



04 Сравнение систем

безбумажной комплектации товаров в хлебопекарной отрасли

06 Из практики

Семинары в Эшвайлере в апреле, июне и ноябре

07 Быстро, точно, гибко

В фирме JOWA в Фолькетсвиле система комплектации обменивается данными с системой ERP

10 Roadshow

Известные хлебопекарные предприятия открывают свои двери для коллег

Перспектива снеков из Аахена

По всему миру набирает обороты популярность еды вне дома. Причины могут быть разными, требования же везде одни и те же. Свежесть, доступность и индивидуальное своеобразие ассортимента.



Мориц фон Шенк, заведующий экспедицией хлебопекарного предприятия MOSS, уже успел поработать в информационных очках:

«Благодаря применению системы dispotool на протяжении многих лет нам удалось получить хороший опыт при распределении поставляемой хлебобулочной продукции. Система Pick-by-Vision с информационными

очками существенно облегчила нашу работу при распределении снековой продукции. Несмотря на то, что существующая площадь достаточно небольшая, нам удалось значительно ускорить процесс распределения продукции и уменьшить частоту появления ошибок практически до нуля».

Согласно рыночному исследованию, хлебопекарные предприятия в Германии являются самыми успешными поставщиками подобных вариантов легкого перекуса, называемых снеками, предлагаемых для употребления в самих заведениях и на вынос. В свою



Владелец предприятия Йорг Мосс приобрел 15 лет назад систему Pick-by-Light для распределения хлебобулочных изделий. Сейчас она будет дополнена системой Pick-by-Vision для распределения снеков

очередь, подобная продукция становится все значимее для пекарен, учитывая тот факт, что большинство вариантов такой продукции имеют в своей основе хлеб либо употребляются с хлебом.

К филиальным компаниям, прекрасно разбирающимся в питании на ходу, относится пекарня MOSS из Аахена, имеющая 46 филиалов и современное производственное предприятие площадью 5500 м² в промышленной зоне, расположенной за чертой города. Используя эти знания, компания даже создала собственную марку

для кафе и ресторанов – «Theo's». Название выбрано не случайно – в память об отце сегодняшних владельцев Сильвии Мосс и ее брата Йорга - Тео Моссе, который уже в 70-е годы создал креативные идеи изделий, часть которых включена в меню по сей день.

Вместе с тем готовые миниатюрные произведения искусства – весьма чувствительные создания, и их комплектация и транспортировка не так просты, как в случае с хлебом и булочками. Кроме того, филиалы заказывают их в различных и часто меняющихся количествах. При спецзаказе должна быть непременно приложена сопроводительная документация. В случае со снековой продукцией существует большое количество нюансов, и довольно долгое время подобная продукция комплектовалась на предприятии MOSS в лотки для транспортировки в филиалы вручную.

Эта тема снова возникла, когда шесть лет назад стали планировать новое производство. Объем продаж «снеков», как называют в Германии продукцию для легкого перекуса, резко вырос, и заведующий экспедицией Мориц фон Шенк стал искать решения, позволяющие автоматизировать рабочие процессы. Он нашел их в компании toolbox. 15 лет назад было принято решение инвестировать в систему dispotool Pick-by-Light для транспортировки хлебобулочных изделий, что позволило снизить затраты на комплектацию сразу на 20 %. Подобные вещи запоминаются. Йорг Мосс: «Это было дальновидное решение для нашего предприятия, которое я бы обязательно принял снова».

Возможность практически безошибочного распределения высококачественной и чувствительной снековой продукции внутри холодильной камеры площадью

Факты и цифры

Bäckerei MOSS KG
Kellershaustrasse 60
52078 Aachen
Deutschland
www.baeckerei-moss.de



Пекарня MOSS из Аахена - одно из успешных немецких филиальных хлебопекарных предприятий. Мастерство и верность традициям являются основой собственного производства хлеба, булочек, пирогов и кондитерских изделий, которые реализуются через собственные магазины. Пекарня MOSS знаменита далеко за пределами Аахена своими фигурными пряниками, история которых насчитывает не одну сотню лет.

Современные идеи сбыта и гастрономии – еще одна страсть сестры и брата Мосс, которые управляют предприятием уже в третьем поколении. Примером является «Theo's» - концепция снеков и ресторанов для быстрого, но качественного потребления продуктов питания вне дома. Ассортимент включает в себя роскошный завтрак, домашнюю пасту и нежные омлеты, а также стильно оформленные вкуснейшие бургеры.



Количество филиалов: 46 в радиусе 30 км от производственного предприятия

Общая площадь производственного предприятия: 5500 м²

Площадь экспедиции: прибл. 400 м²

Упаковка: пластмассовые лотки

Погрузочные окна: 11

Автопарк: 12 грузовых автомобилей весом 7,49 т с кузовом-фургоном и подъемником, 1 пикап Ducato

Система комплектации снеков: Pick-by-Vision с информационными очками

Система комплектации хлеба, булочек, кондитерских изделий: Pick-by-Light



Для бесперебойной комплектации хрупкой снековой продукции, также и в тех случаях, когда пространство ограничено, рекомендуется использовать систему Pick-by-Vision с информационными очками

24 м² в лотках для транспортировки для перевозки в 46 филиалов обеспечила новая система **dispotool Pick-by-Vision**. Основной принцип заключается в следующем: промышленный ПК создает план распределения продукции подготовленного количества изделий и передает его поэтапно через информационные очки комплектовщику, который должен подтверждать каждое распределение, перед тем как продолжить работу. Мориц фон Шенк: «Холодильная камера настолько маленькая, что мы вынуждены выстраивать друг за другом две стопки лотков. Здесь мы бы также охотно использовали систему Pick-by-Light, так как более быстрой технологии распределения попросту не существует. Но наличие двух стопок лотков перед дисплеем могло легко повлечь за собой ошибки. Поэтому мы приняли решение в пользу системы Pick-by-Vision, так как не могли позволить себе допустить ошибки при распределении такого специального ассортимента».

Чтобы обеспечить отсутствие ошибок, компания **toolbox** предусмотрела несколько вариантов проверки. Если по какой-то причине в процесс распределения вклинится неопытный сотрудник, дополнительная проверка с помощью информационных очков позволит удостовериться, что он использует лоток, предназначенный для «нужного» филиала. При необходимости могут использоваться дополнительные степени проверки. IT-система и информационные очки используются для выполнения многих других задач на предприятии и в сфере логистики – идеи и условия для этого существуют как в компании **MOSS**, так и в фирме **toolbox**.

Так функционирует система Pick-by-Vision на предприятии MOSS

Комплектовщик берет на производственном участке подготовленные снековые изделия и полуфабрикаты, включая начинки и бутербродные массы, и выбирает соответствующий продукт на экране промышленного ПК, расположенного перед холодильной камерой. После ввода готового количества он может войти в холодильную камеру. На экране очков отображается количество, планируемое для отгрузки в филиал на выделенное место хранения №1. Если он поместил правильное количество в лоток в месте хранения №1, он подтверждает операцию нажатием кнопки на дужке очков или в процессе быстрого движения в собственном поле зрения. Система **dispotool** регистрирует

LOGIS⁺ – Фулфилмент в хлебопекарной отрасли

Существует целый ряд журналов о логистике – для них хлебобулочные изделия являются скорее экзотическим грузом. Особые требования хлебопекарной отрасли редко становятся предметом статей, публикуемых в журналах, освещающих вопросы логистики. Не менее велико число отраслевых журналов, предназначенных для хлебопекарных предприятий, для которых логистика также не является главным предметом рассмотрения. Основное внимание – в зависимости от специфики журнала – уделяется производству, рабочей среде или сбыту и маркетингу.



thomas.mertes@logis.expert

Эта двойная ниша образует темное пятно, которое не удовлетворяет значению логистики на современных хлебопекарных предприятиях. Независимо от того, идет ли речь о многофилиальном предприятии или промышленном поставщике торговых компаний, поставке свежей или глубокомороженной продукции в упаковке или без нее, все большее значение приобретает комплекс операций, именуемый «фулфилментом».

Он включает в себя всю логистическую цепочку от комплектования заказа до **отслеживания поставки**, коммерческие операции от выставления счета до обработки возвратов, а также систему гибкого реагирования на дополнительные пожелания и корректировки со стороны клиента. Из-за требований по сокращению расходов, с которыми сталкиваются хлебопекарные предприятия, идеальный фулфилмент становится не только все более важным фактором, формирующим конкурентные преимущества, но и решающим инструментом внутривыпускной оптимизации.

По этой причине я сегодня представляю Вам первый выпуск журнала **LOGIS⁺** – небольшого, но, надеюсь, полезного издания, включающего в себя узкоспециальные темы, касающиеся фулфилмента и логистики на хлебопекарных предприятиях, которое будет выходить в печатном и электронном виде восемь раз в год.

Надо признаться, что существует еще одна причина, если хотите, личного характера. Четверть века я занимаюсь вопросами логистики на хлебопекарных предприятиях – именно поэтому в 1996 году я основал компанию **toolbox**. В настоящее время я больше не участвую в оперативной деятельности предприятия, но сердцем и разумом я всегда там, где идет речь о логистике на хлебопекарных предприятиях и ее развитии в будущем.

С помощью журнала **LOGIS⁺** я хочу пролить немного света на упомянутое мною темное пятно, дать ответы на вопросы, касающиеся отраслевой логистики и фулфилмента, и продемонстрировать способы решений на конкретных примерах. Я желаю Вам приятного чтения и ежедневного успеха при решении Ваших логистических задач. Буду рад Вашим вопросам, пожеланиям, замечаниям и отзывам.

Ваш **Томас Мертеc**

подтверждение и сразу же отображает информацию на экране для места хранения №2. Таким образом происходит быстрее распределение чувствительной продукции. Продукция не простаивает, цепочка



Саша Эгнер, генеральный директор компании toolbox:

»Решающим пунктом является многообразие и количество информации, которую мы загружаем в информационные очки. Мы следим за тем, чтобы в систему загружались только необходимые данные,

и знакомим всех сотрудников с принципом действия системы. Слишком большое количество информации приводит в замешательство, что отрицательно сказывается на эффективности работы.«

охлаждения не прерывается, и при этом учитываются санитарно-гигиенические нормы и принципы **НАССР**. В любое время можно подключить дополнительное страхование процесса малоопытного комплектовщика. В этом случае система Pick-by-Vision активно следит за правильным выбором лотка. Для этого сотрудник наводит информационные очки на специальный QR-код, который закреплен за филиалом и расположен на стенке холодильной камеры. Очки сканируют код, позволяют дальнейший процесс распределения или отправляют его к правильной стопке лотков. В случае если друг за другом стоят две стопки лотков, зеленый сигнал будет указывать на переднюю стопку, красный - на заднюю.

Для получения более подробной информации о **dispotool LIGHT** отсканируйте этот QR-код



Обмен данными с помощью очков и без них – сравнение систем



Сотрудники, занимающиеся распределением продукции, должны владеть соответствующей рабочей информацией. Это можно сделать с помощью списков на бумаге, однако эффективнее будет все-таки без бумаги, так как в этом случае руки комплектовщика будут свободными в процессе распределения. В прошлом году для комплектовщиков на предприятиях хлебопекарной отрасли было представлено новое средство обмена данными - **информационные очки**. Традиционно безбумажными устройствами обмена и отображения данных являются дисплеи, расположенные над стеллажами или местами хранения. Первоначально однострочные дисплеи использовались в системах управления складом. На их основе компания **toolbox** 20 лет назад разработала систему **Pick-by-Light**, в рамках которой дисплеи, имеющие от одной до семи строк и размещаемые над местом хранения, обеспечивают комплектовщика всей необходимой информацией.

Товары, которые маркируются штрих-кодом на упаковке, могут дополнительно комплектоваться с

помощью **портативных ПК** со встроенной функцией сканирования. На небольшом дисплее портативного ПК отображается информация о том, куда и какое количество продукта, распознанного с помощью штрих-кода, необходимо распределить. На экране портативного ПК комплектовщик подтверждает выбранное место хранения. Информация портативного ПК может выводиться на более крупный и удобный для просмотра информации экран, расположенный на стене. Так как при этом виде безбумажного обмена данными требуется, чтобы при каждом процессе комплектовщик брал портативный ПК в руки как минимум один раз, такая система работает медленнее, чем система Pick-by-Light и используется преимущественно на складах для комплектации со стеллажей. Также при комплектации со стеллажей используется принцип **Pick-by-Voice**, при котором комплектовщик носит так называемую «гарнитуру» – беспроводную комбинацию наушников и микрофона. Большим преимуществом этого варианта по сравнению с ручным устройством являются свободные руки

комплектовщика. Однако при голосовых подтверждениях и инструкциях по комплектации не исключены ошибки. Громкие фоновые шумы могут препятствовать пониманию приказов и подтверждений, в результате чего возможны ошибочные интерпретации, и сотруднику необходимо повторять информацию. Новейшим средством обмена данными являются информационные очки. Выбранные данные с промышленного ПК передаются на экран очков. Эту технологию компания **toolbox** использовала для создания системы **Pick-by-Vision**, которая используется на предприятиях хлебопекарной отрасли. В основе информационных очков - высокотехнологичное устройство, которое может устанавливаться на дужки любых обычных очков. В это устройство встроены две технические функции. Мини-проектор получает с промышленного ПК системы **dispotool** по беспроводной сети или через интерфейс Bluetooth только ту информацию, которая нужна комплектовщику в данный момент времени, и выводит ее на экран очков. Благодаря этой информации комплектовщик понимает, в какое место или на какой участок комплектации он должен отправиться – логисты называют его «**pick-face**».

Оказавшись в месте хранения, он сразу находит штрих-код или **QR-код**. Камера, встроенная в очки, сканирует код и отправляет на промышленный ПК подтверждение о том, что комплектовщик находится на нужном участке комплектации. После этого на экране очков комплектовщика появляется количество продукции, которое он должен скомплектовать, и, при необходимости, дальнейшие инструкции. Сказано – сделано – для подтверждения процесса распределения достаточно быстрого движения рукой в поле зрения комплектовщика, перед камерой – и промышленный



Новейшая опция: в системе **Pick-by-Vision** предусмотрены информационные очки для комплектовщиков, на внутренней поверхности которых отображается вся информация, необходимая для распределения

ПК регистрирует скомплектованный заказ и отправляет следующий.

Питание информационных очков осуществляется от встроенного, многократно заряжаемого аккумулятора, соединенного тонким кабелем с очками, который сотрудник носит на поясе или в кармане.

Для получения более подробной информации о **Pick-by-Vision** отсканируйте этот QR-код



Сравнение комплексных систем **dispotool**

	Pick-by-Light	Pick-by-Vision	Pick-by-Voice
Способ передачи информации	5 / 7-строчный дисплей	Информационные очки	посредством речи
Места для хранения	маркируются через дисплей	маркируются посредством QR-кодов	цифровая маркировка
Скорость vs. документально подтвержденное распределение			
Хлеб-булочки (без упаковки)	+++++	++	0
Мучн. конд. изделия (без упаковки)	+++++	++	0
Изделия в упаковке	+++++	+++	0
Чувствительные товары	++	+++++	+++
При охлаждении / глуб. заморозке	+++++	+++++	0
На высоких стеллажах	+	+++++	+++
Одобрение пользователем	высокое	достаточное, отсутствие длительного опыта	достаточное
Производительность	без перебора	в настоящее время отсутствует опыт длительного применения систем, существующих на рынке	допустимая
Используется с:	прибл. 1975 г.	2015	прибл. 2008 г.
Кол-во прим. систем*	1200	3	2
Срок окупаем. инвестиций в среднем	15 месяцев	15 месяцев	30 месяцев

*приблизительное количество систем, представленных на рынке в хлебопекарной и пищевой отрасли; по состоянию на 05.01.2016

Из практики – для практики

Практические семинары предназначены для всех сотрудников предприятий, которые так или иначе сталкиваются с системой **dispotool**. При этом особое внимание уделяется рассмотрению возникающих вопросов и пожеланий, касающихся оптимизации системы. Участники семинаров узнают о новых возможностях и тенденциях, а во время экскурсий на хлебопекарные предприятия и разговоров с коллегами получают необходимый заряд для реализации новых идей на практике.

Даты и темы предстоящих семинаров:

Место проведения:

Центр консультирования и обучения,
52249, г. Эшвайлер, Вильгельм-Лексис-Штрассе 8

04.04.2016 - 05.04.2016

Темы:

- + Статистика и анализ
- + Регистрация и быстрое обнаружение ошибок, возникающих при распределении продукции
- + Передача данных в систему ERP

27.06.2016 – 28.06.2016

Темы:

- + Планирование переезда
- + Замена и настрой дисплеев
- + Установка и настройка программного обеспечения и оборудования

07.11.2016 – 08.11.2016

Темы:

- + Правильное планирование расширений системы
- + Интеграция складской логистики
- + Распределение небольших партий продукции для оптимизации пробега



Вопросы, на которые Вы найдете ответы на семинарах:

- + Мы теряем много времени при распределении больших партий продукции, так как распределение продукции осуществляется по частям.
- + Что мне делать, если у меня новый клиент?
- + В период рождественских и пасхальных праздников мы вынуждены вводить специальный план комплектации и отгрузки продукции. Позволяет ли это сделать Ваша система?
- + Можно ли просто заменить дисплей?
- + Позволяет ли система **dispotool** быстро и эффективно организовать распределение небольших партий продукции?
- + Как мы можем контролировать количество продукции, поступающей с производства?
- + Каким образом проводится продукция, распределяемая в течение нескольких дней?
- + Мы используем кассы, объединенные одной электронной системой. Не могут ли продавцы видеть накладные на экранах кассовых аппаратов?
- + Можно ли где-то посмотреть количество времени, которое было затрачено на распределение продукции?
- + Почему у нас иногда не отображается дата заказа?
- + Какие материальные потоки нам следует учитывать при планировании?
- + Как организовать гибкий склад?
- + Как можно получить данные для анализа?

Более подробную информацию
Вы найдете здесь:



Заявки на участие в семинарах
отправляйте по адресу:



Мы рады встрече с вами в 2016 г. на специализированных выставках!



14. – 17.03.2016

Москва, Россия
Павильон «Форум»
стенд F.B1



22. – 25.10.2016

Штутгарт, Германия
Павильон 5
Стенд 5C11



08. – 11.10.2016

Лас-Вегас, США
Стенд 9241



07. – 09.11.2016

Дубай, ОАЭ
Объединенный
немецкий стенд

Быстро, точно, гибко



Три промышленных ПК являются сердцем системы. На основе данных о заказанном объеме, которые они получают от системы ERP, рассчитывается распределяемое количество с учетом числа проходов и мест хранения

Деловая активность в международном деловом центре, коим является Цюрих, сопряжена для поставщиков с рядом серьезных вызовов. Об этом знает и хлебопекарное предприятие JOWA из Фолькетсвиля, которое поставляет 253 вида хлебобулочных изделий в

153 супермаркета Migros, расположенных в Цюрихе и его окрестностях.

Сюда каждый день приезжают люди со всего мира с разными предпочтениями и требованиями и невольно сравнивают его с такими городами как Нью-Йорк, Париж или Берлин. В зависимости от местоположения ежедневно меняется ассортимент и количество предлагаемой продукции. В какой-то из дней продается большое количество пирогов в рамках акции, в другие дни – багетов в преддверии прекрасной погоды, когда хочется организовать пикник или пожарить мясо на природе. Это своего рода вызов - как для производителей, так и для логистов. Схема проста: товар, не поступивший вовремя, продан не будет. В этой связи на крупных хлебопекарных предприятиях ключевая роль отводится быстрой и эффективной комплектации.

На предприятии в Фолькетсвиле комплектация осуществляется с применением технологии **Put-to-Light** фирмы **toolbox**. Экспедиция площадью 1200 м² включает в себя 226 мест хранения продукции. Ширина каждого места, рассчитанного на две европалеты, составляет 80 см. Эти места закрепляются за филиалами в зависимости от потребности того или иного филиала. В крупных филиалах существуют также **участки комплектации заказов**, вмещающие в себя три места хранения по ширине и два места хранения в глубину. Точное размещение зависит от объема заказа, на основе которого система **dispotool** каждый день определяет оптимальную компоновку зоны комплектации. Шесть сотрудников экспедиции в будние дни начинают работу вечером и комплектуют в течение одной смены

Проектирование - три месяца, ввод в эксплуатацию - шесть недель

»За всю мою 20-летнюю историю в компании **toolbox**, включая сопровождение ряда промышленных проектов, я никогда еще не сталкивался с таким интенсивным проектированием как в компании **JOWA**«, - отметил Рихард Баум, разработчик и руководитель проектов, после окончания этапа планирования, длившегося три месяца. Это объясняется, с одной стороны, довольно сложным проектным заданием предприятия из Фолькетсвиля, с другой стороны - ставшей уже нарицательной швейцарской точностью сотрудников компании **JOWA**, ответственных за проект, которые с большим интересом изучали каждый этап процесса проектирования, стремясь постичь все детали. Зато реализация проекта после столь тщательной подготовки прошла без сучка, без задоринки. На нее у г-на Баума и его коллег ушло только шесть недель, включая обучение персонала.

Факты и цифры

JOWA AG

Erlenwiesenstrasse 9
8604 Volketswil
Schweiz
www.jowa.ch



JOWA AG - хлебопекарное дочернее предприятие Объединенной торговой группы Migros. В его состав входит одиннадцать региональных пекарен и около 100 **домашних пекарен в магазинах**. Продукция поставляется в 648 супермаркетов и магазинов, отмеченных оранжевой буквой M, онлайн через сайт LeShop.ch, а также в мини-маркеты migrolino. Jowa France поставляет продукцию в местные магазины Migros. JOWA AG также принадлежит мельница, перерабатывающая твердую пшеницу, макаронная фабрика, горчиный завод и предприятие, производящее продукты, не содержащие глютен. Объем продаж хлебобулочных изделий компании JOWA AG в 2014 г. достиг 130 000 тонн, более трети этого объема составили продажи свежего хлеба.

Производство: примерно 300 видов свежей продукции (хлеб, мелкоштучные хлебобулочные изделия, мучные кондитерские изделия, пироги, безлактозные изделия)

Кол. клиентов: 153

Экспедиция: 1200 м²

Тара: Пластмассовые лотки 60 x 40 см и 30 x 40 см

Единица заказа: лоток

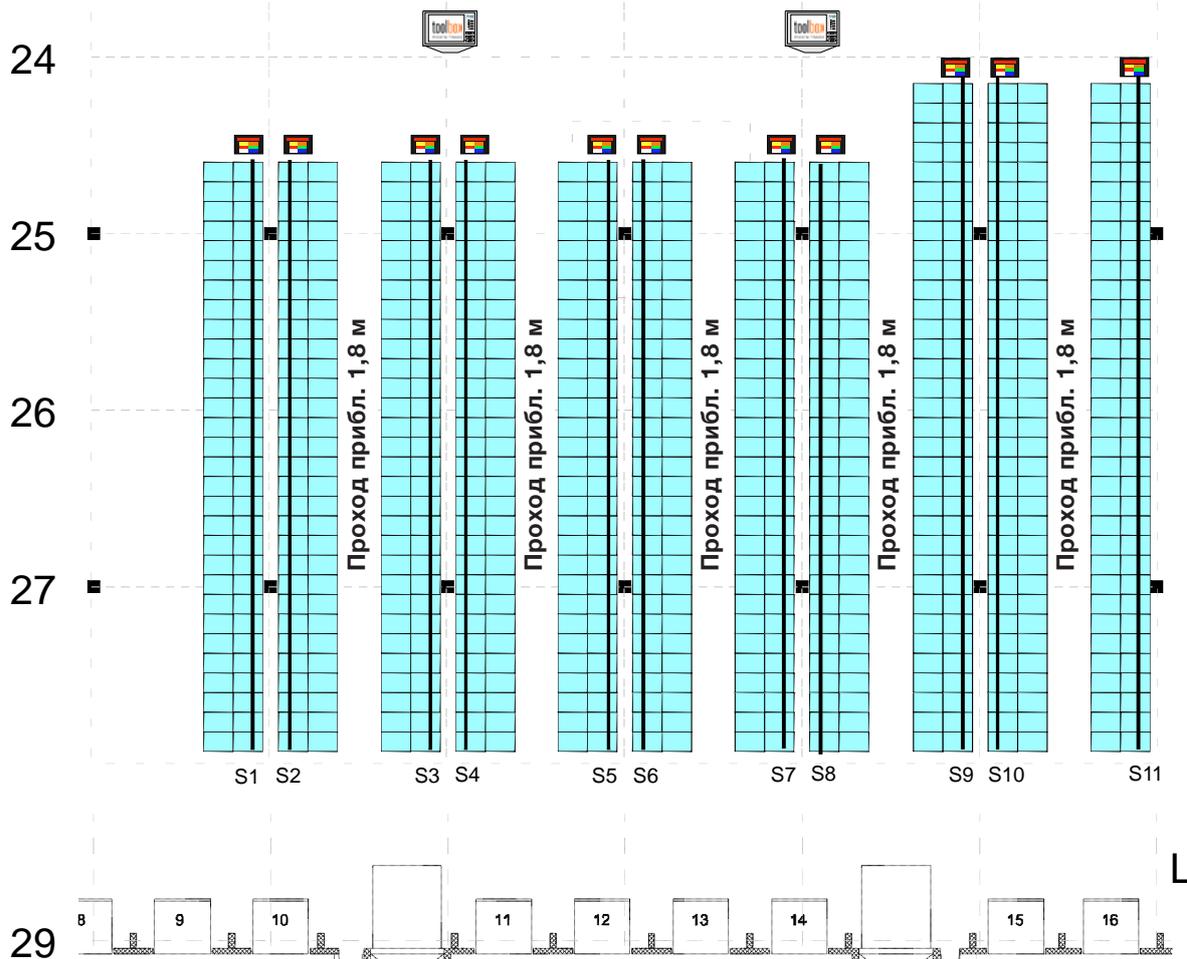
Транспортные единицы: европалеты 120 x 80 см = 4 отвеса на одной палете

Кол. погрузочных окон: 12

Количество сотрудников в экспедиции: 5 - 10

Время отгрузки: восемь часов ночью и шесть часов утром

Система комплектации: 3 промышленных ПК, 240 дисплеев Matrix-7



Доступ к 226 местам хранения осуществляется через пять проходов. В рядах с 1-го по 8-й примерно по 20 мест для хранения. В пяти проходах между рядами шириной 1,80 м достаточно места для двух сборщиков с палетами. Это позволяет им организовать процесс комплектации удобно, быстро и надежно – не мешая друг другу.



В местах хранения установлены дисплеи Matrix 7, на которых отображается вся необходимая информация. В верхней строке, где допускается ввод как текстовых, так и цифровых значений, отображается номер клиента. В других строках разных цветов, куда вводятся цифровые значения, отображается количество продукции, подготовленное для этого клиента.

12 000 лотков. В субботу в их распоряжении всего шесть часов, поэтому им на помощь приходят еще до четырех сотрудников. Каждый отдельный «комплектовщик» концентрируется при распределении продукции на «своем» цвете, при этом количество, закрепленное за другим цветом, его не отвлекает.

В основе их работы лежит информационная сеть, включающая в себя систему ERP, **три промышленных ПК с сенсорными экранами**, одиннадцать головных дисплеев, предназначенных для рядов мест хранения и устанавливаемых в рабочих проходах, а также отдельные дисплеи над каждым местом хранения и каждым участком комплектации. Как и многие другие промышленные предприятия, компания JOWA использует в своей работе систему ERP компании SAP. Для обмена данными между системами ERP и dispotool используется собственный интерфейс. На основе полученных данных система dispotool рассчитывает количество продукции, которое должно быть распределено за смену и передает данные о каждом отдельном подтвержденном процессе распределения в систему ERP в режиме онлайн.

Как только один из сотрудников экспедиции выбирает на промышленном ПК продукт, который выходит с производственного участка, на всех одиннадцати головных дисплеях в соответствующей строке отображается общее количество продукта, выбранного всеми клиентами в этом проходе. Одновременно на отдельном дисплее, установленном в месте хранения, отображается количество продукта, заказанное клиентом.

Для получения более подробной информации о dispotool ENTERPRISE отсканируйте этот QR-код



Представляем



Ему всего 44 года, однако его по праву можно причислить к ветеранам фирмы toolbox. **Рихард Баум** был первым сотрудником, с которым фирма toolbox после своего основания 01.01.1996 г. заключила контракт в качестве программиста.

Сегодня Рихард Баум разрабатывает программное обеспечение в рамках самых сложных проектов и курирует эти проекты вплоть до внедрения программного обеспечения и обучения сотрудников на предприятии. Он – лоцман, который сходит на берег после того, как корабль благополучно зашел в гавань.

Вот лишь несколько проектов, реализованных в ходе его 20-летней деятельности в компании.

Для предприятия Gold Medal в Фолл-Ривер (Массачусетс), самого крупного хлебопекарного комплекса на восточном побережье США, Рихард Баум создал в январе 2011 г. гибкую конфигурацию системы dispotool для портативного ПК. Предприятие Gold Medal осуществляет поставки хлебобулочных изделий, в том числе английских маффинов, во все штаты Новой Англии – от граничащих со штатом Нью-Йорк до штатов, расположенных у канадской границы. Мелкоштучные хлебобулочные изделия нередко составляют половину оборота хлебобулочных изделий супермаркетов, и объемы их заказов быстро и резко меняются.

В июле 2015 г. Рихард Баум установил в течение четырех недель на предприятии Pepperidge Farm в дистрибьюторском центре в Морроу (Джорджия) версию dispotool ENTERPRISE с дополнительным модулем HANDHELD DISPATCHING. Склад площадью 13 000 квадратных метров стал первым региональным дистрибьюторским центром, откуда фирма Pepperidge Farm отгружает весь ассортимент свежих хлебобулочных изделий, включая печенье, крекеры, чипсы, десерты, а также изделия из слоеного теста, клиентам с юго-востока США. Pepperidge Farm – один из крупнейших поставщиков хлебобулочных изделий на американском рынке. Кроме того, продукция дочернего предприятия компании Campbell Soup представлена в более чем 45 странах по всему миру.

Ноябрь 2015 г: **JOWA AG, Фолькетсвилль, Швейцария** (см. статью на стр. 7).

Рихард Баум женат, имеет двоих детей. Со своей семьей он часто выезжает на природу, где наслаждается своим любимым занятием – фотографией.

Выездные презентации в кругу коллег



С января по сентябрь 2016 г. будут проводиться выездные презентации системы dispotool. Известные хлебопекарные предприятия распахнут двери своих экспедиций для заинтересованных коллег. Вам будет дана уникальная возможность заглянуть

своим коллегам через плечо и поговорить с ними о том, как система комплектации dispotool позволяет сократить издержки, обеспечить качество распределения продукции и эффективное использование площадей.

Даты проведения выездных презентаций в Германии, Австрии и Швейцарии

19.04.2016 – 20.04.2016	Landbäckerei Schmidt, Кёнигштайн	www.landbaeckerei-schmidt.de
10.05.2016 – 11.05.2016	Backhaus Heislitz, Крифтель	www.heislitz.de
21.06.2016 – 22.06.2016	BeckaBeck, Рёмерштайн	www.beckabeck.de
19.07.2016 – 20.07.2016	Max Rischart's Backhaus, Мюнхен	www.rischart.de
06.09.2016 – 07.09.2016	Wienerroither, Пёрт.-на-Вёртер Зее (Австрия)	www.wienerroither.com
20.09.2016 – 21.09.2016	Bachmann, Люцерн (Швейцария)	www.confiserie.ch

На все вопросы ответят генеральный директор компании toolbox Саша Эгнер и эксперт по системе dispotool LIGHT Рейк Колецко

Даты проведения выездных презентаций в Великобритании

24.05.2016 – 25.05.2016	The Bread Factory, Лондон	www.breadltd.co.uk
-------------------------	---------------------------	--------------------

На все вопросы ответят генеральный директор компании toolbox Саша Эгнер и эксперт по системе dispotool Никлаас Вольтерс

Даты проведения выездных презентаций в странах Скандинавии

07.03.2016 – 08.03.2016	Bageriet Sjöstrand & Erics, Швеция	www.bageriet.se
25.05.2016 – 26.05.2016	Goman Bakerit AS, Норвегия	www.coop.no
27.09.2016 – 28.09.2016	Emmerys ApS, Дания	www.emmerys.dk

На все вопросы ответят генеральный директор компании toolbox Саша Эгнер и эксперт по системе dispotool Никлаас Вольтерс

Даты проведения выездных презентаций в России

25.04.2016 – 26.04.2016	ООО ГК «Дарница», Санкт-Петербург	www.darnitsa.ru
17.05.2016 – 18.05.2016	ОАО «Волжский пекарь», Тверь	www.vpekar.ru
15.06.2016 – 16.06.2016	«Хлебная усадьба», Бегуницы	www.hlebnaya-usadba.ru

На все вопросы ответят генеральный директор компании toolbox Саша Эгнер и эксперты по системе dispotool Сергей Ронн и Виталий Кухарь

Выездная презентация на острове Рюген и в Валби (Дания)



Знаете ли Вы пекарню Peters из Засница на острове Рюген? Если нет, то Вы пропустили кое-что интересное. В конце января владелец предприятия Нильс Пе-

терс пригласил коллег со всей Германии посетить предприятие и посмотреть работу системы dispotool. Пекарня Peters поставляет продукцию в 14 филиалов, девять из которых - это кафе, остальные пять - классические торговые точки в прикассовых зонах магазинов или непосредственно рядом с ними. У каждого филиала свое собственное лицо, своя концепция и потребительская группа клиентов. Только ради этого стоит отправиться на остров Рюген. Кроме того, пекарня весьма успешно продает через Интернет-магазин специальные виды хлеба с рюгенским характером, в частности, «Рапсовый мед» (нем. Rapshonig), «Солончаковый луг» (нем. Salzwiese) и «Дымчатое зерно» (нем. Rauchkorn). Комплектацию на предприятии Peters организует вот уже на протяжении 16 лет система dispotool LIGHT, дополненная модулями MULTIPLE PICKING, PRE-DISPATCHING и PRODUCTION RECORDING.



© hmk



Себастьян Прайс провел для коллег ознакомительную экскурсию по своему предприятию, во время которой они получили возможность увидеть, как осуществляется отгрузка готовой продукции



За неделю до этого в «emmerys» из Валби в окрестностях Копенгагена проводилась первая в Дании выездная презентация. Известная в стране биопекарня была основана в 1990 г. знаменитым датским поваром. Производство и экспедиция находится в Валби. Комплектация продукции для 22 филиалов в окрестностях Копенгагена и 6 филиалов в Орхусе осуществляется с применением системы dispotool LIGHT. Все филиалы представ-

ляют собой современную комбинацию из кафе, бистро и торговой точки. Ассортимент продукции, помимо хлебобулочных изделий, включает в себя также мармелад, кофе, мюсли, песто и многие другие фирменные продукты, продаваемые под одной маркой. В ходе реорганизации в ноябре 2015 г. второе предприятие переехало из Орхуса в Валби.

Хенрик Лингсё, директор по производству: «Компания toolbox оказывала поддержку при переезде исключительно путем удаленного обслуживания, все прочие монтажные работы мы проводили на месте посредством собственных сил - это было поразительно». Через несколько недель на предприятии emmerys будут введены в эксплуатацию модули dispotool PRODUCTION RECORDING и STOCK HANDLING.



© emmerys



Незадолго до визита коллег состоялось объединение двух предприятий emmerys. Представители компании рассказали об успешном вводе в эксплуатацию единой системы комплектации

LOGIS⁺ В следующем выпуске:

+ Репортаж о городской пекарне Westerhorstmann из Дюссельдорфа, которая в прошлом году отпраздновала свой 110-й юбилей. Частная пекарня сочетает в себе традиционные ценности, в частности, выпечку в хлебопекарной печи с паровым обогревом с современным руководством предприятием. Ежедневно отсюда отправляется продукция в 20 собственных филиалов и 15 клиентских предприятий. Пекарня использует систему **dispotool LIGHT** с модулями **MULTIPLE PICKING** и **PRE-DISPATCHING**. Кроме того, здесь применяется специальная система комплектации небольших партий продукции для каждого клиента. Лотки для транспортировки размещаются внутри стеллажа. На каждом месте установлены двухцветные дисплеи, на которых отображается распределяемое количество. Одновременно светодиодный индикатор сигнализирует о том, нужно добавить в лоток клиента еще какую-либо продукцию. Проходы движения комплектовщиков довольно короткие, что гарантирует высокое качество распределения.



+ Мы также расскажем о **Pečárna Zelená louka, a.s.** - дочернем предприятии чешской группы **Penam**, которая относится к **AGROFERT Group**. В Херинке, на расстоянии 20 км от Праги работает промышленная система **dispotool ENTERPRISE** с модулями **DYNAMIC LAYOUT VIEWING**, **MULTIPLE PICKING**, **STOCK HANDLING**, **PRE-LOADING**. В сентябре 2015 г. была существенно расширена экспедиция и закуплено новое оборудование в рамках системы **dispotool**.



+ Кроме того, мы представим Вашему вниманию **toolboxCard** – круглосуточную горячую линию, куда можно обратиться по всем возникающим вопросам, касающимся применения систем **dispotool**. А теперь приятная новость. С 1 марта 2016 г. владельцам карт **toolboxCard** предоставляется возможность автоматического контроля используемой ими системы. Возможные повреждения будут регистрироваться и устраняться на удалённом доступе, даже при отсутствии сотрудников в ночную смену.

+ Мы ответим на вопросы, которые Вас давно интересовали, включая вопросы, касающиеся функциональных возможностей интерфейсов, обеспечивающих связь с Вашей системой ERP, например 1С, и назовем стоимость этих интерфейсов. 10 производителей программ систем ERP эксклюзивно раскроют в следующем выпуске **LOGIS⁺** стоимость своих интерфейсов для связи с системами **dispotool**.



QR-код со ссылкой на словарь терминов

Как и во многих других отраслях, в логистике также существует собственный язык, слова которого служат для четкого и ясного обозначения тех или иных понятий. Подобные слова Вы найдете и в нашем издании. Для удобства отдельные термины в статьях выделяются синим цветом. Этот QR-код содержит ссылку на соответствующий словарь терминов..

Выходные данные

- +** Издатель: **toolbox Software GmbH**
Wilhelm-Lexis-Strasse 8, 52249 Eschweiler, Deutschland
- +** Главный и ответственный редактор: Томас Мертец
- +** Редакционная поддержка: Редакционное бюро
Кайль, г. Гамбург
- +** Оформление: Наталья Соколова
- +** Распространение: Линда Мертец,
Тел.: +49 - 24 03 - 99 66 58
Факс: +49 - 24 03 - 99 66 70,
Linda.Mertes@toolbox-software.com
- +** Кол. изданий: 8 000
- Logis⁺** выходит восемь раз в год на немецком, английском и русском языках

Нам важно знать Ваше мнение!

Направляйте Ваши вопросы, предложения, пожелания и замечания на наш электронный адрес: **info@logis.expert**

Специалисты, предлагающие решения для организации процессов отгрузки на хлебопекарных предприятиях.

toolbox Software GmbH
+49 - 24 03 - 99 66 0
www.toolbox-software.com

toolbox
PICK'N TRACK