



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Szent István Campus
Agrár- és Élelmiszergazdasági Intézet
Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Vállalati Gazdaságtan
Tanszék
Gazdálkodási és menedzsment alapképzési

**Az Anifer-ST Kft. versenyképességének, versenyhelyzetének
vizsgálata**

Belső konzulens: Dr. Turzai-Horányi Beatrix
egyetemi adjunktus, mentor

**Belső konzulens
intézete/tanszéke:** Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Vállalati
Gazdaságtan Tanszék

Készítette: **Nagy Barbara**

Gödöllő
2024

Szakdolgozat kivonat

Vizsgálatom egy kazári kisvállalkozás, az Anifer-ST kft. versenyképessége és versenyhelyzete 30 km-es körzetben. A kisebb-nagyobb helyi vállalkozások elengedhetetlenek a helyi gazdaság számára. Munkahely teremtmő képességükkel előre lendítik a helyi gazdaságot, az adott piacra termelve. A versenyhelyzet felmérésére használt módszerek a Pestel, Porter 5 erő, BCG mátrix, BSC és SWOT részletes képet mutatott a vállalkozás jelenlegi helyzetéről és potenciálról.

Az Anifer jelenlegi piaci helyzete stabil, és hosszú távú növekedési potenciállal rendelkezik. Az Anifer működését befolyásolják a gazdasági és politikai tényezők, mint a közbeszerzési szabályok vagy az infláció. Az infláció növeli a vállalat költségeit az alapanyagok beszerzése és a bérköltségek tekintetében, ami komoly nyomást helyez a vállalkozásra, különösen a közétkeztetés területén, ahol az ár érzékeny ügyfélkör miatt kihívás árat emelni. Ugyanakkor az áremelés elkerülhetetlen, a bevételnek fedeznie kell a kiadásokat mellett, hogy profitot termeljenek, továbbá fontos a versenyképesség megőrzése érdekében és tükröznie kell a szolgáltatás minőséget is. A technológiai fejlesztések, mint az új hűtőszekrények és főzőüstök, hozzájárulnak a hatékonyság növekedéséhez. A HACCP rendszer folyamatos fenntartása és az alkalmazottak képzése biztosítja a magas élelmiszerbiztonsági színvonalat, ami nélkülözhetetlen a vállalkozás számára. A fő versenytársak a közétkeztetésben és szociális étkeztetés területén 30 km-es körzetben a Fészek, Miklós és Jäger vendéglők, melyek hasonló árakat kínálnak.

A catering és rendezvényszervezés területén már erősebb, a verseny fokozottabb, több étterem rendelkezik saját nagy teremmel, mely előnyt jelent számukra. Az Anifer egyik legnagyobb erőssége a rugalmas és a diverzifikált beszerzési források, amelyek stabilitást biztosítanak a minőségi alapanyag ellátásban. A helyi gyárak dolgozóinak étkeztetése újabb bevételi forrást jelent a vállalkozás számára. Ezzel szemben a saját konyhával rendelkező közintézmények, illetve az online ételrendelési platformok növekvő versenyt. Ha csak tálalókonyhával rendelkeznek az intézmények, akkor szükségük van az ételek előzetes lefőzésére és kiszállítására. A főzőkonyha jelenleg 750 adag elkészítésével dolgozik naponta, ez a mennyiség 900 főre növelhető, amely a minőség romlására még nem megy. Az online marketing és közösségi média jelenlét (Facebook, Instagram, Pinterest) fokozása segít elérni új ügyfeleket, és növeli a vállalkozás catering és rendezvény szolgáltatásainak ismertségét.

Az online hirdetések bővítésével az Anifer szélesebb közönséget célozhat meg, ami hozzájárulhatna a piaci részesedés növeléséhez és a profit növekedéséhez. A kazári bölcsőde

konyhájába történő átköltözés hosszú távon költséghatékonyabb működést biztosíthat. Az ehhez szükséges eszközpark beszerzése és technológiai fejlesztések hosszú távon megtérülnek. A bölcsőde részletesebb felmérése szükséges a döntésmeghozatal előtt. Az áramfelvétel mérésének előzetes megállapítása nélkülözhetetlen, mivel a nagyüzemi professzionális kombi sütők, főzőüstök és billenő serpenyő áramfelvétele minimum 100 wattot igényel. Az eszközpark beruházása előtt a pontos felmérések elvégzése elengedhetetlen.