

# Řízení máme pod palcem (2. část)

## Sběr údajů v reálném čase

Řízený adresný sklad s radiofrekvenčními terminály snižuje pracnost vychystávání zboží a chybovost skladových operací. Umožňuje přesnou evidenci činností pracovníků, která slouží jako podklad pro jejich odměňování.



**Průměrné časy** jednotlivých skladových operací se významně snížily, např. sběrači dokáží vychystat jednu paletu (cca 27 druhů) za 15 minut, vozičkáři, kteří mají na starosti zaskladnění palet z příjmu do skladu, zaskladní jednu paletu za minutu. Pouhou jednu minutu trvá vyskladnění originální palety do expedice. Přesun palety ze skladové do expediční buňky proběhne v průměru za 1,17 minuty.

Snížily se nároky na dopravu zboží do vlastní sítě zákazníků, protože řízení expedice připravuje optimalizovanou skladbu zboží na paletách k maximálnímu využití úložné plochy. Optimalizací výšky palet došlo ke snížení nákladů na dopravu o polovinu. Systém si hlídá metodou FIFO expedici nejstaršího zboží, což snížilo ztráty z končících nebo prošlých záručních lhůt. Díky řízenému skladu došlo také ke snížení obrátky zásob z 26 na 16 dnů. Celkové náklady logistického centra poklesly o třetinu.

### Snadná dohledatelnost potravin

Logistické centrum Hlučín dokáže plnit náročné požadavky norem Evropské unie i v oblasti dohledatelnosti potravin. Všechny potravinářské podniky (dovozci,

zemědělské podniky, zpracovatelé, výrobci, distributoři) v členských zemích EU mají od 1. 1. 2005 povinnost mít zavedeny komplexní postupy a systémy pro tzv. dohledatelnost (traceability) produkce. Tuto povinnost upravuje Zákon č. 316/2004 Sb., který rozšířil Zákon č. 110/1997 o potravinách a tabákových výrobcích o odstavce 4 a 5, odvolávající se na čl. 18 a 19 Nařízení EU č. 178/2002.

„Prakticky to znamená, že z důvodu bezpečnosti potravin musí mít potravinářský podnik u každého výrobku možnost rychle zjistit a doložit, z jakých surovin byl, od koho byly suroviny nakoupeny, kdo je vyrobil, zda je má na skladě, znát jejich šarže, ale i komu svůj produkt prodal, aby bylo možné v případě potřeby zajistit rychlé a ekonomické stažení případného závadného produktu z trhu,“ říká Gertruda Grigarcziková, vedoucí odboru kontroly.

To se týká i obalového materiálu, který na produkt bezprostředně působí. Za potravinářský výrobek je považována látka nebo zpracovaný výrobek, částečně zpracovaný nebo nezpracovaný, který je určen ke konzumaci člověkem nebo u kterého lze konzumaci předpokládat. Řeše-

ním je zavést důsledné označování všech velkoobchodních a paletových jednotek potravinářského zboží čárovými kódy UCC/EAN 128.

„Při příjmu zboží je třeba snímat kromě vlastní identifikace zboží i další informace, jako šarže výrobku, šarže obalu (a další) a mít informace o tom, které šarže jsou na skladě. Při výrobě se shromažďují všechny uvedené informace o použitých surovinách a obalových materiálech. Při výdeji se zaznamenává, kdy a komu byl výrobek (a konkrétní šarže) vyexpedován,“ doplňuje Gertruda Grigarcziková.

Čárový kód UCC/EAN 128 umožňuje pomocí standardizovaných, tzv. aplikačních identifikátorů (AI) zahrnout do čárového kódu mnoho užitečných informací – např. maloobchodní označení zboží, pořadové číslo logistické jednotky (palety), položky obsažené v paletě, počet položek v paletě, šarže, datum výroby, balení, minimální trvanlivosti, hmotnost palety a mnoho dalších – např. AI 10 je určen pro označení šarže výrobku.

*js, dl*

### V logistickém centru v Hlučíně probíhá skladování a distribuce:

- trvanlivých potravin (koloniál, tuky, hotová jídla, nealkoholické nápoje, víno, alkohol, cigarety, cukrovinky, sterilizovaná zelenina...); přibližně 1500 položek;
- čerstvého zboží (mléčné výrobky – jogurty, sýry, smetany, pudinky, deserty, máslo...); přibližně 170 položek;
- mraženého zboží (drůbež – kuřata, kuřecí díly...);
- průmyslového zboží; asi 500 položek;
- drogerie (prací prášky, tělová hygiena, zubní hygiena, čistící prostředky, repelenty, opalovací krémy...);
- potřeb pro domácnost (alobal, mikrotérové sáčky, baterie, žárovky, úklidové prostředky).

Centrum je rozděleno na tři hlavní části – suchý sklad (s maximální teplotou 18 °C a relativní vlhkostí 65 %), chlazený sklad (do max. 8 °C) a mražený sklad (min. -18 °C).