

Zásobování

Zásobování je proces, který zahrnuje:

1. Výběr dodavatele

2. Objednávku

3. Odběr a převzetí

4. Skladování

- Pro vykonávání své hospodářské činnosti si musí každý podnik zajistit potřebné zboží a suroviny.
- Hlavním úkolem a funkcí nákupu je zabezpečit bezporuchový a plynulý provoz surovinami a zbožím.

1. Výběr dodavatele

Zahrnuje:

- průzkum dodavatelů (trhu)
- soustředování nabídek
- výběr optimálního dodavatele

Při výběru dodavatele je třeba si ověřit a posoudit především:

- ekonomickou stabilitu dodavatele,
- schopnost dodavatele dodržet své závazky,
- sortiment a inovace nabídky,
- ceny zboží a surovin,
- pružnost dodavatele,
- termíny dodávek,
- způsob dopravy,
- formy placení, termíny splatnosti faktur,
- záruční lhůty,
- vliv na životní prostředí (velikost balení, obaly),
- dodržování hygienických požadavků,
- reference,

S jednotlivými dodavateli jsou uzavírány kupní smlouvy.

Obsahem smlouvy bývá zpravidla:

- smluvní strany - dodavatel, odběratel
- předmět dodávky
- stanovení způsobu dodávek a objednávání
- cena nebo způsob jejího dodatečného určení
- jakost
- způsob placení
- vyřizování reklamací
- datum uzavření smlouvy
- podpisy smluvních stran

2. Druhy objednávek

- *písemná objednávka* (druh, množství, jakost, termín dodávky)
- *osobní výběr a převzetí u dodavatele*
- *telefonicky, elektronicky (email)*
- *prostřednictvím obchodních zástupců*
- *standardem* - stálé pravidelné objednávky (pečivo)
- *osobním nákupem* (nákup za hotové)

Příklad – objednávka:

Vypočítej kolik kg masa a jaký druh budeš objednávat:

- | | |
|---------------------------------|----------------|
| •40 porcí svíčkové na smetaně | 10 porcí 1000g |
| •70 porcí vepř. krkovice pečené | 10 porcí 1500g |
| •60 porcí žebírko smažené | 10 porcí 1500g |
| •40 porcí žebírko přírodní | 10 porcí 1500g |
| •30 porcí zbojnický bůček | 10 porcí 1500g |