

Návrh systému skladové evidence u prodejce občerstvení Martina Stummera

Lucie Matulová

Bakalářská práce
2018



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta managementu a ekonomiky

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta managementu a ekonomiky
Ústav průmyslového inženýrství a informačních systémů
akademický rok: 2017/2018

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Lucie Matulová**
Osobní číslo: **M15246**
Studijní program: **B6209 Systémové inženýrství a informatika**
Studijní obor: **Řízení výroby a kvality**
Forma studia: **prezenční**

Téma práce: **Návrh systému skladové evidence u prodejce občerstvení
Martina Stummera**

Zásady pro vypracování:

Úvod

Definujte cíle práce a použité metody zpracování práce.

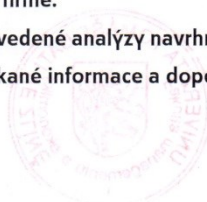
I. Teoretická část

- Proveďte průzkum literárních zdrojů a zpracujte literární rešerši v oblasti logistiky a skladové evidence.

II. Praktická část

- S využitím literárních a firemních zdrojů proveďte analýzu současného stavu řízení zásob ve firmě.
- Na základě provedené analýzy navrhnete vhodný systém skladové evidence.
- Vyhodnoťte získané informace a doporučte možné změny v podniku.

Závěr



Rozsah bakalářské práce: **cca 40 stran**
Rozsah příloh:
Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

BOBÁK, Roman. Základy logistiky. Vyd. 2. nezměn. Zlín: Univerzita Tomáše Bati, 2002, 173 s. ISBN 8073180669.
EMMETT, Stuart. Řízení zásob: jak minimalizovat náklady a maximalizovat hodnotu. Brno: Computer Press, 2008, 298 s. ISBN 978-80-251-1828-3.
LAMBERT, Douglas M., Lisa M. ELLRAM a James R. STOCK. Logistika: příkladové studie, řízení zásob, přeprava a skladování, balení zboží. Vyd. 2. Praha: Computer Press, 2005, 589 s. ISBN 8025105040.
MANGAN, John a Chandra LALWANI. Global logistics and supply chain management. Third edition. Chichester: Wiley, 2016, 393 s. ISBN 978-1-119-11782-7.
SIXTA, Josef a Václav MACÁT. Logistika: teorie a praxe. Brno: CP Books, 2005, 315 s. ISBN 80-251-0573-3.

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Lucie Macurová, Ph.D.**
Ústav průmyslového inženýrství a informačních systémů
Datum zadání bakalářské práce: **15. prosince 2017**
Termín odevzdání bakalářské práce: **14. května 2018**

Ve Zlíně dne 15. prosince 2017



doc. Ing. David Tuček, Ph.D.
děkan



prof. Ing. Felicity Chromjaková, Ph.D.
ředitel ústavu

PROHLÁŠENÍ AUTORA BAKALÁŘSKÉ/DIPLOMOVÉ PRÁCE

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním diplomové/bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby;
- beru na vědomí, že diplomová/bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k prezenčnímu nahlédnutí, že jeden výtisk diplomové/bakalářské práce bude uložen na elektronickém nosiči v příruční knihovně Fakulty managementu a ekonomiky Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji diplomovou/bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3;
- beru na vědomí, že podle § 60 odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 odst. 2 a 3 autorského zákona mohu užít své dílo – diplomovou/bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen připouští-li tak licenční smlouva uzavřená mezi mnou a Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně s tím, že vyrovnání případného přiměřeného příspěvku na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše) bude rovněž předmětem této licenční smlouvy;
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování diplomové/bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem diplomové/bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Prohlašuji,

1. že jsem na diplomové/bakalářské práci pracoval samostatně a použitou literaturu jsem citoval. V případě publikace výsledků budu uveden jako spoluautor.
2. že odevzdaná verze diplomové/bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

Ve Zlíně

Jméno a příjmení: LUCIE MATULOVÁ

.....
.....

podpis diplomanta

ABSTRAKT

Tato bakalářská práce se zabývá optimalizací systému skladové evidence u živnostníka Martina Stummera. Nejprve jsou rozebírány procesy skladování se zaměřením na možnost zavedení skladové evidence. V současné době jí nabízí spousta firem a je přizpůsobena jejich požadavkům. Tyto poznatky jsou dále analyzovány v konkrétní firmě, u níž je hodnoceno postavení na trhu, produkty a možnosti standardizace pracovních postupů.

Pro zpřehlednění současné situace je navrženo využívání programu Pohoda Jazz. K němu je navržen doplňkový modul pro práci s čárovými kódy a vhodná čtečka čárových kódů. Na základě těchto návrhů jsou vyčísleny náklady a uveden postup zavedení a práce v programu.

Klíčová slova: skladová evidence, sklad, zboží, zásoby, software.

ABSTRACT

This Bachelor Thesis deals with the proposal of suitable software for stock management in Martin Stummer's enterprise. First, storage processes are looked into, focusing on the possibility of introducing a stock register. Currently, this option is offered by various programs tailored to suit the needs of companies. These findings are further analysed using the example of a specific company, with its position in the market, products, and possibilities of working procedure standardization being evaluated.

To make the current situation clearer, the use of the Pohoda Jazz program has been suggested together with an additional module enabling working with barcodes alongside a suitable barcode reader. Based on these proposals, costs have been estimated and the implementation procedure and working processes in the program have been presented.

Keywords: stock records, warehouse, goods, inventory, software.

Chtěla bych poděkovat vedoucí mé práce Ing. Lucii Macurové, Ph.D. za cenné rady při zpracovávání a odborný dohled. Mé poděkování patří také Martinu Stummerovi za možnost zpracovávat bakalářskou práci pod vedením jeho firmy.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské/diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

OBSAH

| | |
|---|-----------|
| ÚVOD | 10 |
| CÍLE A METODY ZPRACOVÁNÍ PRÁCE | 11 |
| I TEORETICKÁ ČÁST | 12 |
| 1 LOGISTIKA | 13 |
| 1.1 STRATEGIE LOGISTIKY | 13 |
| 1.2 CÍLE LOGISTIKY..... | 14 |
| 1.3 LOGISTICKÉ SYSTÉMY | 14 |
| 1.4 LOGISTICKÉ PLÁNOVÁNÍ | 15 |
| 2 ZÁSoby | 16 |
| 2.1 ŘÍZENÍ ZÁSOb..... | 16 |
| 2.2 NÁKLADY SPOJENÉ SE ZÁSObAMI..... | 16 |
| 2.3 OCEŇOVÁNÍ ZÁSOb | 17 |
| 2.4 INVENTARIZACE | 18 |
| 3 SKLADY | 19 |
| 3.1 DRUHY SKLADŮ | 19 |
| 3.2 FUNKCE SKLADŮ | 20 |
| 3.3 PROSTOROVÉ POŽADAVKY | 20 |
| 3.4 SKLADOVACÍ PODMÍNKY | 20 |
| 3.4.1 Regulace teploty..... | 21 |
| 4 SKLADOVÁNÍ | 22 |
| 4.1 CHARAKTER A VÝZNAM SKLADOVÁNÍ..... | 22 |
| 4.1.1 Důvody k udržování zásob..... | 23 |
| 4.2 SKLADOVÁ EVIDENCE | 23 |
| 4.3 SOFTWARE PRO SKLADOVÁNÍ..... | 24 |
| 4.3.1 Pohoda..... | 24 |
| 4.3.2 Helios | 24 |
| 4.3.3 Microsoft Dynamic Navision | 25 |
| 4.3.4 Sklad Gold..... | 25 |
| 4.3.5 Skladík..... | 25 |
| 4.4 ČÁROVÉ KÓDY | 26 |
| 4.4.1 Výhody čárových kódů | 26 |
| 4.4.2 Typy čárových kódů..... | 26 |
| 4.4.3 Snímače čárových kódů | 27 |
| 5 ANALYTICKÉ METODY | 29 |
| 5.1.1 SWOT analýza | 29 |
| 5.1.2 FMEA analýza | 29 |
| 6 STANDARDIZACE | 31 |

| | | |
|-----------|--|-----------|
| 6.1 | STANDARDIZACE VÝROBNÍCH PROCESŮ | 31 |
| 6.2 | STANDARDIZACE TECHNOLOGICKÝCH POSTUPŮ | 31 |
| 7 | SHRNUTÍ TEORETICKÉ ČÁSTI..... | 32 |
| II | PRAKTICKÁ ČÁST | 33 |
| 8 | PŘEDSTAVENÍ FIRMY | 34 |
| 8.1 | ZÁKLADNÍ INFORMACE O FIRMĚ | 34 |
| 8.2 | HISTORIE FIRMY | 35 |
| 8.3 | ŘÍZENÍ FIRMY | 35 |
| 8.4 | PRODEJNÍ SORTIMENT..... | 36 |
| 9 | ANALÝZA SOUČASNÉHO STAVU..... | 37 |
| 9.1 | SKLADOVÁNÍ..... | 37 |
| 9.2 | ZÁSOBY..... | 37 |
| 9.3 | PLÁNOVÁNÍ ZÁSOB..... | 37 |
| 9.4 | EVIDENCE ZÁSOB | 38 |
| 9.4.1 | Problémy plynoucí z nepřítomnosti evidence zásob..... | 38 |
| 9.5 | SWOT ANALÝZA | 40 |
| 9.5.1 | Silné stránky..... | 40 |
| 9.5.2 | Slabé stránky | 41 |
| 9.5.3 | Příležitosti | 41 |
| 9.5.4 | Hrozby..... | 41 |
| 9.6 | SNÍMEK PRODEJNÍ AKCE SE ZAMĚŘENÍM NA LOGISTICKÉ ČINNOSTI | 42 |
| 9.6.1 | Identifikace využití zboží k prodeji..... | 43 |
| 9.6.2 | Současný proces tvorby objednávky | 44 |
| 10 | NAVRHOVANÁ OPATŘENÍ..... | 46 |
| 10.1 | VÝBĚR VHODNÉHO PROGRAMU PRO SKLADOVOU EVIDENCI..... | 46 |
| 10.1.1 | Návrh procesu zavádění programu..... | 47 |
| 10.2 | IDENTIFIKACE ZBOŽÍ | 49 |
| 10.2.1 | Výběr čtečky čárových kódů..... | 51 |
| 10.3 | NÁKLADY SPOJENÉ SE ZAVEDENÍM SKLADOVÉ EVIDENCE | 53 |
| 10.4 | NÁVRH STANDARDŮ..... | 54 |
| 10.5 | SNÍMEK PRODEJNÍ AKCE PO ZAVEDENÍ SKLADOVÉ EVIDENCE | 55 |
| 10.5.1 | Proces tvorby objednávky po zavedení skladové evidence | 55 |
| 11 | ZHODNOCENÍ SITUACE PO ZAVEDENÍ SKLADOVÉ EVIDENCE | 57 |
| 11.1 | DALŠÍ DOPORUČENÍ..... | 58 |
| 12 | SHRNUTÍ PRAKTICKÉ ČÁSTI | 59 |
| | ZÁVĚR | 60 |
| | SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY..... | 61 |
| | SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK..... | 63 |

| | |
|-----------------------------|-----------|
| SEZNAM OBRÁZKŮ | 64 |
| SEZNAM TABULEK..... | 65 |
| SEZNAM PŘÍLOH..... | 66 |

ÚVOD

Pro svou bakalářskou práci jsem si vybrala firmu živnostníka Martina Stummera, kde se budu zabývat aktuálním stavem vedení zásob a skladování. Následně budu zkoumat možnost řešení aktuální situace pomocí skladové evidence.

Software pro shromažďování a vedení informací v podnicích jsou dnes již naprostou samozřejmostí. Zavádějí se na celou firmu, nebo pouze jako jeden či více modulů jen pro některé operace.

Spousta podnikatelů stále žádnou evidenci nemá, ačkoliv ji jiné firmy využívají již řadu let. Vše zvládají ovládat pouze sami pomocí selského rozumu a také to velmi dobře funguje. Pro další rozšiřování firmy a informování pracovníků je však software pro komunikaci a vedení dat nezbytností.

Jedná se většinou o menší firmy, které se musí potýkat s problémy, které přináší nedostatek aktuálních informací. Elektronické shromažďování dat pro ně znamená v začátcích starosti, ale postupem času je pro ně užitečným nástrojem pro práci s firemními údaji.

Procesy ve skladování se neustále inovují. Dnes máme přístup k mnoha technologiím, které bychom se měli snažit používat, jelikož nám usnadňují práci a umožňují celkové zlepšení. Je nutné držet krok s dobou a nebránit se inovacím znamenajícím pokrok.

Evidence umožňuje toky zásob sledovat a analyzovat. Tento proces může být klíčový pro spoustu činností ve firmě a napomáhá k optimalizaci firmy jako celku.

Čtenáře bych chtěla nejprve seznámit s teoretickými hledisky logistiky, vedením zboží a skladováním. Dále bych ráda představila některé firemní software, kterými se budu dále zabývat v praktické části.

CÍLE A METODY ZPRACOVÁNÍ PRÁCE

Hlavním cílem této bakalářské práce je zpracování návrhu procesu zavedení softwarového produktu, který bude sloužit jako podklad pro kontrolu aktuálního stavu skladu, a pro inventarizaci. Aktuální stav neumožňuje sledovat, kde se zásoby nacházejí, a jestli neexistuje nějaké místo úniku zásob. Tento stav je pro majitele firmy nevyhovující, a proto je potřeba aplikovat vhodný software, který bude shromažďovat tato data.

Data bude možno využít také při plánování objednávek na následující období. Nyní neexistuje zdroj dat o minulých prodejích, a tudíž lze plánovat pouze pomocí odhadů.

Dále bude zavedení evidence zásob přínosem pro omezení plýtvání, jelikož se zabrání objednávání nadbytečného zboží a nebude se hromadit na skladě a poté likvidovat, protože spousta potravin má krátkou dobu použitelnosti (maso, pečivo, čerstvá zelenina).

Interní podnikové činnosti je potřeba synchronizovat a to v tomto případě zahrnuje především práci se zásobami.

Pro zpracování analýzy byly použity informace získané v teoretické části práce, které byly dále využity jako podklad pro analýzu současného stavu. Dalším zdrojem jsou internetové stránky, kde firma uvádí základní údaje.

Hlavním zdrojem informací pro mou bakalářskou práci jsou mé vlastní zkušenosti, jelikož jsem ve firmě pana Stummera pracovala několik let po dobu studia a podílela se na velkém množství činností. Aktuální situaci v podniku jsem za tuto dobu velmi dobře vyzorovala, čehož využiji v praktické části mé práce.

V průběhu procesu pozorování byla zaznamenána současná situace v oblasti skladování, zásobování a organizace práce.

Při zkoumání současného stavu firmy využiji analýz a diagramů pro detailní rozebrání situace a stanovení příčin, ze kterých nedostatky vyplývají.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 LOGISTIKA

Pod pojmem logistika rozumíme proces plánování, realizace a řízení efektivního, výkonného toku zboží a materiálu z místa vzniku do místa spotřeby, za cílem uspokojení potřeb zákazníků.

Logistické činnosti jsou zaměřeny na dodání zboží s minimálními náklady do místa, v němž existuje poptávka.

Proces logistiky se neuplatňuje pouze ve výrobní sféře. Týká se podniků a organizací včetně státní správy, nemocnic, škol a organizací poskytujících obchodní, bankovní nebo finanční služby. (Lambert, Stock, Ellram, 2005, s. 3; Řezáč, 2010, s. 9)

1.1 Strategie logistiky

Zpracování analýz je počáteční částí vypracovávání podnikových strategií. Jedná se o analýzu okolí podniku, kde rozhodujícími prvky jsou zákazníci, konkurenti, dodavatelé, externí partneři a infrastruktura, finance, legislativa, zdroje pracovních sil, apod., a analýzou podniku samotného, která je zaměřena na výrobky a služby, cash flow, distribuci a prodej, výrobu, nákup a zásobování, výzkum a vývoj, pracovníky, podnikovou kulturu, techniku a technologii, ekonomiku a ekologické souvislosti.

Pomocí těchto analýz vypracujeme podnikovou strategii, stanovíme poslání a cíle podniku.

Analýzy dále rozpracujeme na silné a slabé stránky. S cílem dosažení co nejlepší podnikové strategie a žádoucích cílů podniku využíváme řadu ověřených metod a technik. Dále se provede plánování pomocí vypracovaných projektů a zhodnotí se cíle. Podnikové strategie jsou vypracovávány jako několikaleté plány do budoucna a je pravidelně hodnoceno, jak firma tyto plány dodržuje, či nedodržuje. V případě nedodržení plánů se zkoumají příčiny a jejich následky (pozitivní/negativní). Podnik si stanovuje své priority, hodnotí jejich vývoj do budoucna a důležitost pro splnění dlouhodobých plánů. (Sixta, Mačát, 2005, s. 35)



Zdroj: vlastní zpracování (Sixta, Mačát, 2005, s. 36)

Obrázek 1: Změna pořadí priorit hodnotících kritérií podniků v České republice

1.2 Cíle logistiky

Základním cílem logistiky je uspokojování potřeb zákazníků. Dodávky a další služby zákazníkům musí být uskutečněny na požadované úrovni s minimálními náklady. Splnění tohoto cíle je možné sledovat z pohledu výkonového a ekonomického.

- Výkonový cíl – množství materiálu a zboží musí být ve správném množství, druhu a kvalitě na správném místě a ve správný čas.
- Ekonomický cíl – zabezpečení logistických služeb s minimálními náklady na danou úroveň služeb. (Logistika, 2017)

1.3 Logistické systémy

Logistické systémy slouží ke sběru informací, dat, procesů vztahujících se k dané oblasti, ve které shromažďujeme informace. Tyto informace je často důležité ošetřit proti úniku ke třetím osobám. Mezi základní oblasti shromažďování informací patří:

- technologické (informace o strojích, manipulaci, výrobcích, technologických postupech, normách, materiálech...),
- organizační (organizační struktura podniku, pracovní místa, řízení, plánování, strategie, kontrola, motivace, rozhodovací kompetence, materiálové toky, databáze, zásobovací a distribuční sítě...),
- ekonomické a finanční (roční sestava hospodaření, výkaz zisků a ztrát, pohledávky a závazky, úvěry, cash-flow, ceny, kalkulace...),
- personální (počet zaměstnanců, odměňování, motivace...).

K získávání potřebných dat používáme následující metody:

- studium firemních materiálů,
- řízené interview,
- exkurze a brain-storming,
- dotazníková forma,
- odborná literatura, konference, semináře,
- snímkování a monitoring,
- databáze, informační systémy firmy. (Čujan, 2010, s. 56-57)

1.4 Logistické plánování

Jedná se o postupný proces, zahrnující řadu oblastí, jako je plánování výroby, materiálových toků, finančních prostředků, výrobních programů, zásob ve skladech, distribučních struktur, servisu...

Výsledkem jsou plány pro následující období, podle nichž se stanovují potřeby. Tyto plány jsou posléze srovnávány se skutečností, sleduje se, v čem se liší a proč. V závislosti na čase můžeme plány rozdělit na dlouhodobé, střednědobé a krátkodobé. (Mojžíš, 2010)

2 ZÁSoby

Řezáč (2010, s. 123) ve své knize označuje zásoby jako pohotovný zdroj, který není v daném časovém okamžiku plně využíván a jeho výše by měla být tudíž stanovena tak, aby z ekonomického hlediska umožňovala co nejrychlejší a flexibilní krytí budoucí poptávky.

Zásoby slouží v rámci podniku k pěti účelům:

1. umožňují podniku dosáhnout úspor založených na rozsahu výroby,
2. vyrovnávají poptávku a nabídku,
3. umožňují specializovat výrobky,
4. poskytují ochranu před nepředvídatelnými výkyvy v poptávce a v době cyklu objednávky,
5. poskytují vyrovnání mezi kritickými spoji v rámci distribučního kanálu.

(Lambert, Stock, Ellram, 2005, s. 112)

2.1 Řízení zásob

Řízení zásob zahrnuje všechny suroviny, obrobky, součásti, díly a výrobky procházející podnikem. Délkou udržování zásob narůstá jejich cena. Cílem optimálního řízení zásob je zvyšování rentability podniku. Podnik se snaží zvyšovat rentabilitu zásob a zároveň snižovat náklady spojené s logistickými činnostmi. Základním principem je snaha o odstraňování nesouladu mezi výrobou a prodejem a možnosti tvorby pojistné zásoby (na vstupu i na výstupu) pro zmírnění rizik. (Řezáč, 2010, s. 124; Lambert, Stock, Ellram, 2005, s. 120)

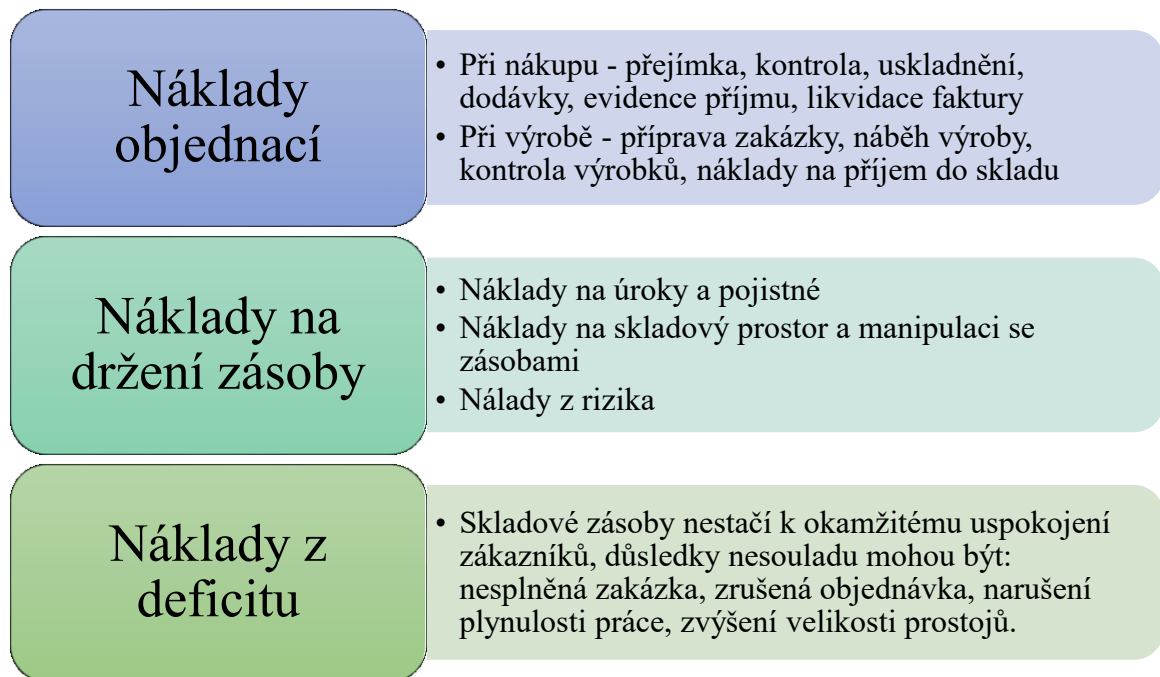
Úkolem řízení zásob je stanovit optimální výši zásob ve dvou aspektech:

- frekvence objednávek zásob,
- velikost dodávek zásob. (Řezáč, 2010, s. 124)

2.2 Náklady spojené se zásobami

Řezáč (2010, s. 128) uvádí, že logistické náklady (případně logistické ztráty) je nutné specifikovat podle toho, jestli byly zásoby pořízeny od dodavatele, nebo jsou výsledkem vlastní výroby.

Základní schéma členění při pořízení zásob nákupem:



Zdroj: vlastní zpracování (Řezáč, 2010, s. 128)

Obrázek 2: Náklady při pořízení zásob

2.3 Oceňování zásob

Oceňování zásob při pořízení

Oceňování zásob může probíhat několika způsoby, a to pořizovací cenou, reprodukční pořizovací cenou, nebo vlastními náklady.

- U zásob pořízených nákupem se cena skládá z ceny pořízení a z vedlejších pořizovacích nákladů. Těmi může být doprava, pojištění při dopravě, clo nebo třeba odměna za zprostředkování.
- Při ocenění reprodukční pořizovací cenou se cena stanoví odhadem. Používá se u zásob bezplatně nabytých (dar, dědictví, vklad do společnosti, vedlejší produkt při výrobě, nalezeno při inventarizaci...).
- Ocenění vlastními náklady se používá k ocenění zásob vytvořených vlastní činností (přímé náklady spojené s výrobou a nepřímé vztahující se k výrobě). Cena se v tomto případě stanovuje kalkulacemi.

Oceňování při snížení stavu zásob

Oceňování při vyskladnění je nutno se zabývat, jelikož často zásob nabydeme v různých cenách a při výdeji ze skladu se potýkáme s problémem správného stanovení ceny.

Při snižování zásob můžeme využít těchto metod:

- metoda pořizovacích cen (vše je vyskladněno přesně v takové ceně, v jaké bylo pořízeno, výhodné využívání čárových kódů),
 - metoda váženého aritmetického průměru (stanovena průměrná aktuální cena pro dané produkty na skladě),
 - metoda FIFO (z anglického názvu First in – First out -> vyskladňuje se od nejstaršího zboží/materiálu, po nejnovější),
 - metoda stálých cen (předem stanovené ceny),
 - metoda LIFO (z anglického Last in – Last out -> vyskladnění probíhá od nejnovějšího zboží/materiálu po nejstarší).
- (Oceňování zásob při pořízení, 2017)

2.4 Inventarizace

Inventarizace je činnost, při které se kontroluje aktuální fyzický stav materiálu nebo zboží v porovnání se stavem účetním. Hodnoty množství by se měly shodovat, a pokud ne, tak můžeme zjistit nadbytek nebo manko (nedostatek). Tento proces přispívá k úplnosti, průkaznosti a správnosti údajů v účetnictví.

Inventuru můžeme dělit:

- fyzická – kontrola hmotného majetku, materiálu a zboží na skladě,
- dokladová – kontrola pohledávek, závazků, nebo položek se vzdáleným umístěním.

Inventura se provádí alespoň jednou ročně. Tento interval je rozhodující pro výpočet a vyřazení daňových povinností. Doklady o vyhotovení inventury se dále uchovávají 5 let. (Inventarizace, 2016)

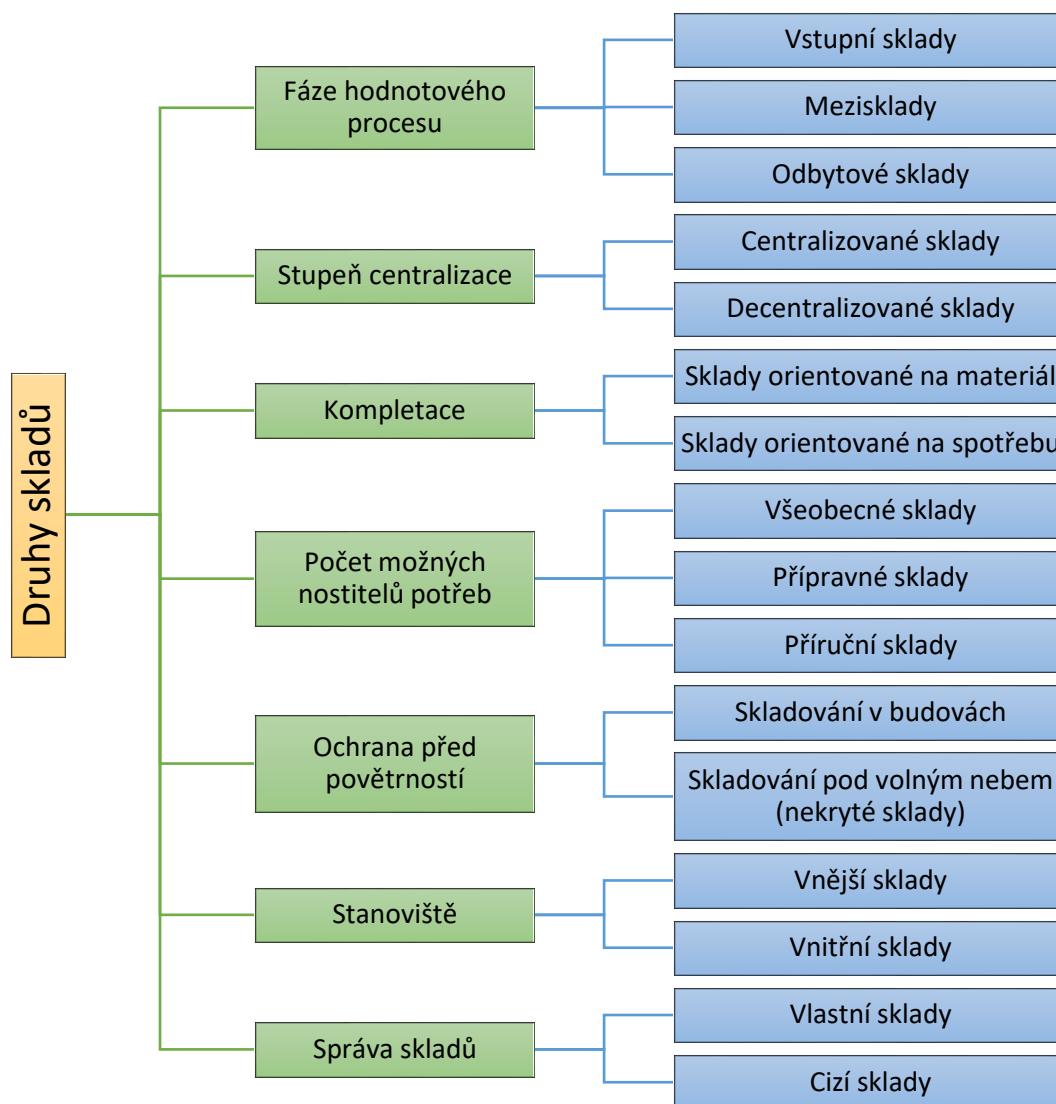
3 SKLADY

V logistické síti je sklad uzlem, ve kterém se dočasně shromažďují různé produkty, nebo přes který se přesouvají a usměřují na nové cesty v logistickém řetězci. Ve skladu neustále probíhají procesy skladování a pohybu. (Mojžíš, 2010, s. 60)

Sklady umožňují překlenout prostor a čas. (Sixta, Mačát, 2005, s. 131)

3.1 Druhy skladů

Sklady je možné dělit podle celé řady různých kritérií. Podle nich můžeme navrhnout vhodné skladovací prostory, dle stanovených požadavků.



Zdroj: vlastní zpracování (Bobák, 2002, s. 87)

Obrázek 3: Druhy skladů

3.2 Funkce skladů

Sladování představuje pro logistický systém velmi důležitý bod, zabezpečující přítomnost produktů v požadovaném čase a následně uspokojení zákazníků. Dále sklady zabezpečují rozdělování produktů do menších balení, sdružování výrobků a informační služby. (Lambert, Stock, Ellram, 2005, s. 275)

3.3 Prostorové požadavky

Jak by měl být sklad velký, určuje řada faktorů. Velikost skladu se určuje podle skladovací plochy a to většinou v m². Moderní skladovací zařízení umožňují uchovávat zboží také vertikálně, a tudíž se stále více využívá k měření velikosti skladu hodnot v m³.

Při stanovení velikosti skladu musíme brát v úvahu mnoho faktorů, jako jsou:

- úroveň zákaznického servisu,
- velikost trhu,
- počet skladovaných produktů,
- velikost skladovaných produktů,
- používaný systém manipulace s materiálem,
- typ použitého skladu,
- pohyb zboží ve skladu,
- celková doba výroby produktu. (Sixta, Mačát, 2005, s. 141)

3.4 Skladovací podmínky

Velké množství zboží musí být uskladněno dle specifických podmínek. Požadované skladovací teploty značně ovlivňují provozní náklady systému distribuce. Účelem kontrolovaného klimatu je předejít zhoršení kvality výrobků.

V návrhu vhodného skladovacího prostoru je potřeba dbát na následující důležité faktory:

- klimatická rizika (vlhkost, teplota, déšť, záření),
 - biologická rizika (hmyz, roztoči, hlodavci, plísně, bakterie),
 - složení výrobku,
 - mechanická rizika (procesy manipulace, procesy přepravy),
 - ostatní rizika (návrhy vozidel/skladů, drobné krádeže, pracovní postupy).
- (Emmet, 2008, s. 22-24)

3.4.1 Regulace teploty

Sklady s regulovanou teplotou jsou náročné na konstrukci i údržbu. Důležitou roli hrají především v potravinářství. Daná teplotní rozmezí zabraňují rychlému zkažení, k němuž dochází, je-li s výrobky manipulováno za vnější okolní teploty. (Emmet, 2008, s. 23-24)

Tabulka 1: Typy regulace teploty

| Typ | Teplota | Příklady výrobků |
|----------------------|----------------|---------------------------|
| Hluboké mražení | -30°C až -10°C | Maso, ryby |
| Mražení | -5°C až 0°C | Čerstvé maso, ryby drůbež |
| Chlazení | -1°C až 5°C | Mléčné výrobky |
| Udržování za studena | 5°C až 15°C | Citrusové plody |

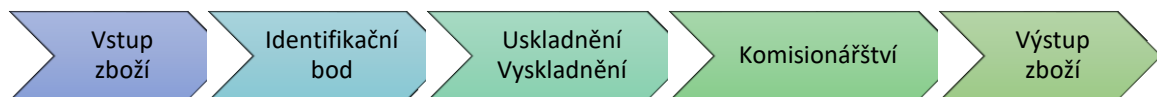
Zdroj: vlastní zpracování (Emmet, 2008, s. 23)

4 SKLADOVÁNÍ

Skladování provází spoustu rozhodnutí o stavu zásob. Přestože se jedná o přerušení materiálového toku, je velmi důležité. Systém skladování můžeme považovat za soustavu operací, které zabezpečují výrobní procesy podniku, servis a kompletaci. (Mojžíš, 2010, s. 59)

Podle Sixty a Mačáta (2005, s. 131) se jedná o jednu z nejdůležitějších částí logistického systému a tvoří spojovací článek mezi výrobcí a zákazníky. Zabezpečuje uskladnění produktů (např. surovin, dílů, hotových výrobků) v místě jejich vzniku a mezi místem vzniku a místem spotřeby. Poskytuje managementu informace o stavu, podmínkách a rozmístění skladovaných produktů.

Výrobní zásoby zajišťují plynulost výroby, obchodní zásoby zajišťují plynulé zásobování obyvatelstva.



Zdroj: vlastní zpracování (Sixta, Mačát, 2005, s. 131)

Obrázek 4: Komplexní systém skladovacích činností

Komisionářská činnost se zabývá sestavením, smontováním a kompletováním sortimentu produktů z připravených částí na základě předem stanovených požadavků (Bobák, 2002, s. 86)

4.1 Charakter a význam skladování

Skladování provází celý výrobní proces, ať už skladování materiálu pro výrobu, tak skladování hotových výrobků. Mezi základní dva typy zásob, které podnik potřebuje skladovat, patří:

- suroviny, součástky a díly – fáze zásobování,
- hotové výrobky – fáze distribuce.

Dále může podnik skladovat ještě zásoby zboží a materiálu určených k likvidaci nebo recyklaci.

V dnešní době se upřednostňuje čím dál kratší skladování, dopravování materiálu přímo do místa výroby v čas, kdy je právě potřeba (Just in time, just in sequence). V některých firmách tudíž úplně mizí potřeba skladovacích prostor. Také se zboží začíná dodávat z výroby přímo zákazníkovi, bez potřeby meziskladů, jelikož podniky ve zvýšené míře nahrazují zásoby informacemi. (Lambert, Stock, Ellram, 2005, s. 268)

4.1.1 Důvody k udržování zásob

Jako důvody k udržování zásob můžeme považovat:

1. snaha o dosažení úspor nákladů na přepravu,
2. snaha o dosažení úspor ve výrobě,
3. využití množstevních slev,
4. snaha udržet si dodavatelský zdroj,
5. podpora podnikové strategie v oblasti zákaznického servisu,
6. reakce na měnící se podmínky na trhu (sezónnost, výkyvy poptávky),
7. překlenutí časových a prostorových rozdílů mezi výrobcem a spotřebitelem,
8. dosažení menších celkových nákladů logistiky,
9. podpora programů just-in-time u dodavatelů a zákazníků,
10. snaha poskytnout zákazníkům komplexní sortiment produktů, nejen jednotlivé výrobky,
11. dočasné uskladnění materiálů, které mají být zlikvidovány nebo recyklovány.

(Lambert, Stock, Ellram, 2005, s. 268)

4.2 Skladová evidence

Informační systém, jako je systém plánování podnikových zdrojů, definuje materiálové požadavky, které jsou přenášeny do skladu nebo distribučního centra pro systém řízení skladu pro správu informačních procesů v rámci skladu. Šíření produktů v dodavatelském řetězci vytváří složitost ve skladu a skladový systém řídí tuto složitost, aby byla uspokojena poptávka zákazníka.

Informace mohou být nahrávány ručně nebo automaticky. V dnešní době se stále více upřednostňuje elektronické zachycování dat, díky jeho rychlosti a komplexitě. Tyto tech-

nologie snižují náklady na zpracování informací. Kromě toho jsou procesy standardizovány, aby se zlepšila přesnost a opakovatelnost. (Mangan, Lalwani, 2016, s. 216)

V databázi firmy nalezneme potřebné údaje o aktuálním stavu skladu a jeho historii (množství, šarže, datum expirace, aktuální umístění, výrobní či zakázkové číslo, certifikace jakosti, datum a čas příjmu a výdeje, vazba na odpovídající příjmový a výdejový doklad a další). V systému lze pracovat i s různými druhy zásob (disponibilní, v kontrole kvality, reklamované, vrácené, s prošlou expirací...) a přiřadit je k jednotlivým typům skladových operací.

Systém plánuje, sleduje a vyhodnocuje všechny procesy probíhající uvnitř skladu (příjem, uskladnění, vyskladnění a vychystání, kompletace, příprava expedice a kontrola nakládky, reorganizace skladu a doplňování vychystávací zóny, inventura...). Činnost skladových pracovníků je řízena v reálném čase pomocí pracovních stanic, mobilních terminálů či zařízení pro hlasovou komunikaci, které je v případě potřeby možné doplnit dalšími zařízeními, například pro tisk. (Software pro řízení skladování, 2011)

4.3 Software pro skladování

Na trhu nalezneme spoustu programů pro vedení skladové evidence. Některé z nich obsahují také moduly pro fakturaci, tvorbu objednávek a například podporu nejrůznějších zařízení. Tyto programy mohou být součástí účetních programů nebo ekonomických systémů.

Dále si představíme některé z těchto programů:

4.3.1 Pohoda

Jedná se o komplexní systém, který je nabízen v různých variantách. Obsahuje moduly jako například sklady, majetek, mzdy a personalistika, hotovostní prodej, elektronická evidence tržeb, daňová evidence, účetnictví a DPH, fakturace a objednávky, adresáře a kontakty, tiskové sestavy a další volitelné parametry. Tento program je mezi firmami velmi rozšířený a v řadě škol se využívá i jako podklad pro výuku. (Stormware, 2018)

4.3.2 Helios

Je podobný program jako Pohoda, informační systém pro všechna odvětví. Je určený pro výrobní společnosti, obchodní společnosti, sektor služeb, veřejnou správu i živnostníky a malé firmy. Nabízí se ve spoustě variant doprovázených různými moduly, jako například:

- Helios Green – nabízí podklady pro strategické rozhodování, je velmi přizpůsobivý,
- Helios Orange – znázorňuje situaci na trhu, automatizuje rutinní operace, zefektivňuje provoz firmy,
- Helios Easy – přednastavený ERP systém s možností následného snadného přechodu na vyšší verzi,
- Helios Red – zpracování podnikových agend malých a středních firem, prostředí pro účetnictví i kancelář,
- Helios Fenix – řešení pro veřejnou správu, rozsáhlý počet integrovaných modulů.

Dále program Helios nabízí mobilní řešení, které umožňuje mít data k dispozici kdekoli. (Helios, 2018)

4.3.3 Microsoft Dynamic Navision

Jedná se o komplexní program určený pro střední a velké podniky, který je vhodný i pro práci mezinárodních organizací s pobočkami na několika místech. Tento program také nabízí spoustu modulů, pro řízení celého provozu firmy i účetnictví a fakturaci. Je navíc nově vybaven aplikacemi, pomocí kterých lze pracovat odkudkoliv i pomocí tabletů a mobilních telefonů vybavených operačním systémem Android. Dynamics NAV pracuje s nástroji pro Business Intelligence a využívá nejnovějších technologií Microsoft SQL Server. (Navisys, 2018)

4.3.4 Sklad Gold

Tento program je určen pouze pro vedení skladové evidence a tisk faktur, tudíž je využíván živnostníky a malými firmami. Ti ocení jeho jednoduchost a cílenost pouze na evidenci skladových zásob, bez přítomnosti nepotřebných modulů. Nevýhodou je, že se později nedá přidat rozšíření pro vedení účetnictví apod. Je vhodný pro plátce i neplátce DPH. V tomto programu najdeme skladové karty, příjemky, výdejky, podklady k inventurám, knihy pohledávek, evidenci dodavatelů a odběratelů nebo ceníky. Podporuje také používání čteček čárových kódů. (WalSoft, 2018)

4.3.5 Skladík

Další alternativní program pro vedení skladové evidence, který je velmi podobný jako Sklad Gold je Skladík. Malé firmy a živnostníky může upoutat svou nízkou pořizovací

cenou a možností vyzkoušet si demo verzi, omezenou pouze počtem položek. (Skladík 6.0.3, 2017)

4.4 Čárové kódy

Čárové kódy patří mezi nejúčelnější způsob označování zboží v průběhu všech skladovacích operací. Kód provází výrobek po celou dobu oběhu ve firmě, od pořízení, přes manipulaci a skladování, až po vyskladnění. Pomáhá nám také určit aktuální lokaci produktu. (Software pro řízení a skladování, 2011)

Snímání čárového kódu probíhá při ozáření plochy s tmavými a světlými pruhy optickým nebo laserovým paprskem. (Sixta, Mačát, 2005, s. 205)

Snímače čárových kódů fungují na principu vyzařování červeného světla. To je pohlcováno tmavými čarami a odráženo světlými mezerami. Tyto rozdíly jsou zařízením přijímány a přeměňovány v elektrické signály odpovídající šířce mezer. Následně jsou signály přeměněny na číslice/písmena, tvořící příslušný kód. To znamená, že všechny číslice a písmena jsou v čárovém kódu zaznamenány pomocí černých pruhů a mezer mezi nimi.

Data obsažená v čárovém kódu mohou zahrnovat takřka cokoliv: číslo výrobce, číslo výrobku, místo uložení ve skladu, číslo série nebo jméno určité osoby, které je např. povolen vstup do jinak uzavřeného prostoru. (Kodys)







4.4.1 Výhody čárových kódů

- přesnost – nedochází k chybovosti, jako při ručním zadávání dat,
- rychlost – snímače jsou mnohem rychlejší, než zadávání dat přes klávesnici,
- flexibilita – čárové kódy lze tisknout na jakékoli materiály (i přímo na výrobky),
- produktivita, efektivnost – rychlost pokladen při používání čárových kódů, zjištění okamžitého stavu na skladě. (Kodys)

4.4.2 Typy čárových kódů

Mezi základní typy čárových kódů patří jednodimenzionální (1D) a dvoudimenzionální (2D). 1D kódy zaznamenávají data ve formě písmen a číslic, která nám dávají informace o výrobku (materiálu) z příslušné databáze. 2D kódy disponují větší kapacitou dat. (Kodys)

Tabulka 2: Typy čárových kódů

| | |
|---|---|
|  | <p>EAN 13 a EAN 8</p> <p>Nejznámější čárový kód, který se používá k označování zboží v běžných obchodech.</p> |
|  | <p>UCC/EAN 128</p> <p>Čárový kód využívaný v logistickém řetězci.</p> |
|  | <p>CODE 128</p> <p>Univerzální volně použitelný čárový kód ke kódování číselných dat.</p> |
|  | <p>CODE 39</p> <p>Kód používaný zejména v automobilovém průmyslu, ve zdravotnictví a v mnoha dalších odvětvích průmyslu a obchodu</p> |
|  | <p>GS1 DATABAR</p> <p>Lineární kód pro označování malých produktů</p> |
|  | <p>INTERLEAVED 2 OF 5 (ITF) A ITF-14</p> <p>Kód užívaný nejčastěji pro interní aplikaci v rámci firem.</p> |

Zdroj: Vlastní zpracování (Kodys)

4.4.3 Snímače čárových kódů

Snímače slouží k rychlému a bezpečnému přečtení čárového kódu. Ten dále putuje do počítače, pokladny, nebo jakéhokoli zařízení podporující některé ze standardních průmyslových rozhraní. Připojení snímače k zařízení může být realizováno kabelem anebo bezdrátově (obvykle pomocí technologií Bluetooth).

Snímače čárových kódů dělíme na laserové a digitální. Laserové pracují pomocí paprsků, vysílaných diodami a jsou schopny přečíst kód i na větší vzdálenost. Digitální snímače

pracují na podobném principu, jako digitální fotoaparáty. Vyfotí se kód a tento snímek je pomocí integrovaného zařízení dekodován. Výhodou je čtení 1D i 2D kódů.

Pro snímání čárových kódů můžeme využívat:

- ruční snímače čárových kódů – operativní čtení čárových kódů u pokladen v obchodech nebo u výrobních linek,
- pultové snímače čárových kódů – vhodné pro obchody, obsluha pohybuje čteným kódem před snímačem bez nutnosti orientovat čárový kód vůči snímači,
- stacionární snímače čárových kódů – slouží k připevnění k výrobní lince, zabezpečují čtení rychle se pohybujících kódů v různých orientacích a z různých stran,
- informační kiosky – využívány v supermarketech, zákazník si může sám ověřit cenu a další informace o zboží, nebo jako komunikační terminály pro zaměstnance.

(Kodys)

5 ANALYTICKÉ METODY

Jedná se o postupy a způsoby provedení rozborů nějakých problémů stavů nebo skutečností.

V praxi se používá mnoho analytických metod, které jsou používány při běžné práci. Často si jejich využití ani neuvědomujeme a k jejich tvorbě nám stačí jen tužka a papír. Existuje také spousta specializovaných analytických technik, které jsou založené na nějakém matematickém modelu nebo vyžadují určité pomůcky či nástroje. (Analytické techniky, 2017)

5.1.1 SWOT analýza

SWOT analýza představuje představení silných a slabých stránek firmy ve vztahu k příležitostem a hrozbám.

Princip metody se opírá o analýzu silných a slabých stránek firmy ve vztahu ke konkurenci (výrobky), z možných příležitostí a rizik vyplývajících z okolního prostředí a ze silných stránek sledovaného subjektu.

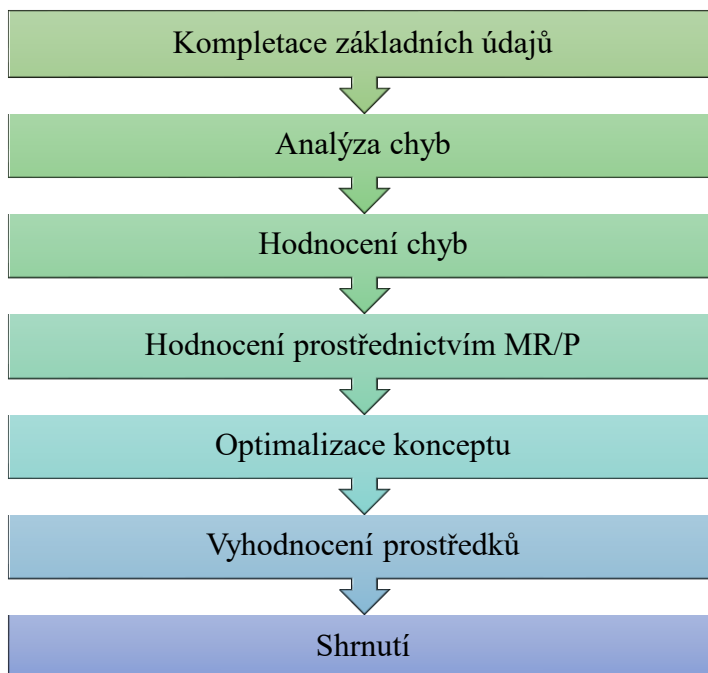
Při tvorbě SWOT analýzy postupujeme následovně:

- stanovení cílů – úspěšnost podniku, životnost výrobků, flexibilita firmy, odbornost personálu,
- definování faktorů ovlivňujících cíle – stav pohledávek, závazků, půjček, cash-flow,
- získání informací o jednotlivých faktorech – analýzy v souvislosti s úspěchem firmy, analýzy úspěšnosti výrobků na trhu,
- rozhodnutí o strategii firmy, opatření k realizaci. (Čujan, 2010, s. 61)

5.1.2 FMEA analýza

Jedná se o analýzu možných vad a chyb výrobku nebo procesu výroby, který se využívá při zkoumání především v předvýrobních etapách. Pomocí FMEA analýzy najdeme příčiny, které můžeme dále zkoumat s cílem úplného odstranění vad a zlepšení výrobního procesu. (FMEA analýza příčin a důsledků, 2012)

Proces tvorby FMEA analýzy probíhá následovně:



Zdroj: vlastní zpracování (FMEA analýza příčin a důsledků, 2012)

Obrázek 5: Proces tvorby FMEA analýzy

Dalšími kroky FMEA analýzy může být výpočet rizikového čísla, pro porovnání jednotlivých chyb a seřazení dle závažnosti.

Analýzu lze doplnit také Ishikawa diagramem (rybí kost). Ten graficky rozpracovává chyby a jejich příčiny. Diagram je možné sestavit jako následek vzniklého problému, nebo předem (preventivně), aby se eliminovala možnost vzniku problémů.

6 STANDARDIZACE

Standardy a procesy standardizace jsou systematickým procesem omezujícím nežádoucí rozmanitost a nahodilost. Zajišťují účelnou míru činitelů a činností procesů. (Standardizace, 2018)

Procesy jsou standardizovány za účelem stabilizace jednotlivých variant řešení, postupů, vstupních prvků a jejich kombinací. Obecně se jedná o nějaký předpis, kvantitativní nebo kvalitativní vyjádření závěru nebo pravidla chování. Úspěšné řízení podniku vychází ze stanovení komplexních standardů vedoucích ke zvyšování efektivity procesů.

Do této oblasti zahrnujeme normy na vykonávaných činnostech, oběh dokladů, zodpovědnosti a působnosti.

6.1 Standardizace výrobních procesů

Základem je optimální výběr činitelů výrobního procesu odpovídající poznatkům o nákupním trhu, technice, technologiím, hospodárnosti, skladování a využívání výrobních činitelů. Mezi tyto normy řadíme:

- materiálové normy - výběr optimálních materiálů s minimálními náklady,
- standardy strojů a zařízení – údržba a opravy
- technická příprava výroby – název, vlastnosti, tvary, rozměry, jakost, provedení....

(Soukupová, Strachová, 2006, s. 83)

6.2 Standardizace technologických postupů

Základním předpisem je technologický předpis určující technologii výroby, průběh a recepturu. Dodržování je důležité pro kvalitu produkce a optimalizaci výrobních efektů. Při technické přípravě výroby je potřeba sledovat recepturu, určující použité materiály, limity jejich spotřeby, popis výrobních operací (určení úkonů, doby trvání a místa provedení, potřebnou kvalifikaci zaměstnance, použité nástroje) a podmínky pro vykonávání operací (teplota, vlhkost,...). (Soukupová, Strachová, 2006, s. 83)

7 SHRNUÍ TEORETICKÉ ČÁSTI

V teoretické části práce jsou popsány nejprve logistické procesy a možnosti práce se zásobami. Dále sklady a možnosti skladování se zaměřením na zavádění skladové evidence. Pro evidenci zboží je na trhu spousta programů, které jsou uzpůsobeny nejrozličnějším požadavkům firem. Přesto jsou však nabízeny i programy sestavené přímo na přání zákazníka.

Pro práci s podnikovými softwary jsou nyní hojně využívány čárové kódy. Ty dokáží práce ve skladech výrazně zjednodušit. Tato část se věnuje také druhům čárových kódů a čtečkám čárových kódů potřebným pro efektivní evidenci.

Poslední část je zaměřena na metody hodnotící firmu, její postavení na trhu, výroby a možnosti standardizace výrobních a technologických postupů.

II. PRAKTICKÁ ČÁST

8 PŘEDSTAVENÍ FIRMY

Pro zpracování bakalářské práce jsem si vybrala firmu živnostníka Martina Stummera, prodávající občerstvení na hudebních festivalech a dalších kulturních akcích.

8.1 Základní informace o firmě

Firma byla vytvořena fyzickou osobou p. Martina Stummera, který je vlastníkem a též vedoucím dodnes. Sídlem je nová budova v Krhové. Nyní vystupuje pod názvem Gastro servis Stummer, který můžeme vidat na reklamách a vizitkách. Cílem firmy bylo vždy zaujmout své zákazníky výjimečným sortimentem, ochotou personálu a moderním přístupem k dnešním potřebám zákazníka v oblasti stravování. Klade důraz hlavně na kvalitu prodáváného jídla, chuťovou a vzhledovou stránku a také na ochotu prodávajících. Hlavní prioritou je také přístup k zákazníkům a modernizace zařízení.

Předností této firmy jsou dlouholeté zkušenosti v oboru, působí na trhu již více než 20 let, a za tuhle dobu získala mnoho zkušeností nejen se zákazníky, ale i agenturami se kterými spolupracuje. Seznam agentur, se kterými spolupracuje, je přiložen v P I.

Snaží se být velice přizpůsobivá a tyto faktory považují za silné stránky. Problémem je stále větší množství konkurence. Tomuto musí čelit pomocí velkého sortimentu a získávání nových prodejních příležitostí. Ty vyhledává po celé republice, tudíž ji dnes můžeme vidět na festivalech v Plzni, Hradci Králové, Praze, Českých Budějovicích, Brně, Ostravě, Olomouci, nebo i u nás ve Zlíně, Valašském Meziříčí nebo Rožnově pod Radhoštěm. Navštěvované festivaly viz P II.

Právní formou podnikání je živnost ohlašovací – řemeslná. Firma podniká na základě živnostenského oprávnění pro Hostinskou činnost.



Zdroj: (Gastro Servis Stummer, 2016)

Obrázek 6: Logo firmy

8.2 Historie firmy

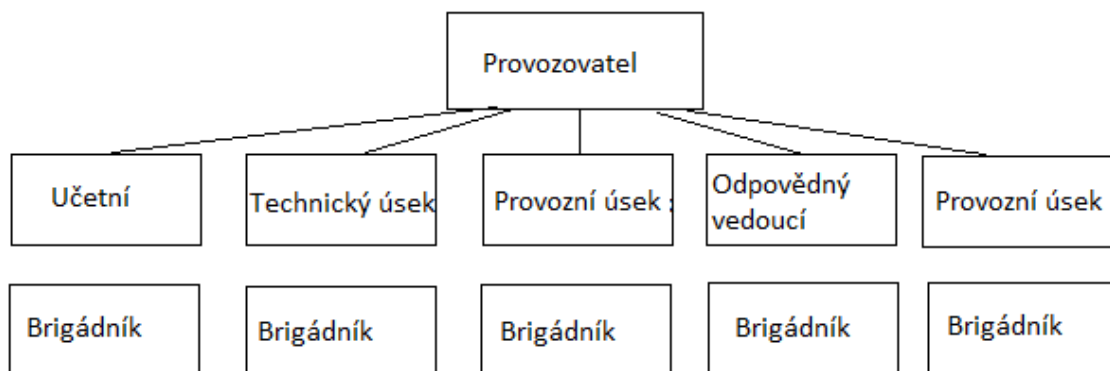
Cateringová firma působí na trhu od roku 1994. Prvotním nápadem byl přivýdělek pouze samotného majitele prodejem hot-dogů, který se ujal. Později dokoupil prodejní stánek, kde umístil velký gril na klobásy, a dokoupil pánev na bramboráky. Postupně přijímal nové zaměstnance.

Dalším krokem bylo také pořízení přívěsu na grilování celých kuřat. Poté už stánky začaly získávat současnou podobu, kdy můžeme vidět na stolech velké pánve s hotovými pokrmy, grilovanými specialitami a v posledních letech i stánky s gyrosem nebo hamburgery.

Jak se firma rozrůstá tak přijímá stále více zaměstnanců. Největší loňská prodejní akce se zúčastnilo přes 60 zaměstnanců. Z pohledu cateringových firem se jedná o firmu větší, která je schopna služeb až pro 20 000 lidí.

8.3 Řízení firmy

Vedoucí firmy je p. Martin Stummer. Jeho stálým zástupcem v době nepřítomnosti je pí. Jaroslava Vašicová. Firma má celkem 4 stále zaměstnance, 2 pracují v provozním úseku a 2 v technickém úseku. Dále zaměstnávají zhruba 40 brigádníků ve své hlavní sezoně.



Zdroj: vlastní zpracování

Obrázek 7: Organizační struktura firmy

Plánování probíhá vždy rok dopředu pro nadcházející sezónu. Provozovatelem a odpovědným vedoucím jsou plánovány cíle firmy v nadcházejícím roce a jsou stanovené plány a podmínky pro splnění těchto cílů.

8.4 Prodejní sortiment

Prodejní zařízení "Hot-Dog" 2x1 m:

- grilovaná klobása ve větším rohlíku s oblohou,
- párek v rohlíku.

Gril na sele 2x1 m:

- grilované vepřové kýty, selata, krůty.

prodejní stánky - 3x3, 6x3, 9x3 m:

- bramborové halušky se zelím,
- čínské nudle se zeleninou, nebo kuřecím masem,
- kuřecí masová směs se zeleninou,
- bramborové placky,
- vařené kukuřičné klasy,
- speciality na grilu - steaky (vepřové, kuřecí), klobásy (dva druhy), cigára (dva druhy), špízy, ražniči, uzená kuřecí stehna, uzené krkovice,
- bramborové halušky se špenátem,
- zeleninové rizoto,
- vepřová masová směs se zeleninou,
- gyros v tortille nebo s nudlemi,
- hamburgery,
- káva, pivo, alkoholické i nealkoholické nápoje.



Zdroj: (Gastro Servis Stummer, 2016)

Obrázek 8: Prodejní sortiment

9 ANALÝZA SOUČASNÉHO STAVU

Pro přiblížení průběhu jednotlivých procesů probíhajících ve firmě týkajících se řízení zásob jsem provedla analýzu v následujících oblastech.

9.1 Skladování

Firma využívá vlastních skladovacích prostor v budově firmy. Sklady jsou přizpůsobeny hygienickým předpisům ke skladování potravin. To znamená, že potraviny jsou skladovány v čistých uzavřených prostorech s vhodnou teplotou (chladicí/mrazicí zařízení).

Není však nutné udržovat velké skladové prostory, jelikož velká část surovin a polotovarů se nakupuje až cestou k místu prodeje, nebo je tam dovezou dodavatelé. Zásoby nejsou potřebné v místě sídla firmy. Spolupracuje se s dodavateli, kteří přivezou zboží v chladicí/mrazicí dodávce a nespotřebovanou část si zase odvezou. To je velmi výhodné pro prodejní akce, kde nelze odhadnout spotřebu surovin předem. Avšak i tato možnost znamená pro firmu náklady spojené se zapůjčením dodávky, proto z části využívá vlastních nákupů a vozidel.

9.2 Zásoby

Největší část zásob ve firmě tvoří potraviny (uzeniny, maso, zelenina, brambory, halušky, těsto pro přípravu bramboráků, pečivo, těstoviny, olej, koření...) a nápoje (alkoholické i nealkoholické).

Pro servírování je potřeba jednorázové nádobí (plastové misky, kelímky a příbory, papírové tácky, ubrousky).

Zásoby jsou oceňovány pořizovací cenou. Při spotřebovávání je třeba brát ohled především na datum trvanlivosti.

9.3 Plánování zásob

V současné době probíhá plánování objednávek zásob na základě odhadu a to většinou na velmi krátké období – několik dní nebo týdnů (v závislosti na druhu surovin).

Největší část festivalů, které firma navštěvuje, se koná v létě, tudíž i četnost objednávek je v tomto období daleko větší. Objednává se však vždy na konkrétní festival nebo jinou kulturní akci.

Momentálně je připravuje majitel, sekretářka (zastupuje majitele v jeho nepřítomnosti) nebo vedoucí technického úseku.

Objednávání zásob probíhá emailem, kdy jsou sepsány jednotlivé potřebné suroviny. Menší objednávky lze tvořit také telefonicky.

Pokud se jedná o prodejní místo, které firma navštěvuje už po několikáté, tak se plánuje na základě prodejů z minulých let. Tento způsob plánování je však velmi nepřesný, jelikož neexistuje žádná elektronická databáze, podle které by se dalo plánovat, tudíž se firma setkává s nedostatky i nadbytky zásob zboží. Nedostatek zboží v daný okamžik má za následek nevyužití možnosti při prodeji a tudíž zbytečně nízké výnosy. Nadbytek zboží způsobuje, že se zásoby nevyprodají a zbydou. Jelikož některé suroviny podléhají rychlé zkáze (velmi krátká doba trvanlivosti), musí se zlikvidovat. Zde se objevuje velké plýtvání surovinami a tudíž i finanční ztráty.

9.4 Evidence zásob

Firma pana Stummera nevyužívá žádný software nebo počítačový program pro vedení skladového hospodářství. Vše probíhá v papírové podobě nebo po paměti pracovníků. Přivezené zboží se jen uloží na sklad, odkud je dále odebíráno bez jakýchkoli záznamů.

9.4.1 Problémy plynoucí z nepřítomnosti evidence zásob

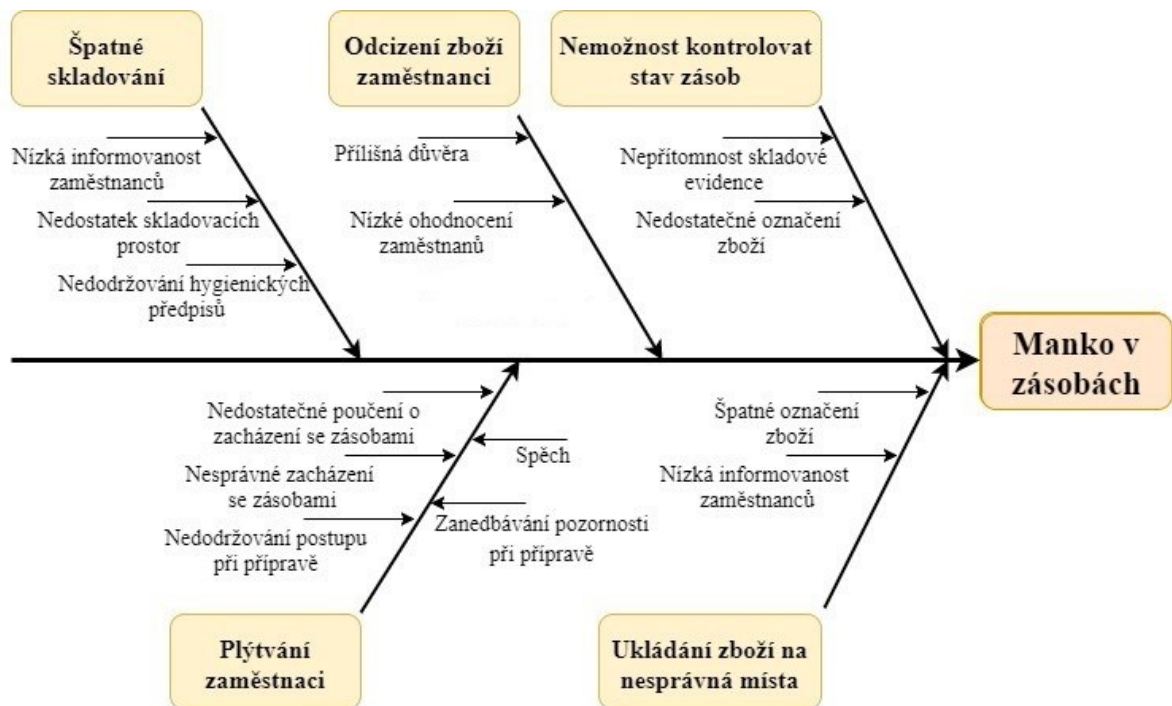
Nízká informovanost o aktuálním stavu zásob ve skladech. Tento problém je patrný především při objednávání nových zásob, jelikož zaměstnanci musí fyzicky přepočítat, aktuální stavy, což je časově náročné. Pokud se zásoby před objednáním nepřepočítají, tak je zde riziko objednání nesprávného množství (přebytek/nedostatek).

Jelikož majitel firmy nemá možnosti k ověření aktuálního stavu na skladě, nemá také žádné podklady k provedení inventury. Proto nelze dohledat, jestli ve firmě neexistuje místo úniku zásob. Příčiny mohou být následující:

- odcizení zboží zaměstnanci,
- plýtvání zaměstnanci – nesprávné zacházení se zásobami (dodržování správných postupů při přípravě),
- rozdávání prodejního sortimentu zaměstnanci (zaměstnanci dají jídlo svým známým zdarma),

- špatné skladování, nedodržování hygienických předpisů (zboží se zkaží a musí se zlikvidovat),
- ukládání zboží na nesprávná místa (v době potřeby jej nelze dohledat).

Příčiny hlavních úniků zásob jsem zpracovala pomocí Ishikawa diagramu.



Zdroj: vlastní zpracování

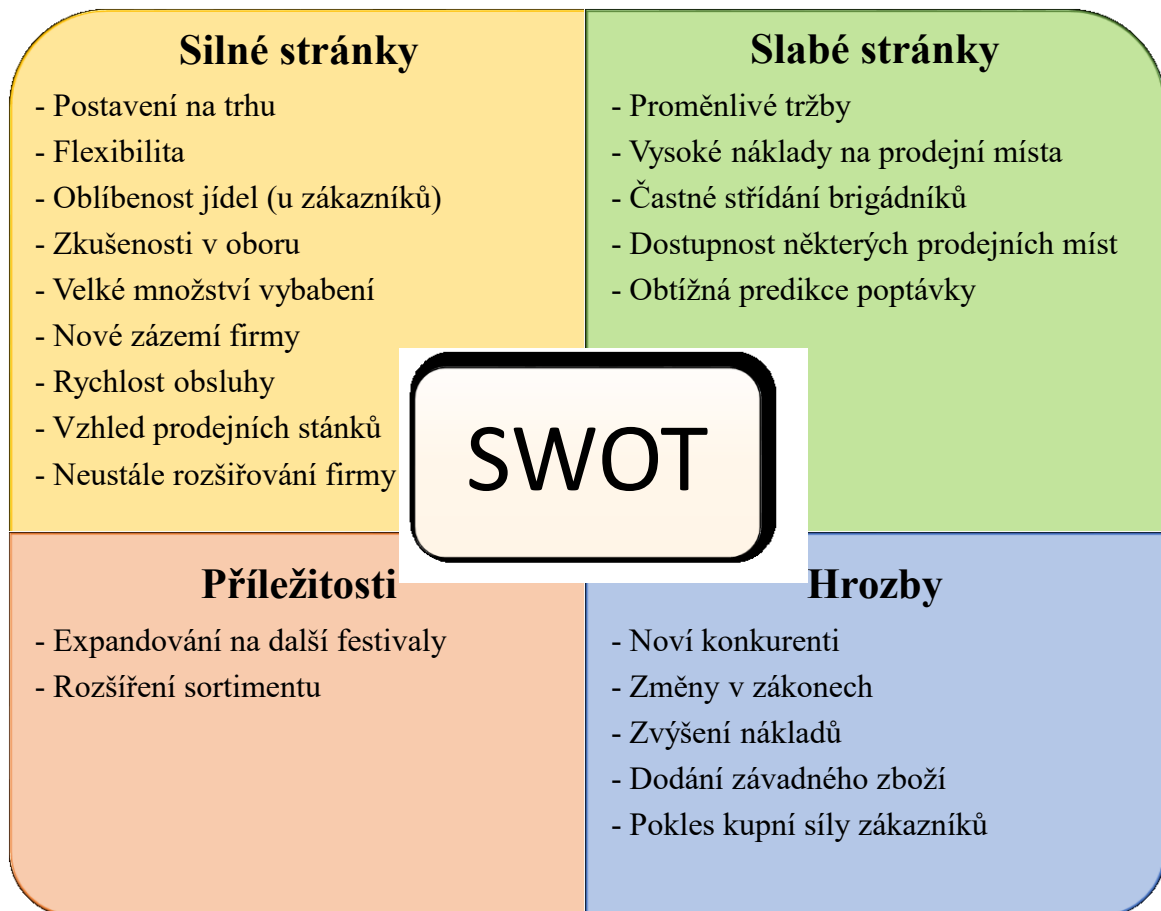
Obrázek 9: Ishikawa diagram

Dalším nedostatkem plynoucím z nepřítomnosti evidence zásob, je absence informací pro plánování objednávek zásob, kterou popisují v kapitole: 9.3 Plánování zásob.

Všechny výše zmíněné problémy pro firmu znamenají velké množství plýtvání zbožím a finančními prostředky vynaloženými k jeho pořízení. Tyto příčiny bychom mohli odstranit zavedením vhodného softwarového produktu pro vedení skladové evidence, čímž se budu dále zabývat v kapitole 10.

9.5 SWOT analýza

V následující kapitole jsem celou firmu zhodnotila pomocí SWOT analýzy.



Zdroj: vlastní zpracování

Obrázek 10: SWOT analýza

9.5.1 Silné stránky

Při hodnocení firmy jsem zaznamenala spoustu silných stránek, a to především díky tomu, že firma působí na trhu už více než 20 let. Má tedy zkušenosti s prodejem na různých druzích kulturních akcí. Prodávaná jídla jsou oblíbená zákazníky, kteří si je chodí kupovat pravidelně. Je schopna obsloužit velké množství zákazníků.

Může se pochlubit také lákavým vzhledem stánků a novým sídlem.

9.5.2 Slabé stránky

Slabými stránkami jsou velmi proměnlivé tržby, jelikož návštěvnost venkovních kulturních akcí je velmi závislá na počasí. Za prodejní místa se platí vysoké nájemné a na festivaly se musí často jezdit daleko, což představuje vysoké náklady.

Dalším problémem pro firmu představuje neustálé zaučování nových zaměstnanců, jelikož zaměstnávají především brigádníky, kteří nejezdí tak pravidelně, jak by bylo potřeba a také u této práce nevydrží více let.

9.5.3 Příležitosti

Největší příležitosti pro firmu plynou z hledání nových festivalů, které by mohli navštívit.

Dále považují za nutnost neustále inovovat prodejní sortiment. Preference zákazníků se mění a je potřeba na to včas reagovat. Proto každý rok přicházejí s nějakým novým jídlem, které ostatní prodejci nenabízejí, nebo se jej snaží udělat zajímavějším.

9.5.4 Hrozby

Každým rokem se na trhu objevují noví konkurenti, z nich někteří pro firmu Martina Stummera neznamenaají žádnou konkurenci, jiní však ano. Velký problém znamenají prodejci, kteří se snaží jeho prodejní sortiment napodobit.

Hrozbou může být také ztráta dodavatelů, se kterými firma spolupracuje již několik let. Důležité je, aby tito dodavatelé nezvyšovali prodejní ceny a aby dodávali zboží v požadované kvalitě a zdravotní nezávadnosti (kontaminování bakteriemi).

9.6 Snímek prodejní akce se zaměřením na logistické činnosti

Jako ukázkou jednotlivých činností během kulturní akce jsem si vybrala jednodenní festival zimní Masters of rock, který se konal 1. prosince 2017 ve Zlíně. Zde se prodávalo ve 4 stáncích za pomoci 15 zaměstnanců.

Okolo 70% zboží bylo objednáno předem s dovozem do sídla firmy v Krhové (uzenina, brambory, těsto na bramboráky, plastové nádoby pro servírování,...) a další potřebné suroviny – 30% byly objednány s dovozem na místo konání prodejní akce ve Zlíně – JIT metoda (sterilovaná zelenina, kukuřice, halušky, kečup, hořčice,...).

Objednávky na tyto suroviny byly tvořeny týden předem, podle předpokladů objemu prodeje a na základě tržeb z minulých let na této konkrétní akci.

Příprava začínala již den předem naložením potřebného vybavení a zboží do aut. V prodejní den se vyjíždělo v 6 hodin ráno ze sídla firmy a cestou se vyzvedli všichni domluvení zaměstnanci. Po příjezdu se začaly stavět stánky a rozmisťovat vybavení.

Odpovědný pracovník jel dokoupit poslední potřebné zboží do velkoobchodu Makro ve Zlíně Malenovicích (především zeleninu). Na místo prodeje dorazila chladírenská dodávka s objednaným zbožím.

Poté byly zaměstnancům přiděleny pracovní pozice a jídla se připravila k prodeji.

Prodejní sortiment představoval: Gyros v tortille a s nudlemi, hamburgery, hot-dogy, klobásy, steaky, halušky se zelím, farmářské brambory a maso se zeleninou.

Následovalo 12 hodin prodeje občerstvení, kdy zaměstnanci nabízeli jídlo zákazníkům a cenu stanovovali pomocí pokladen. Během této doby se suroviny odebíraly z dodávek a připravovaly v místě k tomu určeném. Po ukončení prodeje se neprodané jídlo, které není použitelné k dalšímu prodeji, sklídilo a bylo připraveno k odvozu na firmu, kde si pro něj jezdí chovatelé zvířat (odvoz po telefonické domluvě – tento způsob likvidace nepředstavuje pro firmu pana Stummera žádné další náklady, pouze drobné dodatečné příjmy od odběratelů). Stánky se sklídily do aut a ve 2 hodiny ráno se odjíždělo zpátky do Krhové.

Následující pracovní den zaměstnanci vyklidili auta, umyli nádoby a začínal se připravovat další prodej, tentokrát se jednalo o Vánoční trhy ve Zlíně.

Většina kulturních akcí, kde firma nabízí občerstvení, se odehrává podobně. Liší se počtem dní, pracovníků, prodejních stánků a místem.

9.6.1 Identifikace využití zboží k prodeji

Z popsané kulturní akce v kapitole 9.6 jsem níže zpracovala rozdělení všech objednaných surovin, podle toho, jestli se je v podobě hotových jídel podařilo prodat, byly vyhozeny (neprodejné jídlo pro zvířata) nebo byly přivezeny zpátky do Krhové a uskladněny.

Tabulka 3: Zboží k prodeji

| | |
|--|--|
| Prodejní akce: zimní Masters of Rock | |
| Rok: 2017 | |
| Zboží k prodeji | 100% 65 936 Kč včetně DPH (viz výdejka - Příloha P IV) |
| Prodané zboží | 65% |
| Jídla připravená k prodeji - nespotřebovaná | 5% |
| Další odpad - např. kažení | 5% |
| Nespotřebování - odvoz a uskladnění pro další prodej | 25% |

Zdroj: vlastní zpracování

Z přehledu využití surovin na prodejní akci Masters of Rock 2017 vyplývá, že velké množství surovin bylo vyhozeno 10%. Vyhazování surovin nelze zcela vyloučit, ale je potřeba jej snížit na minimum. To lze uskutečnit pomocí přesnějšího plánování objednávek a také eliminací přípravy jídel předem, které se poté neprodají.

Vidíme zde hodně připraveného jídla k prodeji, ale nespotřebovaného. V tomto případě bylo ještě připravené velké množství jídla v pozdních hodinách, avšak zákazníci už o něj neměli zájem. Odhadnutí, kolik jídla je potřeba ke konci prodeje ještě připravit je velmi obtížné.

Plytvání potravinami mohlo být zapříčiněno také špatným zacházením s potravinami, kvůli tomu, že zde pracují brigádníci, kteří o správných postupech nejsou často poučeni. Častým problémem je také špatné skladování, ale to se týká především letních měsíců, kdy je problém správně uchovávat chlazené a mražené potraviny. Při velmi vysokých teplotách totiž chladicí a mrazicí zařízení někdy nejsou schopny udržet požadovanou teplotu.

Dále se 25% surovin pro přípravu jídel vůbec nespotřebovalo, tudíž muselo být dovezeno zpátky do Krhové a znovu uskladněno. Tyto suroviny jsou použity pro další prodej. Problém u některých je však krátká doba trvanlivosti a tudíž musí být zlikvidovány.

9.6.2 Současný proces tvorby objednávky

Momentálně firma nedisponuje téměř žádnými podklady pro tvorbu objednávek surovin pro následný prodej.

Proces plánování probíhá následovně:

1. Vyčíslení potřeby surovin

Tento proces probíhá podle prodejů z minulých let nebo odhadů prodeje. Jako podklad z předešlého roku slouží uchované pokladní uzávěrky. Ty je však nutno dohledat a celkový prodej vypočítat, jelikož pokladní uzávěrka je vždy zvlášť za každý den a každý stánek a musíme je sečíst.

Uvedený způsob je však velmi nepřesný, protože na pokladní uzávěrce nevidíme potřebné suroviny, ale pouze prodaná hotová jídla, která při vaření mění svou hmotnost.

2. Manuální kontrola aktuálního stavu surovin na skladě

Potřeba přepočítání stavů je nutná, aby bylo objednáno jen to, co chybí, a tudíž se zabránilo hromadění surovin, které se mohou zkazit.

3. Požadované suroviny je nutno sepsat a odeslat objednávky jednotlivým dodavatelům

Objednávání probíhá emailem (eventuálně telefonicky u malých objednávek).

Vytvoření všech potřebných objednávek u průměrné jednodenní akce, jakou je třeba zimní Masters of Rock trvá momentálně zhruba 2 hodiny.

Doby trvání tvorby objednávek jsou velice rozdílné, podle množství potřebných surovin.

Dle výše popsaného přístupu plánování zásob je patrné, že neprobíhá za pomocí standardizovaných postupů. Tento postup má i často za následek opomenutí některých surovin nebo objednání nesprávného množství či složení.

9.7 Shrnutí analýzy současného stavu

Z analýzy současného stavu vyzorovaného ve firmě je zřejmé, že aktuální situace vedení zásob je nedostatečná. Skladovací prostory, kterými firma disponuje, jsou pro uchovávání

daných potravin vhodné, avšak nelze zjistit množství skladových zásob (jedině manuálně přepočítat). Proto není možné provést inventury a sledovat možné úniky zásob, mezi které patří především špatné skladování a plýtvání surovinami. Tyto problémy se objevují k častému z důvodu nedostatečného proškolení brigádníků.

Nedostatkem, se kterým se firma momentálně potýká, jsou chybějící informace pro tvorbu objednávek. Tento proces nemá žádné elektronické podklady a tudíž je velmi zdlouhavý a obtížný. Vše probíhá pouze na základě předchozích zkušeností.

Jako ukázka jednotlivých činností byl v kapitole 9.6 (Snímek prodejní akce se zaměřením na logistické činnosti) přiblížen proces konání jednoho prodejního dne. Zde byl popsán konkrétní způsob zásobování, zacházení se surovinami a jejich využitelnost. V poslední části byl popsán současný proces tvorby objednávky.

10 NAVRHOVANÁ OPATŘENÍ

K řešení stávající nevyhovující situace jsem navrhla zavedení programu pro skladovou evidenci. Dle studia literárních zdrojů jsem dospěla k názoru, že i pro malou firmu je software k vedení zásob velmi přínosný a nepostradatelný. Tento krok situaci ve firmě určitě zpřehlední, přestože v počáteční fázi budou tyto změny pro firmu spíše komplikacemi.

10.1 Výběr vhodného programu pro skladovou evidenci

Z analýzy dostupnosti softwaru na trhu, v kapitole 4. 3 Software pro skladování na s. 24, bych upřednostnila využít softwarového programu umožňující do budoucna vedení celé firmy, jelikož to bude pro další růst firmy přínosné. Konkrétně jsem vybrala program Pohoda, který je svým rozsahem a možností výběru z velkého počtu nabízených modulů nejvhodnější z posuzovaných softwarů. Tento program využívá také primární dodavatel firmy – dodavatel masa a uzeniny.

Zavedení Pohody je velmi jednoduché, jelikož firma Stormware nabízí tento program zdarma ke stažení ve zkušební verzi omezené pouze počtem položek. Po zakoupení licence je možné zkušební verzi snadno rozšířit na neomezenou. Prodejce na svých stránkách nabízí podrobný návod a výuková videa, s jejichž pomocí se lze snadno naučit pracovat v programu. Dále je nabízena předprodejní konzultace na pobočce pro individuální seznámení s hlavními funkcemi programu.

V současné fázi bude vhodné využívání pouze části pro vedení skladového hospodářství, která je nabízena pod názvem Pohoda Jazz. Tuto verzi lze kdykoli rozšířit o další moduly.

Pohoda Jazz je vhodná pro firmy, kterým účetnictví zpracovávají externisté. Tudiž je potřeba pouze vedení skladů. Neobsahuje moduly pro vedení účetnictví ani daňové evidence. Umožňuje sledování přijatých a vydaných objednávek, nabídek, a poptávek. Sleduje vydané, přijaté i zálohové faktury, příkazy k úhradě a fakturaci. Dále zaznamenává stav pokladny a banky, kde je schopna pracovat i s cizími měnami. Hlavním účelem je sledování skladů pomocí stavu zásob, sestavování výdejek, příjemek, prodejek, převodek, automatických objednávek a řízení zásob. Dále je program vhodný pro práci s čárovými kódy a se čtečkami čárových kódů. (Stormware, 2018)

10.1.1 Návrh procesu zavádění programu

Zavádění programu Pohoda Jazz pro vedení skladové evidence bude ve firmě probíhat v následujících krocích:

1. Instalace zkušební verze/plné verze programu. V první fázi je vhodné si stáhnout zkušební verzi, pro seznámení s programem a ověření vhodnosti požadovaných funkcí. Zkušební verzi lze po zakoupení licence rozšířit na plnou verzi pouze pomocí licenčního kódu. Údaje zadané ve zkušební verzi budou zachovány.
 - Program lze zakoupit online na oficiálních stránkách společnosti www.stormware.cz
 - Školení pro zaměstnance, kteří budou s programem pracovat, ať už v prostředí kanceláře nebo skladu. Vhodná je také účast na individuálním školení v sídle společnosti Stormware v Olomouci. Školení obsahuje představení software, informace o použití i praktický trénink. Vše je přizpůsobeno konkrétní firmě a jejím požadavkům na využití programu.
2. Založení nové firmy se všemi náležitostmi – název, adresa sídla firmy. IČO, DIČ...)

POHODA Jazz Start - [Účetní jednotky]

Otevřít účetnictví Databáze Záznam Nápověda

Krhová

Účetnictví

Firma: Gastro servis Stummer
 Jméno: Martin Stummer
 Ulice:
 Obec: 756 63 Krhová 164
 Kraj: Zlínský
 Telefon: +420 777 945 797
 Mobil, fax:
 E-mail: stummer@gastrostummer.cz
 Web: www.gastrostummer.cz

IČ: 61601594
 DIČ: CZ7409252444
 Dodat.:
 Vztah:
 Stav: Fyzická osoba
 Období: Kalendářní rok 2018
 Registr:
 Soubor: 61601594_2018.mdb

* X Poznámky

| | X | Typ | Firma | IČ | Rok | Datový soubor |
|---|--------------------------|-----|-----------------------|----------|------|-------------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | PÚ | Gastro servis Stummer | 61601594 | 2018 | 61601594_2018.mdb |

Zdroj: vlastní zpracování

Obrázek 11: Založení účetní jednotky

3. Vyplnění adresáře – lze vyplnit předem nebo průběžně (dodavatelé, odběratelé).

4. Navedení stávajících stavů zásob do programu. U položek je potřeba vyplnit základní údaje – typ zásoby, název, měrná jednotka, sazba DPH, cena, dodavatel/odběratel.

POHODA Jazz Start - [Zásoby]

Soubor Nastavení Adresář Finance Fakturace Sklady **Záznam** nápověda

Zásoba

Typ: Karta Odbyt: Internet:
 Kód: Čár.kód: PLU: DPH nákup: 21 % DPH prodej: 21 %

Název: Cibule Text: M.j.: kg 2.j. 3.j. Členění: 03

Ceny

Skupina: SK Vážená n.c. 20
 Nákupní: 12,00 bez DPH Marže: 20
 Prodejní: 14,40 bez DPH Rabat: 16,667

Limit: Hmot. [kg]: Objem: Stav zásoby: 10
 Objednávky: 0
 Rezervace: 0
 Reklamacie: 0

Dodavatel: Obj.název: Objednat: 0 Objednáno: 0

* Členění *= 03 Položky Svázané Slevy Cenové akce Dokumenty Poznámky

| X | Kód | Název | Nákupní | Prodejní | Prodejní DPH | Stav zásoby |
|----|-------------------------------------|---------------------|---------|----------|--------------|-------------|
| 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | Bramborové halušky | 30,00 | 36,00 | 43,60 | 100,00 |
| 2 | <input type="checkbox"/> | Brambory | 20,00 | 24,00 | 29,00 | 60,00 |
| 3 | <input type="checkbox"/> | Cibule | 12,00 | 14,40 | 17,40 | 10,00 |
| 4 | <input type="checkbox"/> | Hořčice | 120,00 | 144,00 | 174,20 | 0,00 |
| 5 | <input type="checkbox"/> | Chalupářská klobása | 110,00 | 132,00 | 159,70 | 100,00 |
| 6 | <input type="checkbox"/> | Jar | 50,00 | 60,00 | 72,60 | 7,00 |
| 7 | <input type="checkbox"/> | Jogurt | 50,00 | 60,00 | 72,60 | 10,00 |
| 8 | <input type="checkbox"/> | Krkovice kostky | 110,00 | 132,00 | 159,70 | 20,00 |
| 9 | <input type="checkbox"/> | Kukuřice | 400,00 | 0,00 | 0,00 | 30,00 |
| 10 | <input type="checkbox"/> | Kuřecí maso | 120,00 | 144,00 | 174,20 | 40,00 |
| 11 | <input type="checkbox"/> | Mrkev | 20,00 | 24,00 | 29,00 | 20,00 |
| 12 | <input type="checkbox"/> | Nakládaná paprika | 55,00 | 66,00 | 79,90 | 15,00 |

Zdroj: vlastní zpracování

Obrázek 12: Evidence zásob v programu Pohoda

(Ceny a marže uvedené v programu Pohoda jsou pouze orientační)

- Pokud se firma rozhodne dělit v programu zásoby do jednotlivých skladů, navrhuji zavedení 3 skladů:
 - Sklad pro mražené výrobky,
 - Sklad pro chlazené výrobky,
 - Volné skladování.

| * | X | Zkratka | Text |
|---|--------------------------|---------|----------------------------|
| 1 | <input type="checkbox"/> | 01 | Sklad pro mražené výrobky |
| 2 | <input type="checkbox"/> | 02 | Sklad pro chlazené výrobky |
| 3 | <input type="checkbox"/> | 03 | Volné skladování |
| * | <input type="checkbox"/> | | |

Zdroj: vlastní zpracování

Obrázek 13: Rozdělení skladů

- Program umožňuje evidovat i datum expirace. Zadávání tohoto údaje bych však prozatím odložila.

5. Zakoupení a instalace programu pro tvorbu čárových kódů. Pro automatickou generaci čárových kódů bude potřeba zakoupit doplňkový program nazvaný Příjemka a výdejka offline čtečkou. Pomocí čtečky lze jednoduše vytvořit příjemku, výdejku nebo převodku.

- Po zavedení čárových kódů bude tato práce usnadněna (viz kapitola 10.2). Ruční navádění na sklad bude probíhat pouze při nákupu zboží, které dodavatelé dovezou přímo na místo prodeje. Tudíž nebude před prodejem fyzicky přítomné v sídle firmy k navedení pomocí čtečky čárových kódů, nebo v jiných výjimečných případech.

Pomocí nabídky tiskových sestav si můžeme vytisknout faktury, příjemky výdejky nebo různé soupisky. Můžeme si například vytisknout soupisku aktuálních zásob na skladě (viz příloha III.).

Program také nabízí tiskové sestavy pro tisk čárových kódů nebo cenovek.

10.2 Identifikace zboží

Navádění veškerého nakoupeného zboží bude probíhat jako příjem na sklad. Při nakládání dodávek na prodej bude zboží vyskladněno na konkrétní prodejní akci. Neprodané suroviny, které se přivezou zpátky a jsou ještě dále použitelné, se z dané výdejky smažou, a tudíž je budeme mít opět jako zásoby na skladě.

Příjemka

Číslo: 18SP00003 Datum: 25.02.2018

Text: Makro

Součet položek

| | +% | DPH | Celkem |
|----------|----|--------|-----------------|
| 3 630,00 | 21 | 762,30 | 4 392,30 |
| 0,00 | 15 | 0,00 | 0,00 |
| 0,00 | 10 | 0,00 | 0,00 |
| 0,00 | 0 | | 4 392,30 |

Dodavatel

IČ: 26450691 DIČ: CZ26450691

Firma: MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.

Oddělení:

Jméno:

Ulice: Jeremiášova 1249/7

PSČ, Obec: 155 00 Praha

Středisko:

Činnost:

Zakázka:

| * X | Datum | Číslo | Text | Firma | Celkem | Vyřízeno | Přeneseno |
|-----|----------|-----------|-------------------|------------------------------|-----------|--------------------------|--------------------------|
| 1 | 25.02.18 | 18SP00003 | Makro | MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o. | 4 392,30 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2 | 25.02.18 | 18SP00004 | Made | MADE GROUP, a.s. | 21 326,25 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3 | 25.02.18 | 18SP00005 | Maso a uzenina | Milan Žabčík | 30 008,00 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4 | 27.02.18 | 18SP00006 | Burger jako kráva | BURGR JAKO KRÁVA s.r.o. | 78 650,00 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5 | 27.02.18 | 18SP00007 | Martinek | Josef Martinek | 9 438,00 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6 | 27.02.18 | 18SP00008 | Makro | MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o. | 34 799,60 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Zdroj: vlastní zpracování

Obrázek 14: Příjemky v programu Pohoda

Evidovat aktuální stav na skladě tímto způsobem je náročné, ale jedná se o jediný způsob, který nám ukáže aktuální stav zásob.

Zboží bude evidováno pomocí čárových kódů vygenerovaných v programu Pohoda. Za tímto účelem bude vybrána vhodná čtečka čárových kódů (viz kapitola 10.2.1 Výběr čtečky čárových kódů na s. 50), která bude pracovat přímo s programem a bude se takto připojovat nebo naopak odepisovat zboží ze skladu.

Největší část zásob tvoří maso a uzeniny, které jsou dodávány vakuově balené, opatřené etiketami s čárovými kódy.

Další část surovin je dodávána v pravidelných baleních, které je možno navádět pomocí předem vygenerovaného čárového kódu pro každou surovinu. Stačí pouze do skladu umístit zdroj se seznamem čárových kódů pro tyto suroviny (nástěnka, složka,...) a potom čtečkou načíst kód a zadat počet kusů suroviny, se kterými se bude manipulovat.

Zeleninu je možno naskladnit podle čárového kódu uvedeného na balení (nákup celých krabic), nebo ručně, podle váhy na faktuře, případně vygenerovaným čárovým kódem a uvedením množství, jako v předchozím případě. Tyto úkony budou provádět pracovníci,

kteří mají za úkol naklání zboží do dodávek před prodejem, a vykládání nespotřebovaných surovin po prodeji.

Důležité je také odepisovat suroviny, které se musejí zlikvidovat, ať už z důvodu, že se zkaží, nebo připraví, ale neprodají. Zkažené suroviny se odepíšu podle váhy nebo počtu balení. Neprodaná část se musí zvážit a zapsat. Jelikož jsou suroviny již často smíchány s jinými, musí se poté zpátky rozpočítat a odepsat na základě standardů pro přípravu jídel. Standardy vycházející z receptury však firma nemá stanovené.

Ideálním stavem pro chod firmy by bylo evidovat vyskladňování surovin pro přípravu jídel přímo v místě prodeje. Tento způsob by umožnil sledovat stavy zásob na daném místě. Je to však jen velmi těžko proveditelné, jelikož v době prodeje na evidování není vůbec čas, proto by bylo potřeba zaměstnávat pracovníka jen pro tuto činnost. Dalším problémem je zaměstnávání velkého počtu brigádníků, kteří se často střídají. Je obtížné je v krátkém čase zaučit na danou pracovní pozici, natož je ještě učit odepisovat suroviny. Překážkou by mohlo být také udržování zařízení pro evidenci surovin ve venkovních podmínkách (horko, zima, prašnost, vlhkost,...).

10.2.1 Výběr čtečky čárových kódů

Pro evidování zboží je důležité vybrat také vhodnou čtečku čárových kódů. Společnost nabízející program Pohoda nabízí také vhodné čtečky kompatibilní s tímto programem. Z jejich nabídky jsem vybrala 2 následující, naprosto odlišné typy, přičemž každý z nich je nejvhodnějším produktem kategorií uvedených na internetových stránkách.

1. Bluetooth BT čtečka čárových kódů HID+Virtual COM

Jedná se o bezdrátovou čtečku kódů přes rozhraní Bluetooth, jejíž dosah je minimálně 10 m. Lze ji připojit s možností použití v režimu propojení se software v PC pomocí sériového portu přes Bluetooth.



Zdroj: Účetní program Pohoda, 2017

Obrázek 15: Čtečka BT HID+Virtual COM

Cena: 3 298,35 Kč bez DPH, 3 991 Kč včetně DPH.

2. C5S Ruční terminál s čtečkou čár. kódů průmyslový tablet

Tento terminál s integrovanou čtečkou čárových kódů představuje ideální řešení do skladu, restaurace nebo mobilního provozu. Velikostí odpovídá běžnému mobilnímu telefonu a je velmi praktický.



Zdroj: Účetní program Pohoda, 2017

Obrázek 16: Ruční terminál s čtečkou čárových kódů C5S

Cena: 16 200 Kč bez DPH, 19 602 včetně DPH.

Pro použití v této firmě bych doporučovala nákup ručního terminálu s čtečkou čárových kódů. Jedná se o výrazně nákladnější variantu, která však bude jistě více využitelná. (Účetní program Pohoda, 2017)

10.3 Náklady spojené se zavedením skladové evidence

Program pro vedení skladové evidence bude implementován do stávajícího počítače, který je vhodný pro jeho využívání.

Cena programu Pohoda Jazz ve verzi na 1 PC činí 5 980 Kč bez DPH (7 235,80 Kč včetně DPH). Momentálně se uvažuje o využívání programu pouze na 1 PC v kanceláři. Tato cena zahrnuje zakoupení licence na první rok užívání. V dalších letech je potřeba udržovat licenci placením tzv. Servis poplatku. Ten v tomto případě (verze na 1 PC) činí 1260 Kč bez DPH (1 524,60 Kč včetně DPH) ročně. Zákazníci, kteří si program zakoupí v posledních čtyřech měsících roku, mají Servis zdarma i pro rok následující. Tato služba také zajišťuje, že program Pohoda bude stále aktuální dle legislativních změn.

Kdyby firma uvažovala o umístění dalšího PC například do skladu, cena licence by byla 8 970 Kč bez DPH (10 853,70 Kč včetně DPH). V tomto případě by se jednalo o síťovou verzi pro 2-3 PC. Musíme však počítat i s náklady na nákup tohoto PC – odhadovaná cena 15 000 Kč.

Pro práci s čárovými kódy v programu Pohoda bude potřeba dokoupit generátor čárových kódů. Jedná se o doplněk k tomuto programu s názvem Příjemka a výdejka offline čtečkou. Cena tohoto software činí 3 600 Kč bez DPH (4 356 Kč včetně DPH).

Další nákladovou položkou bude nákup čtečky čárových kódů. Cena navrhované varianty (Ruční terminál s čtečkou čárových kódů) je 16 200 Kč bez DPH (19 602 včetně DPH).

Celková cena spojená se zavedením skladové evidence v tomto případě činí 25 780 Kč bez DPH, 31 193,80 Kč včetně DPH.

Tyto náklady by byly dále navýšeny, pokud by se firma rozhodla pro nákup dalšího PC, aby mohlo s programem pracovat více zaměstnanců.

Pro práci s čárovými kódy lze také dokoupit tiskárnu štítků a čárových kódů, avšak v této fázi bude dostačující tisk kódů pomocí tiskových sestav programu Pohoda.

10.4 Návrh standardů

Pro práci v programu a také pro usnadnění plánování objednávek zboží by bylo vhodné zavedení standardů pro přípravu jídel, jelikož nyní vše probíhá v papírové podobě a z hlav pracovníků, jak bylo již uvedeno v kapitole 9.4 Evidence zásob. Tyto standardy by byly také využitelné pro odepisování surovin. Celkové množství neprodaného jídla lze podle standardů opět rozpočítat na jednotlivé suroviny, které se dají odepsat v programu Pohoda, aby evidovaný stav odpovídal skutečnosti.

Jako ukázkou standardu jsem si vybrala jedno z nejprodávanějších jídel, a to halušky se zelím a uzeným masem. Ten jsem připravila v programu Microsoft Excel, kde jsem využila jeho funkcí k vytvoření tabulky, která bude automaticky rozpočítávat potřebné množství jednotlivých surovin podle požadovaného množství hotového pokrmu. Takto lze vytvořit standard pro přípravu všech jídel.

Tabulka 4: Standard pro přípravu halušek se zelím

| Surovina | Množství pro přípravu prodejní dávky 10 kg [kg] | Potřebné/rozpočítávané množství |
|--------------------------|---|---------------------------------|
| Bramborové halušky | 5 | 12,5 |
| Kysané zelí | 3 | 7,5 |
| Uzená krkovice | 1 | 2,5 |
| Špek | 0,8 | 2 |
| Cibule | 0,2 | 0,5 |
| Množství hotového pokrmu | 25 | |

Zdroj: vlastní zpracování

Licenci pro program Microsoft Excel firma vlastní, tudíž se zavedením standardů nebudou spojeny žádné další náklady.

10.5 Snímek prodejní akce po zavedení skladové evidence

Na prodejní akci zimní Masters of Rock, kterou jsem popisovala v kapitole 9.6, bych chtěla ukázat, jak by mohla vypadat po zavedení skladové evidence, kterou v této bakalářské práci navrhuji. Zde jsem se zaměřila pouze na činnosti, které budou probíhat rozdílně od kapitoly 9.6.

Suroviny pro přípravu jídel, které dodavatelé dovezou přímo do sídla firmy v Krhové, jsou navedeny jako příjem na sklad pomocí počítače v kanceláři. Při nakládání do aut, probíhající většinou den předem, jsou suroviny vyskladněny pomocí čtečky čárových kódů.

V den prodeje se přijede na místo konání daného festivalu. Další zboží je nakupováno cestou, nebo jej dodavatelé přivezou přímo na dané místo. Faktury za suroviny jsou uschovány a budou navedeny do programu Pohoda až po návratu jako ihned spotřebované.

V průběhu prodeje je zboží zaměstnanci odebíráno z dodávek dle aktuálních potřeb.

Po návratu jsou nespotřebované suroviny opět naskladněny v sídle firmy pomocí čtečky čárových kódů.

V programu jsou výdejky označovány názvem a datem konání prodejní akce, na kterou jsou dané suroviny potřeba. Tyto údaje skladovou evidenci zpřehlední a mohou dále sloužit pro plánování dalších objednávek.

Ukázka výdejky ze skladu na festival zimní Masters of Rock z 1. 12. 2017 je zobrazena v příloze P IV. Údaje ve výdejce jsou pouze orientační.

10.5.1 Proces tvorby objednávky po zavedení skladové evidence

Po zavedení skladové evidence budou pracovníci vytvářet objednávky potřebných surovin pomocí funkce, kterou můžou využívat v programu Pohoda Jazz.

Po zavedení evidence bude proces tvorby objednávky probíhat následovně:

1. Vyčíslení potřebného množství surovin

Po delším používání programu bude možno tvořit výdejky podle výdejek na stejnou prodejní akci z minulých let nebo obdobných.

2. Tvorba objednávky v programu Pohoda

Objednávku vytváříme vybíráním předdefinovaných surovin, u kterých nastavíme pouze množství, přičemž vidíme i aktuální množství na skladě.

Předpokládaná doba tvorby objednávek v programu Pohoda na zimmí Masters of Rock je 45 minut.

Takovou objednávku na některé suroviny jsem si zkusila vytvořit ve zkušební verzi programu Pohoda Jazz. Tvorba jednoduché objednávky, kterou příkládám v příloze P V, trvá 5 minut.

Obecně lze tedy říci, že po zavedení skladové evidence se čas této činnosti zkrátí alespoň o polovinu.

11 ZHODNOCENÍ SITUACE PO ZAVEDENÍ SKLADOVÉ EVIDENCE

V souvislosti se stávajícím stavem zásob ve firmě živnostníka Martina Stummera navrhuji zavedení elektronické evidence, která aktuální situaci velice zpřehlední a poskytne údaje pro provádění pravidelných inventur, potřebných pro hledání míst úniků zásob.

Program Pohoda Jazz umožní firmě evidovat veškeré přírůstky a úbytky ze skladu a to pomocí čtečky čárových kódů přímo ze skladu.

Proces zavádění bude jistě v počátcích náročný, jelikož pracovníci firmy nebyli zvyklí využívat žádného softwarového produktu pro evidenci zboží. Momentálně se však už jedná o nezbytnost potřebnou pro další rozvoj firmy. Proces plánování objednávek bude velice usnadněn a taky zkrácen, jelikož jej bude možné provádět už podle existujících objednávek. To bude znamenat úsporu času pracovníka, který tyto objednávky vytváří. Čas tvorby objednávky bude zkrácen o více než polovinu. Konkrétně bude záležet na tom, kolik surovin a od kolika dodavatelů je zapotřebí objednat.

Dále bude sníženo množství zboží, které je objednáváno navíc, jelikož není znám skutečný stav zboží na skladě. Část tohoto zboží je často vyhozena v důsledku kažení. Takto je nutno likvidovat zhruba 5% veškerých nakoupených surovin. Určit přesnou úsporu však bude možné až po zavedení navrhovaného programu.

Problémem je však i objednávání nedostatečného množství suroviny. To představuje ztráty, jelikož není k prodeji množství jídla, jaké požadují zákazníci, nebo dodatečné náklady plynoucí z potřeby dalších objednávek, které je potřeba okamžitě dovézt na místo prodeje.

Plánování na základě výdejek z minulých let bude znamenat nejen velmi přesné plánování, ale také se sníží riziko zapomenutí objednání některé suroviny. To je momentálně velkým problémem, které je obtížné řešit. Nepřítomnost některé ze surovin může znamenat ztrátu, protože se může jednat o důležitou část výsledného pokrmu, bez které jej nelze uvařit.

Výsledně tak firma ušetří velkou část finančních prostředků, které může použít pro svůj další rozvoj.

Navrhovaná opatření jsem dále rozpracovala v přehledné tabulce:

Tabulka 5: Navrhovaná opatření

| Navrhované opatření | Cena | Zhodnocení |
|-------------------------|-------------------------|---|
| Program Pohoda Jazz | 7 235,80 Kč | Přínosy - zpřehlednění situace ve skladu Úspory - úspora surovin, času při tvorbě objednávky Bariéry - Počáteční fáze jsou obtížné (zaměstnanci často neradi přijímají změny) |
| Generátor čárových kódů | 4 356 Kč | Přínosy - zrychlení práce se zásobami, okamžité navádění na sklad - nezbytný doplněk pro práci s čtečkou čárových kódů |
| Čtečka čárových kódů | 19 602 Kč | Přínosy - zrychlení práce se zásobami, okamžité navádění na sklad Bariéry - vysoké pořizovací náklady |
| Standardy | - | Přínosy - zpřehlednění evidence jednotlivých prodejních akcí a potřebných surovin, podklad pro Bariéry - potřebný čas pro zapisování dat |
| Celkem | 31 193,80 Kč vč. DPH | |

Zdroj: vlastní zpracování

11.1 Další doporučení

Do budoucna doporučuji rozšíření programu Pohoda Jazz na verzi Pohoda Premium (cena od 13 980 Kč), eventuálně Pohoda Komplet (cena od 15 980 Kč), umožňující vedení účetnictví, zpracování mezd, evidování majetku i skladových zásob jako v navrhované verzi. V současné fázi však bude navrhovaná verze programu dostačující, především proto, že vedení skladu je pro firmu největším úskalím a představuje mnoho otázek, které je potřeba vyřešit. Jak je již zmíněno v předešlých kapitolách, verzi programu lze kdykoli rozšířit o další moduly a do i se zachováním všech dříve zadaných údajů.

V této souvislosti by bylo vhodné také přijmout pracovníka na zpracovávání účetnictví. Mzda tohoto pracovníka by byla pro firmu dalším nákladem, ale nebylo by potřeba platit zpracovávání účetnictví externisty, čehož momentálně využívají.

V současné době není ve firmě pracovník, který by mohl vést skladovou evidenci ani zpracovávat účetnictví.

12 SHRNUÍ PRAKTICKÉ ČÁSTI

V praktické části je nejprve představena firma živnostníka Martina Stummera prodávající občerstvení na festivalech a jiných kulturních akcích. Dále je rozebrán současný stav skladování, vedení zásob a plánování zásob. Jako řešení stávající situace bylo doporučeno vedení skladových zásob v programu Pohoda Jazz. Jedná se o jednoduchý software určený spíše pro menší firmy. Evidence by vyřešila stávající nepřehledný stav týkající se zásob ve firmě.

V programu lze zobrazit a vytisknout přehled zboží, které se aktuálně nachází na skladě, příjmy a výdeje ze skladu, ceny, seznamy dodavatelů a odběratelů i podklady pro inventuru.

Pro jednodušší práci s tímto programem byl firmě navržen doplňkový software generující čárové kódy nazývaný Příjemka a výdejka offline čtečkou. Ten si lze kdykoli dokoupit pro efektivní práci s čárovými kódy.

K práci s čárovými kódy byl doporučen ruční terminál s čtečkou čárových kódů, na němž lze přímo nahlédnout do skladové evidence programu Pohoda a tvořit příjmy a výdeje ihned ve skladu.

Zavedení programu Pohoda, jeho softwarového doplňku a čtečky čárových kódů bylo vyčísleno na 31 193,80 Kč včetně DPH. Tyto náklady by byly dále navýšeny, kdyby se firma rozhodla pro zakoupení dalšího PC k práci v programu, avšak momentálně to není nutné.

Dále jsou navrženy standardy pro přípravu jídel, které by byly vhodné k plánování objednávek a odepisování neprodaných surovin. Pomocí těchto standardů lze rozpočítat množství hotového jídla na jednotlivé suroviny.

V poslední části práce je zhodnocena situace po zavedení elektronické evidence

ZÁVĚR

V této bakalářské práci jsem řešila problematiku skladového hospodářství ve firmě Martina Stummera, zabývající se prodejem občerstvení na hudebních festivalech a jiných kulturních akcích.

Teoretická část uvádí čtenáře do problematiky logistiky, vedení zboží, skladů a skladování, což slouží jako podklad pro představení možnosti vedení skladových zásob pomocí podnikového software. Dále jsou programy popsány a z nich je v praktické části vybrána nejvhodnější varianta, kterou je program Pohoda Jazz. Jedná se o verzi zaměřenou na vedení skladových zásob za použití čtečky čárových kódů, což firmě umožní pracovat s programem přímo ve skladě.

Hlavním cílem práce bylo zpřehlednění situace ve skladech, kdy nebylo známo aktuální množství zboží na skladě, protože firma neměla žádné podklady pro vedení inventury a tvorbu objednávek. Aplikací vybraného programu se problém vyřeší, a to tak, že si podklady můžeme jednoduše zobrazit a vytisknout.

Zavedením evidenčního programu firma dosáhne také finančních úspor, jelikož se eliminují nedostatečné a nadbytečné objednávky a sníží se množství vyhozených surovin. Tyto úspory však před zavedením není možné přesně kvantifikovat. Také se zamezí zapomenutí objednání některých surovin, což je momentálně velice časté.

Pomocí údajů z programu se budou dále moci hledat místa úniku zásob, které se v současné době ve firmě vyskytují, avšak je není možné identifikovat.

Výstup bakalářské práce bude firmě jistě velmi přínosná, jelikož program pro evidenci zásob hodlají v nejbližší době zavádět a tudíž se budou moci inspirovat řešením, které jim v této práci navrhuji.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

Knižní zdroje

BOBÁK, Roman, 2002. *Základy logistiky*. Vyd. 2. nezměn. Zlín: Univerzita Tomáše Bati, 173 s. ISBN 8073180669.

ČUJAN, Zdeněk, 2010. *Projektování logistických systémů*. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 152 s. ISBN 978-80-7318-949-5.

EMMETT, Stuart, 2008. *Řízení zásob: jak minimalizovat náklady a maximalizovat hodnotu*. Brno: Computer Press, 298 s. Praxe manažera. ISBN 978-80-251-1828-3.

LAMBERT, Douglas M., Lisa M. ELLRAM a James R. STOCK, 2005. *Logistika: příkladové studie, řízení zásob, přeprava a skladování, balení zboží*. Vyd. 2. Praha: Computer Press, 589 s. Business books. ISBN 8025105040.

MANGAN, John a Chandra LALWANI, 2016. *Global logistics and supply chain management*. Third edition. Chichester: Wiley, xvii, 393 s. ISBN 978-1-119-11782-7.

MOJŽIŠ, Miroslav, 2010. *Materiálové toky a logistika*. Druhé nezmenené vydanie. Nitra: Vydala Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre vo vydavateľstve SPU, 124 s. ISBN 978-80-552-0352-2.

ŘEZÁČ, Jaromír, 2010. *Logistika*. 1. vyd. Praha: Bankovní institut vysoká škola, 215 s. ISBN 978-80-7265-056-9.

SIXTA, Josef a Václav MAČÁT, 2005. *Logistika: teorie a praxe*. Brno: CP Books, 2005, 315 s. Praxe manažera. ISBN 80-251-0573-3.

Internetové zdroje

Analytické techniky. *Management mania* [online]. 2017 [cit. 2018-04-05]. Dostupné z: <https://managementmania.com/cs/analyzy-analyticke-techniky>

FMEA analýza příčin a důsledků. *Svět produktivity* [online]. 2012 [cit. 2018-01-30]. Dostupné z: <http://www.svetproduktivity.cz/slovník/FMEA-Analyza-pricin-a-dusledku.htm>

Gastro Servis Stummer [online]. 2016 [cit. 2018-01-28]. Dostupné z: www.gastrostummer.cz

Helios: Asseco [online]. 2018 [cit. 2018-02-04]. Dostupné z: <https://www.helios.eu/>

HOLÍKOVÁ, Petra. Inventarizace. *Uctovani.net* [online]. 2016 [cit. 2018-01-30]. Dostupné z: <https://www.uctovani.net/clanek.php?t=Inventarizace&idc=32>

Kodys: Technologie [online]. [cit. 2018-01-27]. Dostupné z: <https://www.kodys.cz/>

Logistika: Vše co student potřebuje vědět [online]. 2017 [cit. 2018-01-27]. Dostupné z: <http://logistika-cz.studentske.cz/2008/11/cle-logistiky.html>

Navisys [online]. 2018 [cit. 2018-01-29]. Dostupné z: <https://www.navisys.cz/produkty/podnikove-systemy-erp/microsoft-dynamics-nav>

Oceňování zásob při pořízení. *SVŠES* [online]. 2017 [cit. 2018-01-30]. Dostupné z: <http://elearning.svses.cz/mod/resource/view.php?id=24911>

Skaldík 6.0.3: Skladová evidence [online]. 2017 [cit. 2018-01-29]. Dostupné z: <https://www.mbsw.cz/>

Software pro řízení a skladování (zásob) Radoslav Delinčák, VŠB – TU Ostrava, FS. Consulting point [online]. 2011 [cit. 2018-01-28]. Dostupné z: <http://cp.forever.cz/en/node/59>

SOUKUPOVÁ, Věra a Dana STRACHOVÁ. *Podniková ekonomika* [online]. Verze 2.0. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, 2006, s. 135 [cit. 2018-02-27]. ISBN 9788070807118. Dostupné z: http://147.33.74.135/knihy/uid_ekniha-002/pdf/083.pdf

Standardizace. *Management, marketing: Vše co student potřebuje vědět* [online]. 2018 [cit. 2018-02-27]. Dostupné z: <http://managment-marketing.studentske.eu/2008/06/standardizace.html>

Stormware software development [online]. 2018 [cit. 2018-01-29]. Dostupné z: <https://www.stormware.cz/pohoda/vlastnosti/>

WalSoft [online]. 2018 [cit. 2018-01-29]. Dostupné z: <http://sklad.walsoft.cz/>

Účetní program Pohoda [online]. 2017 [cit. 2018-02-27]. Dostupné z: www.upes.cz

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

| | |
|------|--------------------------------------|
| FIFO | First in, firsts out |
| LIFO | Last in, firstst out |
| NAV | Navision |
| SQL | Structured Query Language |
| 1D | Jednodimenzionální |
| 2D | Dvoudimenzionální |
| EAN | European Article Numbering |
| FMEA | Failure Modes and Effects Analysis |
| IČO | Identifikační číslo organizace/osoby |
| DIČ | Daňové identifikační číslo |
| PC | Personal computer |
| JIT | Just in time |

SEZNAM OBRÁZKŮ

| | |
|---|----|
| Obrázek 1: Změna pořadí priorit hodnotících kritérií podniků v České republice..... | 14 |
| Obrázek 2: Náklady při pořízení zásob..... | 17 |
| Obrázek 3: Druhy skladů | 19 |
| Obrázek 4: Komplexní systém skladovacích činností | 22 |
| Obrázek 6: Proces tvorby FMEA analýzy | 30 |
| Obrázek 7: Logo firmy | 34 |
| Obrázek 8: Organizační struktura firmy | 35 |
| Obrázek 9: Prodejní sortiment | 36 |
| Obrázek 10: Ishikawa diagram | 39 |
| Obrázek 11: SWOT analýza | 40 |
| Obrázek 12: Založení účetní jednotky | 47 |
| Obrázek 13: Evidence zásob v programu Pohoda | 48 |
| Obrázek 14: Rozdělení skladů | 49 |
| Obrázek 15: Příjemky v programu Pohoda..... | 50 |
| Obrázek 16: Čtečka BT HID+Virtual COM..... | 52 |
| Obrázek 17: Ruční terminál s čtečkou čárových kódů C5S | 52 |

SEZNAM TABULEK

| | |
|--|----|
| Tabulka 1: Typy regulace teploty | 21 |
| Tabulka 2: Typy čárových kódů | 27 |
| Tabulka 3: Zboží k prodeji..... | 43 |
| Tabulka 4: Standard pro přípravu halušek se zelím..... | 54 |
| Tabulka 5: Navrhovaná opatření..... | 58 |

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha P I: Seznam spolupracujících agentur

Příloha P II: Seznam kulturních akcí

Příloha P III: Skladové zásoby

Příloha P IV: Výdejka ze skladu

Příloha P V: Objednávka

PŘÍLOHA P I: SEZNAM SPOLUPRACUJÍCÍCH AGENTUR

Spolupráce firmy Martina Stummera je navázána s agenturami:

- Prago koncert,
- Petarda production,
- RifRAff, s. r. o.,
- Aneba production,
- Oriental, s. r. o.,
- Agentura publikum,
- Shindei production,
- Black machine production.

PŘÍLOHA P II: SEZNAM KULTURNÍCH AKCÍ

Firma každým rokem navštěvuje spoustu kulturních akcí jako například:

- Masters of rock,
- Colours of Ostrava,
- Ostrava v plamenech,
- Beats for love,
- Bassinfiere fest,
- Majáles
 - o Hradec Králové,
 - o Brno,
 - o Praha,
 - o Ostrava,
- Trnkobraní,
- dětský den s Annou,
- Záření Vsetín,
- Dny NATO,
- Eurobike fest,
- Hrady CZ,
- Slovenské hrady,
- Pohoda SK,
- Radegast den,
- Bobr cup,
- Legendy,
- Flora Olomouc,
- Vinohraní,
- Olomoucké vinné slavnosti,
- Metlářský jarmark Rožnov pod Radhoštěm,
- vánoční trhy
 - o Valašské Meziříčí,
 - o Zlín.

PŘÍLOHA P III: SKLADOVÉ ZÁSoby

Skladové zásoby

Gastro servis Stummer

IČ: 61601594

Rok: 2018

Dne: 27.02.2018

Strana 1

Tisk všech záznamů

| Typ | Skupina | Kód | Název | Text | Stav zásoby | Jedn. |
|-------|---------|-----|---------------------------|---------------|-------------|-------|
| Karta | SK | | Alobal | | 20 | ks |
| Karta | SK | | Bramborové halušky | | 100 | kg |
| Karta | SK | | Brambory | | 60 | kg |
| Karta | SK | | Cibule | | 10 | kg |
| Karta | SK | | Česnek sušený | | 4 | ks |
| Karta | SK | | Dressing Barbecue | | 20 | ks |
| Karta | SK | | Dressing Pepřový | | 20 | ks |
| Karta | SK | | Dressing Riso | | 20 | ks |
| Karta | SK | | Dressing Samurai | | 20 | ks |
| Karta | SK | | Dressing Tzatziki | | 20 | ks |
| Karta | SK | | Grilovací koření | | 6 | ks |
| Karta | SK | | Hořčice | | 0 | ks |
| Karta | SK | | Houska na hamburger | | 200 | bal |
| Karta | SK | | Hovězí maso na hamburgery | | 50 | bal |
| Karta | SK | | Chalupářská klobása | | 100 | kg |
| Karta | SK | | Chilli | | 2 | ks |
| Karta | SK | | Jar | | 7 | bal |
| Karta | SK | | Jogurt | | 10 | bal |
| Karta | SK | | Kopr | čerstvý | 2 | bal |
| Karta | SK | | Krabička na hamburger | | 2 000 | ks |
| Karta | SK | | Krkovice kostky | | 20 | kg |
| Karta | SK | | Kukuřice | | 30 | bal |
| Karta | SK | | Kuřecí maso | | 40 | kg |
| Karta | SK | | Magi | 1 l | 6 | ks |
| Karta | SK | | Majoránka | | 2 | ks |
| Karta | SK | | Misky | 100 Ks | 30 | bal |
| Karta | SK | | Mrkev | | 20 | kg |
| Karta | SK | | Nakládaná paprika | | 15 | ks |
| Karta | SK | | Nože | 100 Ks | 10 | bal |
| Karta | SK | | Nudle | Velká krabice | 10 | bal |
| Karta | SK | | Okurky | | 20 | ks |
| Karta | SK | | Olej | | 8 | bal |
| Karta | SK | | Pepř | | 4 | ks |
| Karta | SK | | Petržel čerstvá | | 2 | bal |
| Karta | SK | | Pórek | | 2 | bal |
| Karta | SK | | Rajčata | | 10 | kg |
| Karta | SK | | Salát | | 30 | ks |
| Karta | SK | | Sůl | | 30 | ks |
| Karta | SK | | Sýr | | 50 | bal |
| Karta | SK | | Špek kostky | | 20 | kg |
| Karta | SK | | Tácky malé | 100 Ks | 0 | bal |
| Karta | SK | | Tácky velké | | 0 | bal |
| Karta | SK | | Těsto na bramboráky | | 220 | kg |
| Karta | SK | | Tortilly | | 40 | bal |
| Karta | SK | | Ubrousky | | 50 | bal |
| Karta | SK | | Vepřové maso | | 40 | kg |
| Karta | SK | | Vidličky | 100 Ks | 0 | bal |
| Karta | SK | | Voda malá | | 60 | bal |
| Karta | SK | | Voda velká | | 7 | bal |
| Karta | SK | | Zelí | | 60 | kg |
| Karta | SK | | Zelí kysané | | 40 | ks |

PŘÍLOHA P IV: VÝDEJKA ZE SKLADU

Gastro servis Stummer

Výdejka ze skladu

| Dodavatel: Gastro servis Stummer Martin Stummer 756 63 Krhová 164 IČ: 61601594 DIČ: CZ7409252444 Telefon: +420 777 945 797 E-mail: stummer@gastrostummer. www.gastrostummer.cz | | Odběratel: Zimní Masters of Rock IČ: DIČ: | | | | |
|---|--|---|------------|-------------------------------------|----------|-----------|
| Číslo výdejky Vystaveno: | <table border="1"> <tr> <td>001</td> </tr> <tr> <td>31.03.2018</td> </tr> </table> | 001 | 31.03.2018 | Objednávka č.: Datum objednávky: | | |
| 001 | | | | | | |
| 31.03.2018 | | | | | | |
| Označení dodávky | Množství | J.cena | Sleva | Cena %DPH | DPH | Celkem |
| Zimní Masters of Rock 1. 12. 2017 | | | | | | |
| Bramborové halušky | 50 kg | 36,00 | | 1 800,00 21% | 378,00 | 2 178,00 |
| Brambory | 30 kg | 24,00 | | 720,00 21% | 151,20 | 871,20 |
| Cibule | 5 kg | 14,40 | | 72,00 21% | 15,12 | 87,12 |
| Česnek sušený | 1 ks | 360,00 | | 360,00 21% | 75,60 | 435,60 |
| Dressing Barbecue | 5 ks | 120,00 | | 600,00 21% | 126,00 | 726,00 |
| Dressing Pepřový | 5 ks | 120,00 | | 600,00 21% | 126,00 | 726,00 |
| Dressing Riso | 5 ks | 120,00 | | 600,00 21% | 126,00 | 726,00 |
| Dressing Samuraj | 5 ks | 120,00 | | 600,00 21% | 126,00 | 726,00 |
| Dressing Tzatziki | 5 ks | 120,00 | | 600,00 21% | 126,00 | 726,00 |
| Grilovací koření | 1 ks | 360,00 | | 360,00 21% | 75,60 | 435,60 |
| Houska na hamburger | 50 bal | 120,00 | | 6 000,00 21% | 1 260,00 | 7 260,00 |
| Hovězí maso na burgery | 20 bal | 600,00 | | 12 000,00 21% | 2 520,00 | 14 520,00 |
| Chalupářská klobása | 30 kg | 132,00 | | 3 960,00 21% | 831,60 | 4 791,60 |
| Chilli | 1 ks | 240,00 | | 240,00 21% | 50,40 | 290,40 |
| Jar | 1 bal | 60,00 | | 60,00 21% | 12,60 | 72,60 |
| Jogurt | 2 bal | 60,00 | | 120,00 21% | 25,20 | 145,20 |
| Kopr, čerstvý | 1 bal | 60,00 | | 60,00 21% | 12,60 | 72,60 |
| Krabička na hamburger | 800 ks | 6,00 | | 4 800,00 21% | 1 008,00 | 5 808,00 |
| Krkovice kostky | 8 kg | 132,00 | | 1 056,00 21% | 221,76 | 1 277,76 |
| Kukuřice | 12 bal | 0,00 | | 0,00 21% | 0,00 | 0,00 |
| Kuřecí maso | 10 kg | 144,00 | | 1 440,00 21% | 302,40 | 1 742,40 |
| Magi, 1 l | 1 ks | 360,00 | | 360,00 21% | 75,60 | 435,60 |
| Majoránka | 1 ks | 240,00 | | 240,00 21% | 50,40 | 290,40 |
| Misky, 100 Ks | 10 bal | 120,00 | | 1 200,00 21% | 252,00 | 1 452,00 |
| Mrkev | 10 kg | 24,00 | | 240,00 21% | 50,40 | 290,40 |
| Nakládaná paprika | 6 ks | 66,00 | | 396,00 21% | 83,16 | 479,16 |
| Nože, 100 Ks | 1 bal | 96,00 | | 96,00 21% | 20,16 | 116,16 |
| Nudle, Velká krabice | 3 bal | 600,00 | | 1 800,00 21% | 378,00 | 2 178,00 |
| Okurky | 1 ks | 12,00 | | 12,00 21% | 2,52 | 14,52 |
| Ólej | 3 bal | 240,00 | | 720,00 21% | 151,20 | 871,20 |
| Pepř | 1 ks | 420,00 | | 420,00 21% | 88,20 | 508,20 |
| Petržel čerstvá | 1 bal | 240,00 | | 240,00 21% | 50,40 | 290,40 |
| Pórek | 1 bal | 240,00 | | 240,00 21% | 50,40 | 290,40 |
| Rajčata | 5 kg | 48,00 | | 240,00 21% | 50,40 | 290,40 |
| Salát | 15 ks | 24,00 | | 360,00 21% | 75,60 | 435,60 |
| Sůl | 4 ks | 12,00 | | 48,00 21% | 10,08 | 58,08 |
| Sýr | 20 bal | 36,00 | | 720,00 21% | 151,20 | 871,20 |
| Špek kostky | 8 kg | 120,00 | | 960,00 21% | 201,60 | 1 161,60 |
| Těsto na bramboráky | 100 kg | 36,00 | | 3 600,00 21% | 756,00 | 4 356,00 |
| Tortilly | 15 bal | 120,00 | | 1 800,00 21% | 378,00 | 2 178,00 |
| Ekonomický a informační systém POHODA Start | | | | | | |

| Označení dodávky | Množství | J.cena | Sleva | Cena %DPH | DPH | Celkem |
|------------------------|----------|--------|-------|------------------|------------------|------------------|
| Ubrousky | 20 bal | 72,00 | | 1 440,00 21% | 302,40 | 1 742,40 |
| Vepřové maso | 10 kg | 144,00 | | 1 440,00 21% | 302,40 | 1 742,40 |
| Voda malá | 10 bal | 9,60 | | 96,00 21% | 20,16 | 116,16 |
| Voda velká | 1 bal | 96,00 | | 96,00 21% | 20,16 | 116,16 |
| Zelí | 25 kg | 24,00 | | 600,00 21% | 126,00 | 726,00 |
| Zelí kysané | 20 ks | 54,00 | | 1 080,00 21% | 226,80 | 1 306,80 |
| Součet položek | | | | 54 492,00 | 11 443,32 | 65 935,32 |
| Zaokrouhlení | | | | | | 0,68 |
| CELKEM K ÚHRADĚ | | | | | | 65 936,00 |

Vystavil:

Převzal:

Razítko:

PŘÍLOHA P V: OBJEDNÁVKA

Gastro servis Stummer

OBJEDNÁVKA č. 182000001

Odběratel:

**Gastro servis Stummer
Martin Stummer
756 63 Krhová 164**

IČ: 61601594
DIČ: CZ7409252444
Telefon: +420 777 945 797
E-mail: stummer@gastrostummer.
www.gastrostummer.cz

Tel.:

Dodavatel:

**MADE GROUP, a.s.
Dlouhá 614/10
110 00 Praha**

Objednávka č.: 182000001
Forma úhrady: Příkazem
Datum objednávky: 24.04.2018

IČ: 27124151
DIČ: CZ27124151

| Označení dodávky | Množství | J.cena | Sleva | Cena %DPH | DPH | Kč Celkem |
|---|----------|--------|-------|--------------|----------|------------------|
| Objednávka zimní Masters of Rock | | | | | | |
| Kukuřice | 20 bal | 400,00 | | 8 000,00 21% | 1 680,00 | 9 680,00 |
| Bramborové halušky | 20 kg | 30,00 | | 600,00 21% | 126,00 | 726,00 |
| Olej | 5 bal | 200,00 | | 1 000,00 21% | 210,00 | 1 210,00 |
| Zelí kysané | 20 ks | 45,00 | | 900,00 21% | 189,00 | 1 089,00 |
| Nakládaná paprika | 7 ks | 55,00 | | 385,00 21% | 80,85 | 465,85 |
| Součet položek | | | | 10 885,00 | 2 285,85 | 13 170,85 |
| CELKEM K ÚHRADĚ | | | | | | 13 170,85 |

Vystavil:

Převzal:

Razítko: