



Covid-19 pandemins inverkan på logistiken inom bageribranschen i Finland

Santeri Mäkilä

Examensarbete
Företagsekonomi
2021

EXAMENSARBETE	
Arcada	
Utbildningsprogram:	Företagsekonomi
Identifikationsnummer:	20092
Författare:	
Arbetets namn:	
Handledare (Arcada):	Robert Henriksson
Uppdragsgivare:	
<p>Sammandrag:</p> <p>Året 2020 har varit mycket onormalt och har orsakat svårigheter för livsmedelsindustrin och bageribranschen i Finland p.g.a. Covid-19 pandemin. Syftet med detta arbete är att utreda vilka åtgärder Covid-19 pandemin har orsakat inom bageribranschen. Arbetet tar upp relevanta teman för att läsaren skall förstå helheten med Covid-19, hur bageribranschen ser ut i Finland, vilka hygienkrav pandemin har orsakat och vilka åtgärder pandemin har förorsakat bageriföretagen. För att besvara forskningsfrågan ”Covid-19 pandemins inverkan på logistiken inom bageribranschen i Finland” har arbetets empiriska del genomförts med en kvalitativ studie i vilken erfarna bageriföretagare i fem företag kontaktades och intervjuades. Intervjun genomfördes per telefon på grund av rådande Covid-19 situationen. Svaren mellan företagen varierade i viss grad, men problem uppkom i alla fall i flera företag. I metodkapitlet identifieras metoden som använts i studien samt varför den passar bäst in i denna studie. Vissa företag har olika produkter och arbetssätt, vilket har inverkat på resultatet. Enligt studiens resultat har bageriföretagen blivit tvungna att ändra på sina inpackningar och ha skyddsmedel vid produktleveranser. I studien kom även fram att vissa bageriföretagare har varit tvungna att ändra utseendet på sina produkter. För fortsatt forskning rekommenderar jag att undersöka hur företag bättre kan förbereda sig att hantera nya pandemier i framtiden.</p>	
Nyckelord:	Logistik, Covid-19, Bageribransch, Leveransservice, Materialstyrning
Sidantal:	32
Språk:	Svenska
Datum för godkännande:	

INNEHÅLL

1	INLEDNING	5
1.1	PROBLEMFÖRMULERING	5
1.2	SYFTE	5
1.3	AVGRÄNSNINGAR	6
1.4	FÖRVÄNTAT RESULTAT	6
1.5	ARBETETS STRUKTUR	6
2	TEORI	7
2.1	COVID-19	7
2.2	REGERINGSBESLUT	8
2.3	BAGERIBRANSCHEN I FINLAND	10
2.4	HYGIENKRAVEN INOM BAGERIBRANSCHEN	11
2.5	MATERIALSTYRNING	12
2.5.1	<i>Inkommande logistik</i>	12
2.5.2	<i>Intern logistik</i>	13
2.5.3	<i>Utgående logistik</i>	13
2.6	LEVERANSSERVICE	14
2.7	LEVERANSSERVICENS STORA DILEMMA	15
2.8	FÖRPACKNING.....	16
3	METOD	17
3.1	KVALITATIV FORSKNINGSMETOD	17
3.2	INTERVJUGUIDE	18
3.3	VAL AV RESPONDENTER.....	19
3.4	TILLVÄGAGÅNGSSÄTT	19
4	RESULTAT	20
4.1	INVERKAN PÅ DEN INKOMMANDE LOGISTIKEN	20
4.2	INVERKAN PÅ DEN INTERNA LOGISTIKEN	21
4.3	INVERKAN PÅ DEN UTGÅENDE LOGISTIKEN	23
5	DISKUSSION	24
5.1	METODDISKUSSION	24
5.2	RESULTATDISKUSSION	25
6	SLUTSATSER	26
	KÄLLOR	27
	BILAGOR	31

Figurer

Figur 1. THL, Koronakartta 9.10.2020	8
Figur 2, Statsrådet, Koronan torjunnan kokonaisuus, 2020	9
Figur 3. Työ- ja Elinkeinoministeriö ja ELY-keskukset 2018	10
Figur 4. Relationerna mellan försörjning, produktion, distribution inom logistiken. (Storhagen 2018 s. 60)	13
Figur 5. Bild på produktplaceringarna under Covid-19 pandemin	22

1 INLEDNING

Riskhantering inom affärsverksamheten hör till de viktigaste uppgifterna som företag måste arbeta med. Där tillhör även externa risker som man alltid inte kan förutse. (Staples Business Advantage) Året 2020 har varit mycket onormalt för företag inom många olika sektorer på grund av Covid-19 pandemin, som har haft en negativ effekt på samhället, kultur- och affärsverksamheten i Finland. (ETL 2019).

1.1 Problemformulering

Året 2020 har varit mycket ovanligt och fört med sig strama åtgärder från Finlandsregering. Regeringen har infört begränsningar som har gjort återförsäljningen av livsmedel svår för företag inom livsmedelsindustrin. Lördagen den 4 april kl. 24.00 infördes strama restriktioner. Bland annat måste alla restauranger vara stängda fram till den 31 maj 2020 för att bromsa spridningen av Covid-19 viruset. (Statsrådet)

Åtgärden har påverkat återförsäljningen och efterfrågan i alla företag inom livsmedelsindustrin. Livsmedelsindustrin är en av de största industrierna i Finland och sysselsätter ca 34 000 personer, vilket gör skadan stor. (Ruokatieto Yhdistys ry) Covid-19 epidemin har kraftigt påverkat på livsmedelsindustrin under året 2020, vilket innebär att bageribranschen och dess affärsprocesser har påverkats negativt. Enligt ETL undersökningen har Covid-19 skapat obalans i efterfrågan och det är svårt att förutspå hur framtiden för livsmedelsindustrin kommer att se ut. (ETL) Saker som påverkar slutresultatet är hur snabbt ett vaccin utvecklas och hur snabbt ekonomin återhämtar sig. (ETL) Företag har blivit tvungen att permittera personal, stänga sina återförsäljningsenheter eller utforma en ny strategi för eftersäljning, som t.ex. take-away-försäljning via mobilapplikationer eller att fokusera på digitalisering. (Helsingin Sanomat)

1.2 Syfte

Syftet med detta arbete är att undersöka hur Covid-19 pandemin har påverkat logistiken inom bageribranschen. Utgående från syftet öker arbetet svar på följande forskningsfråga:

Vilka förändringar har bagerierna varit tvungna att utföra på grund av pandemin?

I forskningsfrågan ligger fokuset på materialstyrningen, dvs. den inkommande logistiken, den interna logistiken och den utgående logistiken.

1.3 Avgränsningar

Fokus i arbetet är att få fram de förändringar som har skett inom den inkommande logistiken, den interna logistiken och den utgående logistiken i bageriföretag i Finland under tiden 1.1.2020–1.1.2021 av Covid-19 pandemin.

1.4 Förväntat resultat

Eftersom regeringen har utfört strama åtgärder och för att åtgärderna har tidsmässigt varit långa, förväntas att Covid-19 pandemin har resulterat olika förändringar inom bageriernas verksamhet. Förändringarna kan vara många och betydelsefulla.

Regionalt kan påverkan av Covid-19 vara större eller mindre, vilket kan påverka på svaren. Inverkan av coronaviruset på bageribranschen är inte särskilt välkänd ännu för att problemet är nytt. Svaren på inverkan av Covid-19 pandemin och lösningarna dokumenteras och kan vara för nytta i framtiden av andra företagare

1.5 Arbetets struktur

Arbetet börjar med en inledning som innehåller arbetets problemformulering, syfte, avgränsningar och det förväntade resultatet. Därefter följer kapitel 2 arbetets teoretiska referensram i vilken presenteras uppgifter om Covid-19. Arbetet fortsätter med bageriföretagen i Finland, regeringsbesluten om Covid-19, livsmedelsindustrin som helhet, återförsäljning, hygienkraven inom bageribranschen och distribution. Arbetet fortsätter med analys av de olika elementen i leveransservicen, materialstyrning och avslutas med analys av förpackningar. I kapitel 3 beskrivs hur semi struktureradade intervjun kommer att planeras och vilka frågor bageriföretagarna skall svara på. Kapitel 3 behandlar metoden om hur studiet har utförts och fortsätter med en resultatanalys i

kapitel 4. Sedan avslutas arbetet avslutas med kapitel 5 som innehåller en diskussion om arbetet.

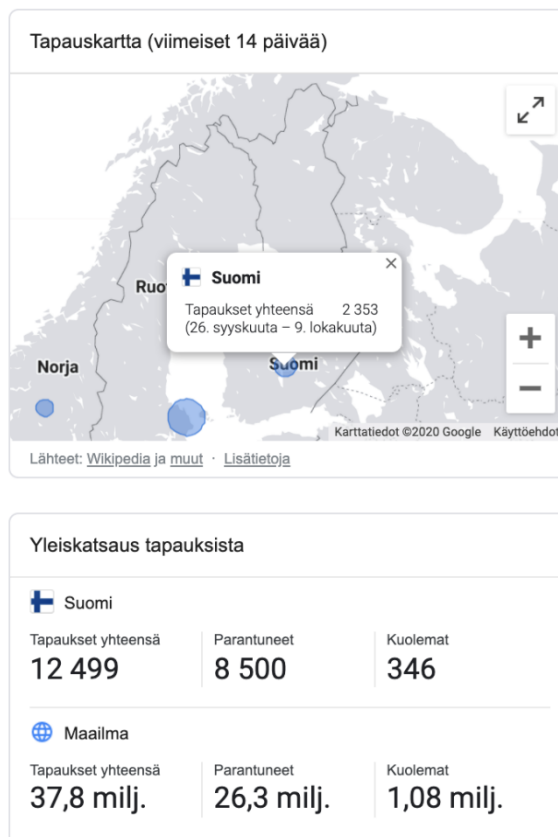
2 TEORI

Detta kapitel inleds med beskrivning om vad Covid-19 är, hur den har påverkat vårt samhälle och livsmedelsindustrin. Kapitlen fortsätter med en beskrivning av regeringsbesluten om Covid-19, bageribranschen, hygienkraven inom bageribranschen, materialstyrning och distribution. Arbetet fortsätter med beskrivning av de olika leveransservicen, drivkrafterna inom logistiken och avslutas med en beskrivning av förpackningar och dess betydelse.

2.1 Covid-19

Covid-19 blev känd för allmänheten i december 2019 när några fall av lunginflammation upptäcktes i Kina. Det visade sig vara ett nytt virus SARS-CoV2 eller Covid-19, vilket tidigare varit okänt hos människor. Covid-19 viruset spred sig snabbt runt om i världen. Det exakta ursprunget av viruset är okänt, men det finns teorier om att den har smittats från fladdermöss till människor. Covid-19 belastar vårt samhälle och företag inom alla branscher. Regeringen försöker hitta en lösning att bekämpa Covid-19. (THL 2019)

Det nya coronaviruset smittas som droppinfektion när en smittad person hostar, nyser eller är i närkontakt. (THL 2020) Enligt uppgifter samlade av THL har det hittills totalt varit i Finland 346 dödsfall av 12 499 fall och mängden infektioner ökar hela tiden. Av ca 12 499 fall har 8 500 blivit friska, men det är ännu oklart om Covid-19 orsakar andra primärsjukdomar. Som man kan se i figur 3 har det varit i världen totalt 37,8 miljoner Covid-19 fall av vilka 1,08 miljoner har avlidit. Det är fortfarande oklart hur länge viruset förblir smittsamt i luften och vilken betydelse luftkonditionering har vid infektioner, men det är säkert att viruset sprider sig snabbt. (THL 2020)



Figur 1. THL, Koronakartta 9.10.2020

Till Covid-19 symptom hör andnöd, trötthet, muskelvärk, hosta, diarré och om man hör till riskgruppen är symptomen livsfarliga och kan orsaka död. Till riskgruppen hör människor som har en primärsjukdom såsom hjärtproblem, cancer eller någon annan sjukdom som minskar immunförsvaret. (THL)

2.2 Regeringsbeslut

Eftersom viruset är livsfarligt, har regeringen tagit aktiv ställning i bekämpningen av pandemin. Regeringen gav ett beslut om att det är rekommenderbart att hålla 1,5 meters säkerhetsavstånd till andra personer och man bör använda munskydd när man rör sig på i offentliga utrymmen, som t.ex. kollektivtrafik. Man rekommenderar att alla individer tvättar händerna flera gånger om dagen. Därtill föredrar regeringen distansarbete. Personer som anländer tillbaka till Finland skall vara i karantän i 14 dagar. (Statsrådet)

Som framgår i figur 4 har regeringen placerat officiella riktlinjer som rekommenderar att alla individer håller ett säkerhetsavstånd på minst 1,5 meter till andra personer. Statsrådet rekommenderar också att man tvättar händerna ofta och att man omedelbart går på tester om det uppstår Covid-19 symptom. Man skall använda munskydd ifall man inte kan hålla säkerhetsavstånd och man bör hosta och nysa på papper. (Statsrådet)

Det finns i Finland regionala restriktioner som gäller Nyland, Österbotten och Birkeland. I dessa regioner bör alkohol servering slutas kl. 22:00 och alla restauranter måste stängas senast kl. 23:00. Nattklubbar, pubbar och barer får ta emot högst hälften av deras normala kundmängder. Cafeterier och restauranger får ta emot högst $\frac{3}{4}$ av deras tillåtna mängd kunder. I andra delar av Finland där invånarantalet är mindre har man också begränsat efterförsäljningen av livsmedel. Servering av alkohol skall avslutas kl. 24:00 och nattklubbar, pubbar och barer skall stängas senast kl. 1:00. Andra företag får vara öppna dygnet runt. Man har inte begränsat mängden kunder i andra delar av Finland. (Statsrådet)

Följande regler berör alla restauranger, pubbar och cafeterier i Finland. Alla kunder skall ha en plats att sitta på inomhus. Företag måste meddela kunderna på vilket sätt man bör undvika Covid-19 att sprida sig och kunderna måste ha möjlighet att tvätta händerna i restaurangen. Dessutom måste restaurangen ta hand om den övriga hygien. Dessa rekommendationer gäller till 15.12.2020. Situationen är aktiv och rekommendationer ändras hela tiden beroende på mängden Covid-19 fall i Finland. (Statsrådet)



Figur 2, Statsrådet, Koronan torjunnan kokonaisuus, 2020

2.3 Bageribranschen i Finland

Bageribranschen är en betydande industri i Finland och bagerier erbjuder arbete och försörjning för många människor i Finland. Till skillnad från andra delsektorer inom livsmedelsindustrin är bageriindustrin en affärsintensiv sektor. Mer än en tredjedel av företagen inom livsmedelsindustrin är bagerier. (Arbets- och näringsministeriet) Företag inom restaurang- och livsmedelsbranschen säljer vidare livsmedel och produkter som tillverkas av t.ex. bagerier. Bagerierna har oftast egna återförsäljningsfunktioner.

Toimiala	Yritysten lkm.	Liikevaihto
10 Elintarvikkeiden valmistus	1 618	9 492 341
101 Teurastus, lihan säilyvyyskäsittely ja lihatuotteiden valmistus	212	2 500 450
102 Kalan, äyriäisten ja nilviäisten jalostus ja säilöntä	141	311 329
103 Hedelmien ja kasvien jalostus ja säilöntä	142	361 739
104 Kasvi- ja eläinöljyjen ja -rasvojen valmistus	18	50 696
105 Maitotaloustuotteiden valmistus	66	2 375 002
106 Mylly- ja tärkkelystuotteiden valmistus	60	409 505
107 Leipomotuotteiden, makaronien yms. valmistus	670	1 084 463
108 Muiden elintarvikkeiden valmistus	235	1 799 018
109 Eläinten ruokien valmistus	74	600 139
11 Juomien valmistus	125	1 228 855
Elintarviketeollisuus yhteensä	1 743	10 721 196
C Teollisuus yhteensä	20 229	121 661 945

Lähde: Toimiala Online/Tilastokeskus, Tilinpäätöstilastot

Figur 3. Työ- ja Elinkeinoministeriö ja ELY-keskukset 2018

Bageriindustrin i Finland består i huvudsak av många små bagerier. Bageriindustrin är livsmedelsindustrins största bransch då man räknar antalet företag. Bageriföretag indelas i industriella bagerier och traditionella hantverkstillverkande bagerier. Bagerierna kan vara landsomfattande bageriföretag, regionala eller lokala småbagerier. (Arbets- och näringsministeriet, Branschrapport 2017 s. 13) Bageribranschen sysselsätter ca 7800 människor i över 700 företag, vilket gör bageribranschen till den största branschen inom livsmedelsindustrin. (Suomen Leipuriliitto ry 2015)

Året 2020 har varit mycket svårt för livsmedelsindustrin och orsakat nya utmaningar som företag inte tidigare varit med om. Småbageriernas omsättning minskades med ca 50 %, vilket är hälften av deras försäljning. Om regeringen begränsar och minskar kundernas möjlighet att besöka återförsäljare, minskar mängden produktbeställningar inom

företagen. Bageriföretag är beroende på beställningarna från återförsäljarna inom kedjorna Kesko, S-kedjan och andra livsmedelsaffärer. Bageriföretagen i Finland har stora globala konkurrenter som säljer till återförsäljare djupfrysta bagerivaror och många återförsäljare bakar själv sina produkter på platsen, vilket minskar antalet beställda småbageriprodukter. (YLE)

2.4 Hygienkraven inom bageribranschen

Enligt WHO innebär alla nödvändiga åtgärder inom livsmedelshygien, som gör livsmedel pålitliga, hälsosamma och rena. Alla livsmedelprodukter bör klassificeras som livsmedel. Hygienkraven inom livsmedelsindustrin har ett gemensamt mål, att skydda produkten från att bli oanvändbara. Grundtanken är att skydda tillverkaren från ekonomisk förlust. (Livsmedelverket)

EUs avsikt är med hjälp av livsmedelssäkerhetspolitik skydda konsumenterna. EU har utfärdat olika stadgar för att säkerställa livsmedelshygien. Noggranna inspektioner genomförs för att kontrollera risken för kontaminering av livsmedel. Produkter måste uppfylla EUs säkerhetskrav för att få tillstånd att säljas på marknaden. (EUR-LEX)

Finlands livsmedelsverk kräver att alla företag som behandlar livsmedel har effektiv livsmedelskontroll genom självövervakning. Med noggrann självövervakning kan företagen säkerställa bra hygien i hela produktionskedjan. (Livsmedelverket)

Bageriföretag och andra livsmedelsföretag bör säkerställa arbetshygien alltid då man behandlar livsmedel i form av arbetsverktygens intervallrensning. Man skall också säkerställa bra handhygien genom att tvätta händerna. Det rekommenderas starkt också att använda gummihandskar alltid vid närkontakt med livsmedel. Det rekommenderas också att lämplig skyddsklädsel används när man behandlar livsmedel. Alla arbetsbrickor bör vara lämpliga för maskintvättning. Ytorna bör vara av plast eller metall. (Livsmedelverket) Kvaliteten på livsmedel är idag mycket än någonsin tidigare, men det finns vissa risker som tillhör livsmedel, som kan skada hälsan.

2.5 Materialstyrning

Målsättningen med logistik är att få rätta produkter levererade till rätta platser i rätt tid. Logistikerna är en av de drivkrafterna som ökar företagets konkurrens. Om leveranskedjan är bristfällig minskar effektiviteten och detta i sin tur minskar på företagets omsättning. Materialstyrning har sin viktighet i företagets fungerande verksamhet, som krävs för att styra flödet av material och produkter. (Storhagen 2018 s. 59)

Materialstyrning innebär att man styr materialflödet. Materialflödet kan styras med beslut om kvantitet som berör utgående logistik, inkommande logistik eller intern logistik. Besluten kan vara att företaget måste anskaffa t.e.x. nya råvaror från en extern leveratör eller inom den egna tillverkningen. Materialstyrning innebär också den tidpunkt då produkter skall finnas tillgänglig för leverans, för kunder eller egen verksamheten. (Mattsson)

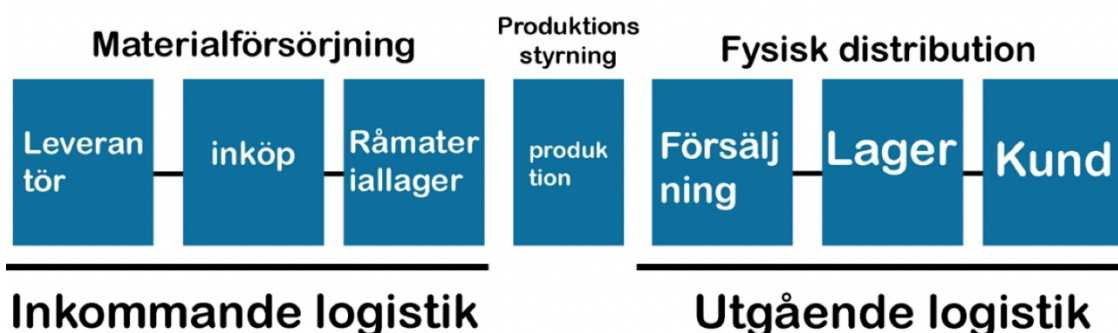
Det finns **olika** viktiga **materialsstyrningssätt** som kan tillämpas av företag. De mest förekommande är följande. (Mattsson) Ett materialstyrningssätt som förekommer mycket inom företag är beställningspunktsmetoden. Detta innebär att man jämför den kvantitet som finns tillgänglig på lager med beställningstidpunkten. När kvantiteten fylls lägger företaget ut en ny order för att påfylla lagret. Därefter följer ett periodsbeställningssystem, som innebär att nya inleveranser sker med varierande intervall och att inleveranskvantiteterna i princip är konstanta. Kvantiteten för ordermängden varierar varje gång. Periodbeställningssystemet planeras tillsammans med lagerpåfyllnadscykeln. Materialstyrning fortsätter med täcktidsplanering. Med täcktidsplaneringen planerar företag beställningar så att deras lager förväntas räcka till. Alla företag tillämpar det bästa sättet för sin verksamhet. (Mattsson)

2.5.1 Inkommande logistik

Den första fasen i materialstyrningen är inkommande logistiken som innebär mottagandet av gods, varornas upppackning och placering i lagret. (Logistiikanmaailma)

Element i den inkommande logistiken, dvs materialförsörjningen är leverantörerna, inköpsfunktionen och råmateriallagret. Se figur 5. (Storhagen 2018 s. 60)

Logistik



Figur 4. Relationerna mellan försörjning, produktion, distribution inom logistiken. (Storhagen 2018 s. 60)

2.5.2 Intern logistik

Den andra fasen i logistiken är intern logistik eller produktionsstyrning, vilket innebär att man hanterar material och produkter inom det egna företaget. Till interna logistikfunktioner hör också underhållning av utrustning. Alla varuhanteringar som inte hör till inkommande eller utgående logistik, kan klassificeras som intern logistik. Se figur 5 på sidan 14. (Logistiikanmaailma) Till intern logistik hör också samplockning av gods, vilket innebär att man utför packning för kundorder. Produkter plockas enligt beställning och förpackas. (Silf)

2.5.3 Utgående logistik

Den tredje fasen i logistiken är utgående logistik. Med den utgående logistiken avses den fysiska distributionen av varor till kunden. Till den utgående logistiken hör plockning och förpackning av kundorder lager samt distribution och transport av gods. Utgående logistik kan också innebära omvänd logistik, som är kundreturer, underhållstjänster samt återvinning. I omvänd logistik ändras produktflödet leveranskedjan. Grundprincipen är att man levererar rätt vara på rätt tid till rätt kund. Se figur 5 på sidan 14. (Logistiikanmaailma)

2.6 Leveransservice

Syftet med leveransservice är att mäta en leverantörs logistiska prestationsförmåga vid en leverans. I leveransservice beaktar man nio olika element varav de fyra första är särskilt viktiga.

Det första elementet i leveransservicen är lagertillgängligheten, vilket anges som sannolikheten att varan finns tillgänglig då kunden behöver den. Det andra elementet är **leveranstiden**, ofta betecknad som **ledtid**. Med **ledtid** avses längden på den tid som sker från den tidpunkt då kunden lämnar in sin beställning till den tidpunkt då beställningens varor anländer hos kunden. Det tredje elementet är **leveranspålitlighet**, vilket innebär att produkten anländer till kunden vid bekräftad tidpunkt. Det fjärde elementet **leveranssäkerhet** gäller tillförlitligheten att leveransen består av rätt vara i rätt kvantitet enligt orderbekräftelsen. Vissa kunder prioriterar högre leveranspålitlighet än kort ledtid. Saker som kan påverka pålitligheten negativt är administrativa fel, plockfel och produktskador. (Storhagen 2011 s. 170–172)

Det femte elementet är **informationsflödet**, vilket innebär att kunden informeras om saker som berör leveransen. Kunden vill bli övertygad om att leverantören har förmåga att leverera ordern. Informationsflödet ska ske i båda riktningar. Företag bör också ha förmåga till **kundanpassning**, vilket är det sjätte elementet. Alla kunder har olika behov som kan påverka köpprocessen. Det är därför viktigt att företaget lyssnar på kundens önskemål i olika situationer. Det sjunde elementet är att leveransen utförs **miljömässigt** på ett bra sätt. Exempelvis att man väljer ett lämpligt leveranssätt som belastar miljön mindre. Det åttonde elementet är **flexibilitet**, vilket innebär att leverantören har vid behov flexibilitet till förändrande förutsättningar. Detta element är ytterst relevant under pandemin. Det sista, nionde elementet lyder ”**övriga serviceelement**”. Här kan ingå att kunden kan välja mellan olika förpackningar eller administrativa service i samband med leveransen. Exempelvis att fakturan bifogas i försändelsen, eller att faktureringen sker veckovis. (Storhagen 2011 s. 170–172)

Leveransservicen kan tidmässigt indelas i tre skeden. Dessa är för det första aktiviteterna före leverans, för det andra aktiviteterna under leveransen och för det tredje efter leveransen. Aktiviteterna före leveransen är att företaget har dokumenterat en

leveransservicepolicy, att företaget har försäkrat att de är tillgängliga för kunden, att företaget har klara leveransbesked och att företaget vid behov har förmåga till anpassning. Aktiviteterna under en beställning är leveransservicens fyra första element, dvs. lagertillgängligheten av varor som kunderna behöver, leveranstiden för kundbeställningarna, leveranspålitligheten och leveranssäkerheten. Till aktiviteterna efter leveransen här tillgängligheten av reservdelar, serviceberedskapen, garantier och hantering av reklamationer samt byte av varor. (Storhagen 2018 s. 202)

2.7 Leveransservicens stora dilemma

Företag försöker förbättra sin leveransservice för att den har samband med ökad försäljning, dock ökar den också kostnaderna. Det är leveransservicens stora dilemma. För kunden är leveransservicen en av leverantörens viktigaste funktioner. För en leverantör är det viktigt att finna en lämplig nivå för leveransservicen. (Storhagen 2018 s. 203)

För att få svar på frågan ” Hur mycket får leveransservicen kosta” skall man ta hänsyn till olika produkter, produktgrupper och konkurrenter. Den första kritiska frågeställningen inom kostnaderna är att vad erbjuder konkurrenterna? En dyrare vara bör ha högre kvalitet och erbjuda god leveransservice på varan. För att kunna konkurrera existera på marknaden måste man kunna erbjuda samma nivå som konkurrenterna. (Storhagen 2018 s. 203)

Den andra frågeställningen är att vad kunden kräver och vad behöver kunden egentligen? Från kundens sida är det bra att sätta högra krav på leveransservicekrav, men det är också möjligt att sänka servicen på något leveransserviceelement utan att kunden märker någon skillnad. Genom att sänka kostnader kan det vara till nytta och på det sättet vinna konkurrens fördelar. (Storhagen 2018 s. 204)

Den tredje frågeställningen är att ”vad ger ökad service i merförsäljning”. Här är det viktigt att bedöma vilka serviceelement är viktiga för olika produkter. Ökad leveransservice ger ökad försäljning för vissa varor, men det är viktigt att veta vilka produkter detta gäller. Det är viktigt att veta vilka effekt olika leveransserviceåtgärder har på försäljningen. (Storhagen 2018 s. 204)

Den fjärde frågeställningen är att ” vad kostar olika leveransserviceåtgärder”. Företag bör veta vilka kostnader uppkommer på de ändrande nivåerna i leveransserviceelementen, till exempel det skulle kunna vara intressant att veta vad skulle det kosta företaget om man valde det samma leveransservicenivå som den mest betydelsefulla konkurrenten. (Storhagen 2018 s. 204)

2.8 Förpackning

Inom livsmedelsindustrin är det viktigt att företag packar in sina produkter på rätt sätt. Förpackningen har olika grunduppdrag. Den skall skydda varan mot naturen, skydda naturen från varan, skydda produkten från mekanisk, kemikalisk och biologisk belastning. Dessutom skall den informera kunden och underlätta behandlingen av varan för distribution och konsumenter. (Logistiikanmaailma)

Informationen på förpackningen är viktig för att den informerar om varan och dess möjliga inverkan på hälsan. I synnerhet är det viktigt att veta vilka råvaror har använts i produkten ifall någon är allergisk mot livsmedel. (Pieni pakkausopas)

Material som kan användas i förpackningar är kartong, plast, trä och faner. Under transporten kan produkten bli utsatt för fukt, stötar och damm. Därför är det viktigt att produkten är skyddad på ett rätt sätt. Om distributionskedjan av produkten är lång krävs det att förpackningen är hållbar. Om förpackningen inte är hållbar kan produkten skadas och bli oanvändbar. Företaget som planerar sina förpackningar måste tänka på hur lång distributionskedjan är och riskera att produkten kan skadas. (Logistiikanmaailma)

Förpackningarna indelas i primär-, sekundär- och tertiärförpackningar. Primärförpackningen är till för att skydda produkten och den ligger vanligtvis närmast i kontakt med innehållet. Primärförpackningar är exempelvis ölburkar, äggkartonger och brödpåsar.

Sekundärförpackningen skyddar primärförpackningen och innehåller vanligtvis information om produkten och primärförpackningen. Sekundärförpackningar är den yttre kartonger som innehåller ett antal primärförpackade produkter. Den tredje kategorin

är tertiärförpackning. Tertiärförpackningen skyddar produkten vid transport och ses sällan på butikshyllan. Tertiärförpackningen kan vara till exempel lastpallar. (Lindum Packaging AB)

Företag inom livsmedelsindustrin har förberett sig på Covid-19 genom att ändra på sina produktinpackningar, så att produkten inte är i kontakt med luft. Enligt THL är det möjligt att viruset kan förbli på ytor flera dygn. (THL 2020)

Enligt den europeiska kommissionens stadgar om livsmedel är det möjligt att Covid-19 viruset kan förbli på kartongen upp till 24 timmar och på metall och plast upp till några dagar.. Det finns inga bevis på att smitta kan övergå från förpackningar som har blivit utsatta för normala transportförhållanden. Genom normal handtvättning kan man undvika viruset att sprida sig och man rekommenderar att man inte rör ansiktet efter att man berört förpackningar. (Euroopan komissio)

3 METOD

I detta kapitel beskrivs vilken metod som har använts vid denna studie. När man undersöker ett ämne är det viktigt att välja för studien lämplig forskningsmetod och tillämpa den på ett rätt sätt.

Inom olika forskningsmetoder anses kvantitativa och kvalitativa forskningsmetoder vara de viktigaste tillvägagångssätten för forskning. Den kvalitativa forskningsmetoden som kommer att utföras i denna studie är induktiv, vilket innebär att studiet utför teorier på basis av svar som framkommer från den empiriska studien. Den kvalitativa forskningsmetoden som utförs i denna studie analyserar mera data med lägre urval. (Bryman 2012 s. 35–36).

3.1 Kvalitativ forskningsmetod

För att genomföra den här undersökningen har jag valt att undersöka ämnet med hjälp av en semistrukturerad och flexibel kvalitativ undersökning, som är i form av en intervju med intervjuguide. Frågorna som ställs till respondenterna är inledande frågor och preciserade frågor. (Bryman 2012 s. 407–408)

Målet är att göra en djupdykning i ämnet som behandlas och samla in information om människornas motivation och tankesätt, genom intervju. Man talar ibland om ostrukturerade, strukturerade och semistrukturerade intervjuer. Skillnaden mellan de olika intervjutyperna är hur man har byggt upp frågeställningen. Semistrukturerade intervjun som kommer att användas i detta arbete är en mellanform mellan den strukturerade och den ostrukturerade intervjumetoden. Detta innebär att under en intervju kan intervjuaren ändra på ordföljden av frågorna och ställa kompletterande frågor. (Bryman 2012 s. 471)

I detta arbete söker man svar på olika frågor som berör bageriföretag. Genom att ha flexibilitet i intervjun kan följdfrågor ställas beroende på hur intervjun framskrider. I en semistrukturerad intervju har forskaren en lista över specifika teman som skall behandlas inom intervjun. Det kallas också för en ”intervjuguide”. Intervjupersonen får dock utforma fritt frågorna som ingår intervjun. (Bryman 2005 s. 305)

Intervjuer anses vara det effektivaste sättet att utföra en kvalitativ undersökning. Effektiviteten beror på att en intervju är en så flexibel metod. Intervjun ger möjlighet att tolka respondentens tankar mera genom kompletterade frågor. (Bryman 2012 s. 469–470)

Frågor i kvalitativa intervjuer kan vara mycket olika och kan delas upp i olika frågekategorier. I detta arbete kommer frågorna att ställas upp med inledande och preciserande frågor för respondenten. ”I en kvalitativ forskningsmetod står forskaren redan intill ämnet, vilket står som förgrund. Därefter forskar man vidare för att få en djupare inblick i ämnet”. (Holme & Krohn Solvang 1997)

3.2 Intervjuguide

Ordet ”intervjuguide” innebär en kort lista på de områden som skall behandlas i en intervju. För att få fram en bra intervjuguide skall man tänka på följande: Vad måste jag veta för att kunna uppnå och få svar på mina frågeställningar? För att få svar på frågeställningarna måste man ha en bild över vad respondenter upplever som viktigt runt teman som undersökningen handlar om. Undersökningsfokus måste alltid finnas i intervjun oberoende av strukturen på intervjun. (Bryman 2005 s. 28)

3.3 Val av respondenter

I val av respondenten är huvudvikten i att respondentens arbetsuppgifter skall vara inom bageribranschen och inom de olika processen som hör till bageriföretagverksamheten. Valet av respondenter bestod av bageriföretagare, som har verksamhet i Finland. Alla företagare som deltog till intervjun har erfarenhet från 10 år till 40 år, vilket är en bra grund för att få pålitliga svar. Företagen levererar ett stort antal beställningar till en stort antal kunder. Påverkan av Covid-19 antas vara bekanta för företagarna. Jag valde att utföra en intervju i fem olika bageriföretag för att få så diverse data som möjligt från olika företag. Till intervjun deltog företagen Ullan Pakari Oy, Kontion Konditoria Oy, Mäkilän Leipomo, Porin Leipä Oy och en konsultant från bageriföretaget Linkosuo Oy.

Metoden som har tillämpats vid val av respondenter var bekvämlighetsurval. Detta urval baserar sig på att man väljer det som passar bäst för forskaren. I bekvämlighetsurval är det oftast frågan om småsakliga forskningsprojekt där man har en begränsad tid. (Forskningsstrategier)

3.4 Tillvägagångssätt

Forskningsmetoden som används i studiet är en kvalitativ innehållsanalys. Data samlas in med en semistrukturerad intervju, som sker i form av en telefonintervju. Detta tillvägagångssätt passar bäst för denna undersökning för att bageriföretagaren själv kan rapportera om förändringarna som skett p.g.a. Covid-19. Man kan också göra kompletterande frågor under ett telefonsamtal.

Jag kontaktade bageriföretagarna via e-post på hösten 2020 och utförde intervjuerna på våren 2021. Alla respondenterna var inte bekanta från förut. Frågorna 1–3, *om hur Covid-19 har påverkat logistiken inom bageribranschen i Finland*, är uppbyggda enligt följande. Inledningen består av frågor som ger bakgrundsinformation om respondenten och företaget. Detta ger en bra överblick och stöd för studien. Efter inledningen har jag tagit upp relevanta frågor utgående från min erfarenhet i ämnet. Frågorna 1–3 består av frågor inom inkommande logistik och fortsätter med frågorna 4–7 intern logistik. Intervjun avslutas med frågorna 8–11 om utgående logistik.

Den ursprungliga planen var att genomföra intervjuerna som individuella intervjuer, men p.g.a. rådande Covid-19 pandemisituationen, utfördes intervjuerna via telefonsamtal. Intervjuerna bandades sedan in och transkriberades för vidare analys och diskussion.

Till att börja med gjordes inledande och preciserade frågor, vars mål var att ge en allmän bild av fakta som har påverkat företaget. På andra plats kommer kompletterade frågor.

Informationen från intervjuerna analyserades med syftet att hitta samband mellan Covid-19 och dess inverkan på bageriföretaget. På basis av datan drogs slutsatser om vilka förändringar som skett.

4 Resultat

I detta kapitel presenteras resultatet av intervjuerna om hur Covid-19 har inverkat på logistiken inom bageribranschen och respondenterna. Respondenterna som deltog till intervjun är följande:

1. Heikki Lankoski / Ullan Pakari Oy
2. Petri Laaksonen / Kontion Konditoria Oy
3. Jari Mäkilä / Mäkilän Leipomo Oy
4. Petri Kivineva / Porin Leipä Oy
5. Aimo Jussila / AmiHelp Oy

4.1 Inverkan på den inkommande logistiken

Heikki Lankoski från Ullan Pakari Oy svarade på frågorna gällande inkommande logistiken att Covid-19 pandemin har endast påverkat på tillgängligheten av desinfektionsmedel, hårskydd och hygienprodukter i början av pandemin. Efter att det kom mera produkter på marknaden har det inte funnits svårigheter att få dessa produkter. Enligt Lankoski var de också ängsliga för att tillgängligheten av jäst och salt skulle påverkas, för att dessa produkter importeras. Företaget förklarar att leveranstiden på beställda varor inte har fördröjts och Covid-19 har inte haft inverkan på detta.

Petri Laaksonen från Kontion Konditoria Oy svarade på frågorna gällande inkommande logistiken att i början av pandemin var det svårt att skaffa tillräckliga mängder

handdesinfektionsmedel och engångshandskar. Andra förändringar har det inte skett på inkommande logistiken.

Jari Mäkilä från Mäkilän Leipomo Ky förklarar att deras företag hade också svårigheter att få tillräckliga mängder hygienprodukter i början av pandemin, då alla hygienprodukter hade tagit slut. Enligt Jari Mäkilä har leveranserna, som kommit utomlands har inte anlänt i tid under pandemin. Mäkilä förklarar att värsta tiden för leveranserna skedde under sommaren 2020.

Petri Kivineva från Porin Leipä Oy förklarar på liknande sätt att det var i början svårigheter att få tillräckliga mängder vissa hygienprodukter. Det har också uppkommit problem med beställningar från Italien. Andra förändringar har det inte skett på inkommande logistik.

Aimo Jussila från AmiHelp Oy förklarar att i deras verksamhet har det inte skett förändringar i inkommande logistiken och leveranserna har anlänt i tid. Jussila förklarar att bagerier har fått tillgång till billigare råvaror från grosshandel under pandemin.

4.2 Inverkan på den interna logistiken

Heikki Lankoski från **Ullan Pakari Oy** förklarar att Covid-19 inte har påverkat företagets förpackningar och produkternas utseende. Alla produkter behandlas i ugnen, så att alla bakterier dör. Enligt Lankoski har den största inverkan på interna logistiken varit inom arbetsarrangemangen. Lankoski förklarar att i till exempel företagets pausrum är det inte tillåtet att vara för många människor samtidigt. Dessutom har Covid-19 orsakat att många anställda har blivit sjukskrivna för att de har varit tvungna att följa anvisningarna om karantän och isolering för att hindra Covid-19 viruset att sprida sig.

Petri Laaksonen från företaget **Kontion Konditoria Oy** förklarar att Covid-19 har inverkat på många tillverkade varor och mängden anställd personal minskades på 2 månader med 80 %. Kontion Konditoria Oy var tvungen att permittera nästan hela personalen tillfälligt.

Jari Mäkilä från **Mäkilän Leipomo Ky** förklarar att de största förändringarna som har inträffat i deras verksamhet är att man måste öka ytornas renlighet utförligare och alltid

efter användning. Enligt Mäkilä har under Covid-19 mängden beställda varor minskat ca 35 % dock har mängden beställda varor nått sitt normala läge igen när regeringens restriktioner har inställts. Mäkilä anser att orsaken till att mängden beställda varor minskade p.g.a. regeringens nya restriktioner infördes där vissa kafeterior stängdes. När över 10 återförsäljare stängs har det genast en negativ inverkan på antalet beställda varor. Till dessa återförsäljare hör restauranger och cafeterior.

Mäkilä säger att kostnaderna av personalen inte har stigit betydligt för att det lyckligtvis inte har varit några Covid-19 fall i deras företag.

Mäkilä säger att bageriet har varit tvungen att ändra på förpackningarnas utseende för att locka mera kunder och skapa ökad säkerhetskänsla för produkterna i butiken. Bagerivarornas primära förpackningar är påsar för bröd och kartong eller plastlådor för konfektyrer. Därefter sekundärförpackas produkterna i en bagerilåda, som levereras till återförsäljare. I **figur 6** visar den övre bilden hur man packade produkterna i en öppen låda före Covid-19 och de kom i kontakt med fri luft. I **figur 6** visar den nedre bilden exempel på primärförpackning av bageriprodukter i små kartongaskar. Enligt Mäkilä har kostnaderna ökat för att alla produkter måste paketeras separat och inpackningen tar mera arbetstid, som orsakar, att den nya förpackningsmetoden minskar på vinsten produktvis.



Figur 5. Bild på produktplaceringarna under Covid-19 pandemin

Mäkilä förklarar också att under Covid-19 har företaget haft mera tid att satsa på produktutvecklingen. De nya utvecklade produkterna är djupfrysta produkter, som inte behöver vara färska vid leveransen.

Petri Kivineva från **Porin Leipä Oy** förklarar att bageriet har varit tvungen att ändra på deras förpackningar. Förut förpackades produkterna så att de var i kontakt med luft. Nu förpackas alla produkter till kartongaskar för att skapa säkerhetskänsla för produkterna i butiken. Vid tillverkning av bageriprodukter har företaget varit tvungen att placera personalet så att säkerhetsavstånd på 2 meter följs.

Enligt Aimo Jussila från **AmiHelp Oy** förklarar att Covid-19 inte har påverkat på företagets förpackningar eller produkternas utseende. Den största inverkan av Covid-19 har varit inom arbetsarrangemangen för att människor inte får arbeta nära varandra. Enligt Jussila har också vissa bagerier varit tvungna att ta i bruk ”take away” lösningar för att få deras bulkprodukter sålt.

4.3 Inverkan på den utgående logistiken

Heikki Lankoski från Ullan Pakari Oy förklarar att inverkan på den utgående logistiken har varit positiv. När människor är mera hemma och inte reser har de mera pengar i förbruk, vilket betyder att potentiella kunder använder mera pengar i matbutiken. Under intervjun säger Lankoski från Ullan Pakari Oy att den utgående logistiken måste fungera för att företaget inte kan göra färska produkter på lager. Produkterna måste levereras på samma dag. Företaget har inte kunnit bereda sig på förhand för situationen.

Enligt **Petri Laaksonen från Kontion Konditoria Oy** har mängden återförsäljare minskat under pandemin för att vissa restauranger och hotell har stängts. Dessa företag har förut beställt större mängder produkter från Kontion Konditoria Oy. Laaksonen förklarar att deras försäljning förminskades under pandemin på 2 månader med ca 60–70 %.

Jari Mäkilä från **Mäkilän Leipomo Ky** förklarar också att vid vissa leveranser kräver återförsäljare munskydd. Andra förändringar har inte inträffat i leveranser.

Petri Kivineva från **Porin Leipä Oy** anser att påverkan av Covid-19 inom utgående logistiken har varit störst i mängden återförsäljare och på mängden beställningar. Orsaken ligger i restriktioner som regeringen har inställt. Under Covid-19 levereras bröd inte till skolor, hoteller och lite till cafeterior. Enligt Kivineva människor besöker mindre butiker under pandemin och köper mindre färsk bröd. Företaget har inte kunnat bereda sig till pandemi situationen.

Konsulten Aimo Jussila från **AmiHelp Oy** förklarar att den största inverkan på utgående logistiken var mellan mars och maj under året 2020. På sommaren det blev lite bättre när mängden infektioner minskade. Men fortfarande är situationen för cafeterior och restauranger dålig. I normal läge under säsongerna är försäljningen mycket högre jämfört med försäljningen under Covid-19. Människor köper mindre bakverk och kaffe. Jussila förklarar att enligt Suomen Leipuriliitto har landsomfattande försäljningen i bageriföretag minskat över 53 % i jämförelse med förra året. Dessutom i 80 % av bageriföretag i Finland, som hör till Leipuriliitto Ry har permitterad personal. Enligt Jussila man har inte kunnat bereda sig till situationen.

5 DISKUSSION

I detta kapitel analyseras intervju svaren med hjälp av den teoretiska referensramen. Forskningsfrågan besvaras med diskussion.

5.1 Metoddiskussion

I denna studie användes en kvalitativ forskningsmetod för att samla in data. Den kvalitativa forskningsmetoden var en lyckad metod att samla in data från alla respondenter som deltog till intervjun. En kvantitativ forskningsmetod skulle inte ha fungerat i denna studie för att det fanns flera öppna frågor som man kunde fritt svara på och man kunde ställa kompletterande frågor. Respondenterna svarade fritt på frågorna enligt deras egen erfarenhet och det gick smidigt. Jag anser att den kvalitativa undersökningsmetoden var det bästa med tanke på arbetets syfte och forskningsfråga. Respondenternas svar skilde sig från varandra och till vissa måste man ställa tillägsfrågor för att få ett lämpligare svar. Intervjuerna med företagarna gav mig en bra bild på deras tankar om Covid-19 och

inverkan på logistiken inom bageribranschen. Problematiken i den kvalitativa undersökningsmetoden är att resultatet kan tolkas på ett eget sätt och personer som intervjuas kan vara av olika åsikt. (Bryman 2012 s. 380, 405) Om jag skulle ha möjlighet att utföra forskningen på nytt skulle jag utföra den på samma sätt.

Alla respondenter har lång erfarenhet inom bageriverksamhet och logistiken. Alla respondenter arbetar som ägare i företagen. Utgående från dessa saker kan man dra slutsatsen att svaren är pålitliga.

5.2 Resultatdiskussion

På frågan om inverkan på **den inkommande logistiken** var alla svar liknande. Alla respondenter hade problem att få tag på vissa hygienprodukter i början av pandemin, t.ex. handdesinfektionsmedel, hårskydd och gummihandskar. Dessutom har hälften av företagens beställningar utomlands blivit försenade under Covid-19. I bageriföretaget **Ullan Pakari Oy** var de ängsliga för att salt- och jästbeställningarnas leveranser kunde försenas, medan i företaget **Mäkilän Leipomo Ky** fanns ängslan om att det blir brist på sylt och jäst. Dock uppkom inget problem.

På frågan om **inverkan på interna logistiken** varierade svaren mellan företagen. I två av fem företag minskade den totala försäljningen under Covid-19 pandemin inom året över 40 % och dessa företag var också tvungna att stänga sina caféterior tillfälligt, medan de tre andra hade inga problem med försäljning. Förminskningen i försäljningen beror på att företag hade satsat pengar på caféverksamheten, medan de andra inte hade. Alla företag var rädda för att personalen skulle bära in viruset. I två av fem företag permitterades personal. Permitteringen berodde på att antalet beställningar hade minskat så mycket. Två företag var tvungen att ändra på utseendet av deras produktförpackning. Detta beror på att produkterna förut var i luftkontakt, medan de nu förpackas i kartongaskar. I alla företag har tillverkningsprocessen varit samma under Covid-19 och den har inte påverkat direkt på produkterna. Endast till avståndet mellan individer som förpackar produkter. Alla företag tog i bruk munskydd under pandemin.

På frågan om **inverkan på den utgående logistiken** varierade svaren mellan företagen. I tre av fem företag minskade mängden återförsäljare. Detta beror på att företagen som beställde produkterna bestod av hotell, caféterior eller olika evenemang. De två andra har endast återförsäljning i matbutiker, vilket inte har drabbats av minskning i efterfrågan. Produktmängder som beställs av återförsäljare har inte påverkats i företag som säljer endast till matbutiker. I företag som säljer till caféterior minskades mängden beställda produkter. Leveranstider under pandemin har varit samma i alla företag som deltog till intervjun. Alla företag förklarar att man inte kunde ha berett sig på Covid-19 och pandemin kom som en överraskning.

6 SLUTSATSER

Utgående från svaren som har kommit fram i studien kan man dra slutsatsen att förpackningens betydelse inom livsmedelsindustrin har blivit ytterst stor. Alla produkter som levereras måste vara lufttätt förpackade. Människorna är mera medvetna om olika virus och hurdan risk det finns för smitta i produkter som är i luftkontakt. Människorna har också blivit tvungna att använda munskydd under leveranser och vid kundträff. Det är möjligt att användning av munskydd blir en norm på ett liknande sätt som i Asien. Dessutom har många företag under Covid-19 satsat på elektroniska försäljningslösningar. Inverkan av Covid-19 har varit störst på bageriföretag som har egna caféterior eller restaurang. Mängden order har minskats under Covid-19 p.g.a. regeringen har utgett restriktioner på hur många människor på samma gång får vara på samma plats. Tillgängligheten av varor som importeras har minskat och leveranser har blivit försenade. Detta beror på att Covid-19 situationen ser ut att vara sämre i andra länder.

Syftet med denna studie är att undersöka hur Covid-19 pandemin har påverkat logistiken inom bageribranschen med forskningsfrågan ”Covid-19 pandemins påverkan på logistiken inom bageribranschen i Finland”. Påverkan har varit individuella företagsvis och olik varandra. Livsmedelsindustrin kommer troligen att uppdatera allmänna hygienregler som kommer att minska spridningen av Covid-19 viruset i framtiden. En intressant fråga som kunde studeras är hur företag kan bättre förbereda sig att hantera nya pandemier i framtiden.

KÄLLOR

Arbets- och näringsministeriet, 2020, *Ravintolat sulkeutuvat koko maassa perjantaina puolen yön aikaan koronavirusepidemian vuoksi* Tillgänglig: <https://valtioneuvosto.fi/-/1410877/ravintolat-sulkeutuvat-koko-maassa-perjantaina-puolen-yon-aikaan-koronavirusepidemian-vuoksi> Hämtad: 8.4.2020

Arbets- och näringsministeriet, Leena Hyryjä – Närings-, trafik- och miljöcentralen i Sydöstra Finland, Branschrapport, 2017, *De hundratala bageriernas Finland – branschrapport om bageri- och konditori-branschen*, Tillgänglig: <https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/160371/Leipomoteollisuus.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Hämtad: 15.8.2020

Aronsson, H., Ekdahl, B. & Oskarsson, B. 2003. *Modern logistik: För ökad lönsamhet*. Malmö: Liber Ekonomi.

Bryman, A. 2005 *Samhällsvetenskapliga metoder*. Liber, Malmö, Tillgänglig: http://www.kursplaneringen.se/files/Bryman_kvalitativ_intervju.pdf Hämtad: 24.10.2020

Bryman, A., Bell, E., 2011, *Företagsekonomiska forskningsmetoder*, 2. uppl., Liber, Stockholm. Tillgänglig: <https://www.smakprov.se/smapprov/?isbn=9789147112074&partner=smakprov> Hämtad: 23.12.20

Bryman, A., 2012. *Social research methods*, 4. uppl. Oxford University Press, Oxford; New York.

Euroopan komissio, *Terveiden ja elintarviketeollisuuden pääosasto, Elintarvikkeisiin, eläimiin ja kasveihin liittyvien kriisien hallinta*, 2020. Tillgänglig: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_crisis_covid19_qandas_fi.pdf Hämtad: 20.10.2020

Elintarviketeollisuusliitto ry (ETL), 2020, *Usein kysyttyä koronasta ja elintarviketeollisuudesta*, Tillgänglig: <https://www.etl.fi/ajankohtaista/artikkelit/2020/usein-kysytta-koronaviruksesta-ja-elintarviketeollisuudesta.html> Hämtad 25.5.2020

Eur-lex, *Elintarviketurvallisuus*, Tillgänglig: https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety.html?root_default=SUM_1_CO-DED%3D30&locale=fi Hämtad: 8.2.2021

Forskningsstrategier, *Vetenskapliga metoder och forskningsstrategier*, Tillgänglig: <https://forskningsstrategier.wordpress.com/> Hämtad: 8.2.2021

Helsingin Sanomat, 2020, *HS helpottaa korona-arkea: Ravintolakone kertoo, mistä noutoruokaa voi ostaa*, Tillgänglig: <https://www.hs.fi/kaupunki/art-2000006470065.html> Hämtad: 10.7.2020

Holme, I. M., & Krohn Solvang, B., 1997, *Forskningsmetodik – Om kvalitativa och kvantitativa metoder*, 2.uppl., Studentlitteratur AB.

Ilkkapohjalainen, 2018, *Lukijoilta: Elintarviketeollisuuden vaikutus Suomelle ja Pohjanmaalle*, Tillgänglig: <https://ilkkapohjalainen.fi/mielipide/yleisolta/lukijoilta-elintarviketeollisuuden-vaikutus-suomelle-ja-pohjanmaalle-1.2790398> Hämtad: 10.12.2020

Lindum Packaging AB, *Förpackningskategorier*, Tillgänglig: <https://www.lindumpackaging.com/sv/forpackningskategorier/> Hämtad: 16.1.2021

Logistiikanmaailma, *Inbound, inhouse and outbound logistics*, Tillgänglig: <https://www.logistiikanmaailma.fi/en/logistics/logistics-and-supply-chain/inbound-inhouse-and-outbound-logistics/> Hämtad: 26.1.2021

Logistiikanmaailma., *Pakkausmateriaalit*, Tillgänglig: <https://www.logistiikanmaailma.fi/logistiikka/pakkaaminen/pakkausmateriaalit/> Hämtad: 22.1.2021

Mattsson, Stig-Arne, *Handbok i materialstyrning*, Tillgänglig: <http://www.materialstyrning.se/sv/node/4> Hämtad: 26.1.2021

Mäkilän Leipomo, 2020, *Historia*, Tillgänglig:

<https://www.makilanleipomo.fi/leipomo/historia> Hämtad: 24.1.2021

Livsmedelverket, 2020, *Yrityksen toiminnan muuttaminen poikkeuksellisessa tilan-*

teessa, Tillgänglig: <https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/usein-kysytyta-covid-19-koronaviruksesta--elintarvikealan-yrityksille/toiminnan-muuttaminen-poikkeustilanteessa/> Hämtad: 15.10.2020

Ruokatieto Yhdistys ry, 2020, *Elintarviketeollisuus Suomessa*, Tillgänglig:

<https://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pelloilta-poytaan/elintarviketeollisuus/elintarviketeollisuus-suomessa> Hämtad: 24.4.2020

Silf, *Ordlista för inköp och logistik*, Tillgänglig: <https://www.silf.se/tjanster/ordlista-for-inkop-och-logistik/s/> Hämtad: 3.2.2021

Suomen leipuriliitto ry., 2015, *Leipomoalan toimialaraportti julkaistu*, Tillgänglig:

<https://www.leipuriliitto.fi/?x171034=480283> Hämtad: 1.7.2020

Staples Business Advantage, *10 viktiga saker du måste veta om riskhantering*,

Tillgänglig: <https://www.staplesadvantage.se/laat-dig-inspireras/saekerhet-paa-arbetsplatsen/10-viktiga-saker-du-maaste-veta-om-riskhantering/> Hämtad: 24.5.2020

Storhagen, Nils G. 2011, *Logistik – grunder och möjligheter*. 4:1 uppl., Liber AB

Storhagen, Nils G. 2018, *Logistik – grunder och möjligheter*. 5:1 uppl., Liber AB

Suomen Pakkausyhdistys ry., *Pieni pakkausopas*, Tillgänglig:

<http://www.pakkaus.com/wp-content/uploads/2018/02/Pakkausopas.pdf>

Hämtad: 4.11.2020

Statsstyrelsen, 2020, *Begränsningar under coronavirusepidemin*, Tillgänglig:

<https://valtioneuvosto.fi/tietoa-koronaviruksesta/rajoitukset-ja-suositukset>

Hämtad: 10.8.2020

The HODAI Impact index, 2020, *Top global crucial problems, risks, issues and challenges ordered by their negative impact* Tillgänglig:

<https://www.hodai.org/crucial-lists/the-hodai-impact-index> Hämtad 5.4.2020

Institutet för hälsa och välfärd (THL), 2020, *Koronavirus Covid-19*, Tillgänglig:

<https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/koronavirus-covid-19> Hämtad: 20.7.2020

Institutet för hälsa och välfärd (THL), 2020, *Oireet ja hoito – koronavirus*, Tillgänglig

<https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/ajankohtaista/ajankohtaista-koronaviruksesta-covid-19/oireet-ja-hoito-koronavirus#oireet> Hämtad: 26.7.2020

Institutet för hälsa och välfärd (THL), 2020, *Koronaviruksen tarttuminen ja itämisaika*, Tillgänglig:

<https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/ajankohtaista/ajankohtaista-koronaviruksesta-covid-19/tarttuminen-ja-suojautuminen-koronavirus/koronaviruksen-tarttuminen-ja-itamisaika> Hämtad: 5.8.2020

Tiedonsilta, 2018, *Sairauspoissaolot kuriin yhdessä leipoen*, Tillgänglig: <https://tiedonsilta.fi/sairauspoissaolot-kuriin-yhdessa-leipoen/> Hämtad: 9.8.2020

Yle, Tapio Termonen, 2020, *Korona nakersi pienleipomoilta jopa puolet pois myynnistä – kauppojen paistopisteet muuttavat leipomoalaa*, Tillgänglig:

<https://yle.fi/uutiset/3-11617083> Hämtad: 8.10.2020

BILAGOR

Bilaga 1. Frågeguide

Covid-19 pandemian vaikutukset leipomoyrityksiin.

Tämän opinnäytteen ja haastattelun tarkoitus on kartoittaa, miten Covid-19 pandemia on vaikuttanut leipomoyrityksiin ja niiden logistiikkaprosesseihin. Vaikutuksilla tässä yhteydessä tarkoitetaan kaikkea normaalista poikkeavaa, jonka Covid-19 on saattanut aiheuttaa.

Haastattelu suoritetaan puhelinhaastatteluna, nauhoitetaan ja litteroidaan. Haastattelun aikana saattaa ilmetä tarve esittää lisäkysymyksiä. Vastaajalla on oikeus peruuttaa osallistumisensa tähän haastatteluun tai pidättäytyä vastaamasta tiettyihin kysymyksiin.

Haastattelun kysymykset

Nimi:

Työtoimeenkuva:

Yritys:

1. Sisääntuleva logistiikka
 - 1. Miten Covid-19 on vaikuttanut raaka-aineiden saatavuuteen?
 - 2. Onko tuotetilauksien toimitusajat viivästyneet?
 - 3. Onko Covid-19 vaikuttanut tuleviin tuotetoimituksiin?
2. Sisäinen logistiikka
 - 4. Onko Covid-19 vaikuttanut suoraan leipomotuotteisiin?
 - 5. Onko Covid-19 vaikuttanut leipomotuotteiden pakkauksen ulkonäköön?
 - 6. Onko Covid-19 vaikuttanut leipomotuotteiden valmistukseen?
 - 7. Onko Covid-19 aiheuttanut lisäkustannuksia yrityksellenne?
3. Ulosmenevä logistiikka
 - 8. Onko Covid-19 vaikuttanut jälleenmyyjien tilausmääriin?
 - 9. Onko toimitusajat kärsinyt Covid-19 pandemian takia?
 - 10. Onko Covid-19 vaikuttanut jälleenmyyjien määrään?
 - 11. Onko yrityksenne voinut jollain tavalla valmistautua pandemia tilanteeseen?

Kiitos avustanne tämän työn toteutuksessa.

