formában minden egységben kötelező. Közegészségügyi szempontból az üzlet legkritikusabb része, ahol nagy a fertőző veszélyforrás, ezért telepítése, tisztántartása nagy figyelmet igényel.

- *Feladata:* a napi melléktermék élelmezés–egészségügyi szempontoknak megfelelő átmeneti tárolása.
- *Berendezés:* rozsdamentes, zárt edényzet, kiöntő és tömlővéges légbeszívó szeleppel ellátott csaptelep.
- *Kialakítása:* időtálló padló- és faburkolattal, padlóösszefolyóval. Lehetőleg hűtött legyen, vagy megfelelő szellőzéssel, ablakain rovarhálóval. A gazd. bejárat közelében, szabadba nyíló rendszerben telepíthető.

## 13. A kézraktár

Itt tárolják azokat az árufeleségeket, amelyeket az üzleti raktárból már átvettek, de a napi termelés, értékesítés során nem használták fel őket. Az egyes részlegvezetők az üzleti raktárból átvett áruért anyagi felelősséggel tartoznak, ezért a kézraktárt a részleg vezető kezeli. Elszámoltatáskor ezeket a készleteket is figyelembe kell venni. A kézraktár feleslegessé teszi a megmaradó áruk és nyersanyagok naponkénti visszavételezését, de ez a raktár csak nagykapacitású melegkonyhás vendéglátó üzletekben kerül telepítésre és egy helyiséget képez az ott kötelezően kialakított konyhafőnöki irodával.

## 3. Az árukészlet gazdálkodási és szervezési vonatkozásai

Az árukészlet az üzletben lévő áruk értékének az összessége. A vállalkozások azon javai, melyek képessé teszik őket a termelés vagy az értékesítés időleges, nem várt ingadozásaihoz való alkalmazkodására. A készletezés olyan tevékenység, amely a termelés és a fogyasztás közötti időbeni eltérés áthidalását szolgálja.

### A készletek fajtái:

- Állandó készlet: folyamatos áruforgalom lebonyolításához szükséges készlet menny.
- Biztonsági készlet: előre nem látható változások kiegyenlítésére szolgáló menny.



- Törzskészlet: a forgalom folyamatos lebonyolításához, a tervezett növekedéshez igazított
- Minimális készlet: a biztonsági és a törzskészlet értékének összessége
- Forgókészlet: 1-1 áruszállítási, utánpótlási időszak készletvonzata
- Teljes készlet: a minimális és a forgókészlet együttes értéke
- Egyéb készletek: 1-1 rendezvényre történő kész. beszerzése

### A készletgazdálkodás vizsgálata

A készletgazdálkodást elemezhetjük aszerint, hogy hányszor értékesítettük az árukészlet értékét egy bizonyos időszak alatt, ill. hány napra elegendő az árukészlet értéke.

### A vizsgálat lehetőségei:

*Az átlagkészlet és az anyagfelhasználás viszonya szerint:*

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

$$F_{sf} = \frac{ELÁBÉ}{K} \text{ vagy } F_{sf} = \frac{nsz}{F_{sn}} = \text{napok száma}$$

Forgási sebesség napokban azt mutatja meg, hogy hány napig elegendő a készlet, ill. hány nap alatt értékesítették a készletet átlagosan.

$$F_{sn} = \frac{K \times nsz}{ELÁBÉ} \text{ vagy } F_{sn} = \frac{nsz}{F_{sf}}$$

### Jelmagyarázat:

- $F_{sf}$  – forgási sebesség fordulatokban
- $F_{sn}$  – forgási sebesség napokban
- $nsz$  – napok száma, időszak napjai
- $K$  – átlagkészlet

### Mintafeladat:

Határozza meg mennyi a forgásnapok száma, ha a félév alatt a készlet 9 – szer cserélődött?

$$F_{sn} = \frac{nsz}{F_{sf}} = \frac{180}{9} = 20 \text{ nap}$$

*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 Ft forgalom érhető el.

*Az átlagkészlet és az eredmény viszonya szerint:*

- A 100 Ft készletre jutó eredmény megmutatja, hogy 100 Ft átlagkészlettel mekkora eredmény érhető el.
- A 100 Ft eredményre jutó készlet megmutatja, hogy 100 Ft eredmény mekkora készlettel érhető el.

A vendéglátó vállalkozások egyik fontos feladata, hogy az árukészlet és a szükségletek összhangját a legkedvezőbb feltételek mellett megteremtse.

*A készletek és az eredmény kapcsolata:*

A készletek jelentős mértékben befolyásolják az üzleti, ill. a vállalkezési eredmény alakulását.

A helyesen kialakított készlettel lehet a kereslet ingadozásához alkalmazkodva kielégíteni a tendenciájában egyre növekvő igényeket. A készletek állagában a tárolás során beállt értékcsökkenés, selejteződés a készletek arányában fokozottabban jelenik meg. Minél nagyobb a készlet, annál kevésbé áttekinthető, annál hosszabb ideig tároljuk, nagyobb a romlás veszély, növekszik a selejtezés lehetősége. Vállalkozási szinten az összes árua vetített forgási sebesség jelzi, hogy a készletmozgás kielégítő vagy sem. Először egységenként és árucsoportonként kell vizsgálni a forgási sebesség alakulását, majd ennek alapján elrendelhetik az üzlet meghatározott árucsoportjának részletesebb elemzését, a fontosabb és nagyobb értéket képviselő áruk forgási sebességének fajtánkénti mérését.

- *Elfekvő készlet:* az az áru, amiből 2 hónap alatt nem volt fogyás.

Legkedvezőbb a forgási sebesség azoknál az üzleteknél, ahol nagy pontossággal felmérhető a forgalom várható alakulása pl.: munkahelyi ellátást végző üzleteknél. A forgalom növekedése együtt járhat a készlet növekedésével. A készletek növekedésének üteme ált. mérsékeltebb a forgalom növekedésének üteménél.

*A forgási sebesség javításának szervezési módszerei:*

- A felesleges készletek feltárása és felszámolása útján.
- A szállítások, túrajáratok tervszerű ütemezésével.
- Kisebb csomagolású áruk vásárlása útján.
- A forgalom idényszerűségének figyelembevételével.

**Vételezés:**

**Vételezés** a hiányzó árukészlet feltöltése a raktárakból a várható forgalom függvényében.

A vételezés a vendéglátó egységen belül árumozgás amelyet bizonylatolni kell. A vételezés bizonylata a vételezési jegy. A vételezési jegyen a raktárak szerint csoportosítják az árukat. A vételezés a beszerzés és az értékesítés közötti árumozgást jelenti. A vételezési jegy szigorú számadású nyomtatvány, amelynek előirt tartami és formai követelményei vannak. A vételezési íven szerepel a:

- Üzlet neve,
- Vételezést végző személy aláírása,
- Vételezés időpontja,
- Az áruneve,
- Kiszárlás nagysága,
- Vételezett mennyiség.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Gyakorlati munkahelyén milyen raktárak vannak? Írja le jegyzetfüzetébe!

2. Jegyzetelje, le milyen felszerelések vannak az egyes raktáraknak!

3. Érdeklődj, meg gyakorlati munkahelyén ki végzi a vételezést!

4. Minta alapján készítsen jegyzetfüzetébe egy vételezési jegyet!

5. A gyakorlati munkahelyén, ha van kézraktár ki vételezi reggel az árut és milyen szempontokat vesz figyelembe a nyersanyagok vételezésénél? Jegyzeteljen!

6. Nézze meg az étlapot a napi előjegyzéseket és az előzetes forgalom ismerete alapján készítsen egy vételezési tervet.



## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat:

Sorolja, fel milyen raktárak vannak egy vendéglátó egységben!

---

---

---

---

---

---

### 2. feladat:

Sorolja fel a raktárak kialakításával kapcsolatos legfontosabb szempontokat!

---

---

---

---

---

---

### 3. feladat:

Sorolja fel a raktári munkaköröket!

---

---

### 4. feladat:

Határozza meg, hogy a következő állítások igazak vagy hamisak!

Állítás	Igaz	Hamis
A kézi raktárban a megüresedett göngyöleget raktározzuk.		
A vendéglátóegységekben a raktározás szakosított.		
Ha nincs tojás előkészítő akkor a földesáru raktárban kell végezni a tojás felhasználás előtti előkészítését.		
A raktárakban az árut minőségileg és mennyiségileg veszik át.		
A hűtőraktárban a kenyeret raktározzák.		
Minden vendéglátó egységben kell, legyen tisztítószerraktár.		
A vételezés bizonylata a vételezési jegy.		
A vételezési jegy szigorú számadású bizonylat.		
Vételezés a hiányzó árukészlet feltöltése a raktárból a várható forgalom függvényében		

### 5. feladat:

Oldja meg a következő számítási feladatokat!

1. Egy üzlet nettó bevétele 9000 E Ft. Átlagos haszonkulcsa 190%. Nyitókészlete 234 E Ft, zárókészlete 221 E Ft volt az év során. Számítsa ki a készletgazdálkodási mutatókat!
2. Számolja ki egy üzlet nettó bevételét, ha az átlagkészlet értéke 1200 E Ft volt a negyedév során és a forgási sebesség napokban 21 nap. Az üzlet 60%-os árrés szinttel dolgozott!

## MEGOLDÁS

### 1. feladat:

Földesáru raktár, szárazáru raktár, tojás raktár, hűtő raktár, göngyölegraktár, textil raktár, italraktár, kézi raktár, tej- tejtermék raktár, kenyér pékáru raktár, fogyóeszköz raktár, hulladéktároló.

### 2. feladat:

A raktárak kialakításával kapcsolatos legfontosabb szempontok:

- A raktárak környezete és közlekedési útjai
- A raktárak szellőztetése és világítása
- A raktárak higiéniája
- A munka- és tűzvédelem
- Az árukészletek megóvása, vagyonvédelme.

### 3. feladat:

A raktári munkakörök a következők:

- Raktárvezető
- Raktáros
- Raktári segédmunkás
- Adminisztrátor
- Takarító

### 4. feladat:

Állítás	Igaz	Hamis
A kézi raktárban a megüresedett göngyöleget raktározzuk.		H
A vendéglátóegységekben a raktározás szakosított.	I	
Ha nincs tojás előkészítő akkor a földesáru raktárban kell végezni a tojás felhasználás előtti előkészítését.	I	
A raktárakban az árut minőségileg és mennyiségileg veszik át.	I	
A hűtőraktárban a kenyeret raktározzák.		H
Minden vendéglátó egységben kell, legyen tisztítószerraktár.		H
A vételezés bizonylata a vételezési jegy.	I	
A vételezési jegy szigorú számadású bizonylat.	I	



Vételezés a hiányzó árukészlet feltöltése a raktárból a várható forgalom függvényében

I

**5. feladat:**

1.  $ELÁBÉ=9000/2,9=3103 \text{ E FT}$

$K=(234+221)/2=228 \text{ E FT}$

$F_{sf}=3103/228=17 \text{ fordulat}$

$F_{sn}=365/17=21 \text{ nap}$

2.  $F_{sf}=90/21=4 \text{ fordulat}$

$ELÁBÉ=1200 \times 4=4800 \text{ E Ft}$

$ELÁBÉ\%=100-60=40\%$

$N \text{ bevétel}=4800/0,4=12000 \text{ E Ft}$

## IRODALOMJEGYZÉK

### Felhasznált és ajánlott irodalom:

Zugorné Rácz Éva: Vendéglátó gazdálkodási ismeretek példatár, Képzőművészeti kiadó 2005

Dudásné Baricza Margit: Szakmai vizsgára felkészítő feladattár, Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft. 2008

MUNKANYAG

A(z) 1464-06 modul 003-as szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 03 0100 31 01	Gyorséttermi- és ételeladó
33 811 03 1000 00 00	Szakács
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
20 óra

MUNKANYELVI ANYAG

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