



06 Децентрализованное распределение продукции:
Централизован
+ децентрализован
= идеален

07 Оперативный контроль и отслеживание:
Скажите-ка,
а где лотки ...

08 Предварительное распределение:
Эффективная комплектация

мы желаем
Вам успешного
НОВОГО 2017 ГОДА!

Ваша команда
toolbox

Швейцарский перфекционизм

Продукция предприятия Bertschi Bäckerei Zum Brotkorb AG из Клотена в окрестностях Цюриха достигает конечных потребителей через субпоставщиков. Оно круглый год поставляет свои изделия в отели и рестораны, авиалиниям, кейтеринговым компаниям, в больницы и дома для престарелых, сети супермаркетов, а также в небольшие магазинчики-киоски, куда в Цюрихе наведываются жители окрестных кварталов, офисные служащие и туристы. Широкий и разнообразный ассортимент



Владелец Кристиан Хертиг (справа) с руководителем производства Маркусом Брантнером (слева)



Зона комплектации, где бесперебойная организация рабочего процесса обеспечивается системой *dispotool ENTERPRISE* с модулями *MULTIPLE PICKING*, *DYNAMIC LAYOUT VIEWING* и *PRE-LOADING*

Факты и цифры

Bertschi Bäckerei Zum Brotkorb AG

Talacherstrasse 20

CH-8302 Schweiz

www.bertschi-baekerei.ch



Bertschi – одна из немногих пекарен, поставляющих свежеспециально выпеченные хлебобулочные изделия своим клиентам в Швейцарии круглогодично.

Ассортимент: хлеб и булочки, мелкоштучка, специальный ассортимент (как швейцарских хлебобулочных изделий, так и изделий, характерных для других стран), выпечка, мучные кондитерские изделия, пирожные, десерты, различные снеки, хлебобулочные изделия глубокой заморозки. Ежедневно на предприятии в ночную смену выпекаются 600 различных позиций. Общий ассортимент включает 1300 изделий.

Клиентура: 500 клиентов, для которых выпекаются свежие хлебобулочные изделия; 100 клиентам поставляются глубокозамороженные изделия. Продукция также поставляется в собственные филиалы.

Общая площадь предприятия: 6 500 м²

Зона комплектации: 1 600 м²

Кол-во комплектовщиков: 20

Упаковка: стандартная упаковка, пластиковые лотки 60 x 40 x 14 см

Кол-во погрузочных окон: 8

Автопарк: от 17 до 19 автомобилей грузоподъемностью 3,5 т - небольшие, маневренные автомобили незаменимы для города. 85 % логистических услуг привлекается со стороны

Система комплектации: *dispotool ENTERPRISE* с модулями *MULTIPLE PICKING*, *DYNAMIC LAYOUT VIEWING* и *PRE-LOADING*

производимых изделий. Вместе с тем, ни одно изделие не покидает предприятие, не пройдя строгий контроль качества владельцев компании Аннемарии и Кристиана Хертигов. За этим неустанно следит руководитель предприятия Маркус Брантнер.

Основу коллекции Bertschi составляют свежие изделия. Ассортимент хлеба, производимого вручную, содержит всё, что душе угодно – от домашнего хлеба до энгадинских и тессинских изделий и парижских багетов. А также бюрли, венские розанчики, бейглы и разнообразные булочки различных весовых категорий. Ассортимент включает в себя итальянскую фокаччу, турецкий лаваш, изделия, погружаемые перед выпечкой в содовый раствор и, конечно, нежные косички. Ассортимент типичных изделий к завтраку компании Bertschi включает в себя не только косички различных размеров и форм, но и хлебобулочные изделия, в том числе, и нарезные. Фруктовые пироги, пироги с пикантной начинкой, нежная сладкая выпечка, маффины, пирожные и круассаны с начинкой и без начинки превосходно дополняют ассортимент хлебобулочных изделий.

На предприятии также производятся изысканные сэндвичи с превосходными начинками, которые по желанию клиента могут быть упакованы в индивидуальную упаковку, горячие бутерброды, фуршетные булочки, классические канапе и снеки. Кондитерский цех производит классические пирожные, тарталетки и рулеты, порционные десерты, а также выпечку к чаю – нежные, благородные и хрупкие изделия. Также ассортимент компании Bertschi включает в себя небольшую, но привлекательную коллекцию глубокозамороженных изделий.



Изготовление сэндвичей и начинение брецелей осуществляются вручную, но систематично и эффективно



Косичка ручной работы – основа ассортимента любого швейцарского хлебопекарного предприятия

В общей сложности ассортимент насчитывает 1 300 изделий, которые владелец Кристиан Хертиг, руководитель производства Маркус Брантнер и их 230 сотрудников должны держать в поле зрения. Индивидуальные варианты производятся отдельно и не входят в основной ассортимент. На предприятии в Клотене, запущенном в 2009 г. и расположенном недалеко от аэропорта и идеально увязанном с сетью скоростных шоссе в окрестностях Цюриха, производство осуществляется круглосуточно.

Круглосуточное непрерывное производство изделий из разнообразного ассортимента требует наличия комплексной, продуманной во всех отношениях и стабильно функционирующей логистической системы. На предприятии Bertschi распределение продукции осуществляется в трех отдельных помещениях. Хлеб, мелкоштучка и мучные кондитерские изделия, составляющие основу поставок, комплектуются 20 комплектовщиками в экспедиционном зале, расположенном на первом этаже. Здесь находятся 575 мест для хранения и сбора продукции, оборудованные дисплеями. Первый дисплей «**Kopf display**» в начале каждого ряда демонстрирует наличие или отсутствие в этом ряду продукции, подлежащей распределению. Так система оптимизирует рабочий маршрут комплектовщиков.

Золотые прииски знаний и вдохновения



Томас Мертелс

Стоит ли посещать выставки, даже если нет желания инвестировать, что-либо менять, и когда вообще не хватает времени? На саму поездку, пребывание на выставке, а также на подготовку и последующую обработку результатов.

Поверьте мне, вам придется сильно постараться вернуться с выставки такими, какие вы были до нее. Тому есть несколько причин. Нигде нет одновременно такого большого количества поставщиков, что позволяет быстро и легко сравнить все существующие ценовые предложения товаров и услуг.

Кроме того, выставки – это плавильный котел, куда попадают совершенно разные люди, имеющие разный опыт и знания: пекари, кондитеры, производственники, менеджеры по продажам, руководители отделов продаж, владельцы ресторанов, поставщики, консультанты, сервисные специалисты и многие другие. Все общаются друг с другом, знакомятся и безвозмездно делятся опытом и имеющейся у них информацией. Часто за одним столом оказываются совершенно незнакомые люди, между ними завязывается разговор, дружба, обмен опытом и даже сотрудничество. Порой случайно оброненное слово пробуждает что-то в вашей голове, наводит на мысль, рождает идею, которая в итоге оказывается решением проблемы, мучившей вас уже довольно долгое время.

Это касается выставок, имеющих непосредственное отношение не только к вашей отрасли, но и к смежным, а также к совершенно, казалось бы, чуждым отраслям. Может быть так, что кто-то имеет дело с мукой, кто-то с мясом или овощами, а кто-то вообще с транспортом и упаковкой. Положа руку на сердце, существовавшие ранее ограничения давно уже утратили актуальность. Границы между хлебопекарными предприятиями и предприятиями общественного питания стерлись, а между последними, фудтраками и рыночными палатками едва различимы. В случае со снеками речь идет не столько о тесте, сколько о мясных, овощных и прочих начинках, а также о дополнительно предлагаемых напитках. Следовательно, посещение выставок – это разумная инвестиция времени, как вашего, так и ваших сотрудников, так как знания сегодня уже не вопрос иерархии, а скорее, интеграции этих самых знаний в умы большого числа людей. Используйте этот потенциал.

Ваш **Томас Мертелс**



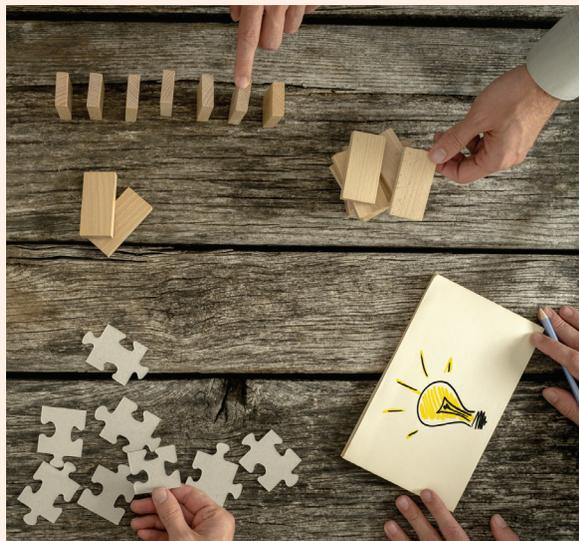
В ночную смену продукцию развозят от 17 до 19 грузовиков, которые порой делают по несколько рейсов. Компания Bertschi использует преимущественно небольшие и маневренные автомобили, которые быстро снуют по улочкам Цюриха

Так как на предприятии Bertschi производится продукция для большого количества мелких компаний, иногда их количество превосходит количество мест для хранения и сбора. В этом случае система следит за тем, чтобы загрузка была оптимизирована в соответствии с текущими маршрутами. Этот экспедиционный зал расположен в непосредственной близости от пекарни, и продукция сюда поступает сразу с пылу с жару.

Распределение кондитерских изделий и сэндвичей осуществляется на нижнем этаже. Система распределения снековой продукции идентична системе, используемой на первом этаже, только она более компактная. Хрустящие сэндвичи и канапе комплектуются на 150 местах сбора, оснащенных дисплеями, причем самые мелкие заказы комплектуются непосредственно при поступлении продукции. Со специальной корзиной комплектовщицы перемещаются от дисплея к дисплею и кладут то количество изделий, которое указано на экране дисплея. После завершения комплектации они сверяют количество по распечатанному заранее списку. На коробки с сэндвичами клеится талон, на котором указано их содержимое и номера мест сбора на первом этаже, к которым оно относится, благодаря чему водитель может осуществлять их погрузку параллельно с хлебобулочными изделиями. Иначе обстоит ситуация с комплектацией кондитерской и снековой продукции, а также выпечки к чаю.

Распределение продукции здесь осуществляется не с помощью дисплеев, а с помощью распечатанных талонов. Сотрудники этого зала комплектуют отдельные изделия по клиентам в соответствии с талоном. Водители получают наряд, в котором указано, какую продукцию они должны забрать в кондитерском цехе на нижнем этаже. Бесперебойное функционирование систем комплектации и логистики стало возможно не в последнюю очередь благодаря усилиям руководителя предприятия Маркуса Брантнера. Как добрый дух каждую ночь он следит за слаженной работой производственного цеха, контролем качества продукции и надлежащей подготовкой продукции к комплектации.

Практические семинары – повышение квалификации в 2017 г.



Разнообразие способствует пробуждению творческих способностей – это касается и мероприятий по повышению квалификации. В этой связи компания toolbox приглашает своих клиентов в свой центр консультирования и обучения в Эшвайлере, где они могут отвлечься от повседневных забот и раскрыть свои творческие способности. Практические семинары компании toolbox предназначены для совместного обучения, обмена опытом с коллегами и творческих экспериментов. Они дополняются увлекательными экскурсиями на выбранные нами хлебопекарные предприятия. В общем и целом это поиск новых идей, масса вдохновения для собственного предприятия и мотивация для создания собственного будущего.

Даты и темы предстоящих семинаров:

Место проведения:

Consulting & Training Center,
Wilhelm-Lexis-Straße 8, 52249 Eschweiler

Даты 2017

Следующие темы:

- + 23.01. – 24.01.2017
Практические семинары dispotool 1
- + 24.04. – 25.04.2017
Практические семинары dispotool 2
- + 11.09. – 12.09.2017
Практические семинары dispotool 3
- + 20.11. – 21.11.2017
Практические семинары dispotool 4



Более подробную информацию
Вы найдете здесь:

Не только региональный акцент



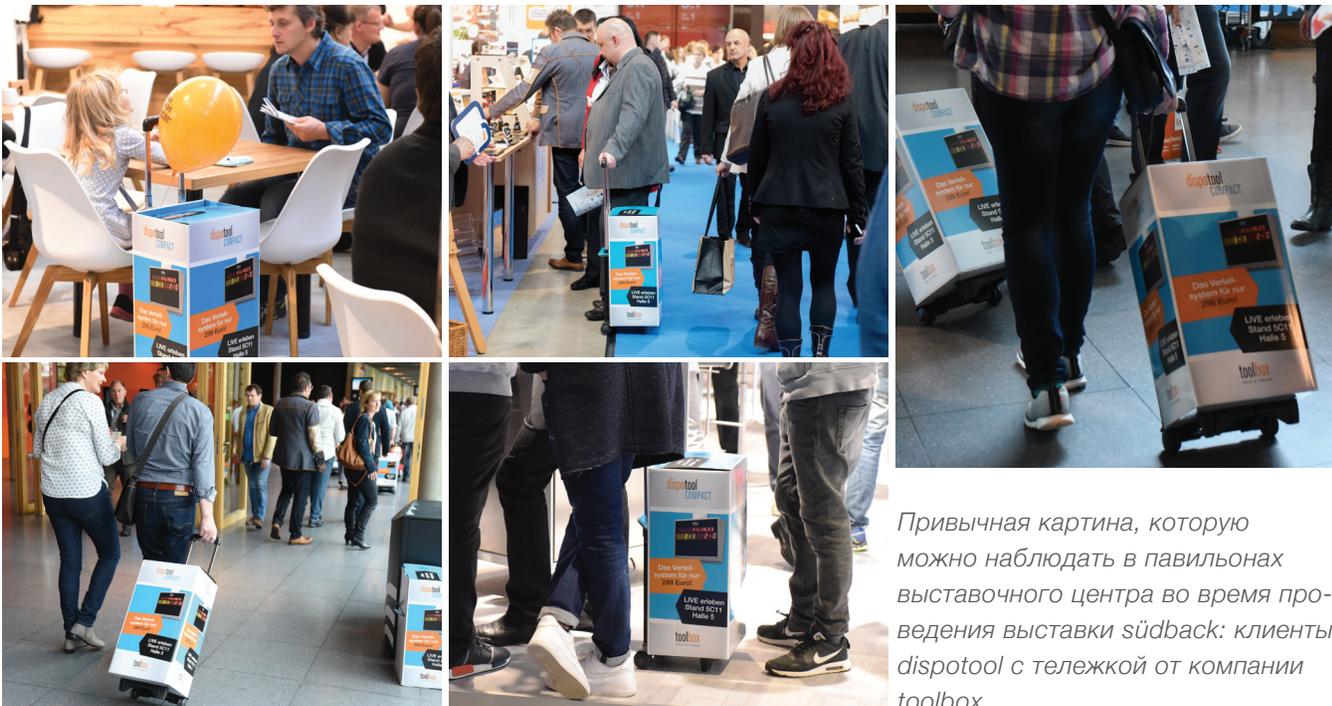
На стенде компании toolbox на выставке südback было представлено большое количество красочной, информативной листовки и видеопроодукции. В поисках индивидуальных решений для своих предприятий многие посетители используют возможность пообщаться со специалистами компании toolbox



По данным Messegesellschaft Stuttgart, 38 000 посетителей выставки südback в Штутгарте в конце октября получили возможность узнать о новых разработках в хлебопекарной отрасли.

17 % посетителей приехали из-за границы, прежде всего, из Австрии, Швейцарии и Италии. Большое количество специалистов прибыло в Штутгарт из стран Центральной и Восточной Европы. Их в первую очередь привлекает особая атмосфера выставки südback – космополитизм и одновременно акцент на малый и средний бизнес. Основная часть посетителей представляла предприятия, на которых

работает от 10 до 49 сотрудников. В большинстве своем это индивидуальные предприниматели и совладельцы компаний. Для этих клиентов внедрение IT-решений на предприятии приобретает все большее значение, и первым шагом нередко становится комплектация заказов. И это неудивительно – здесь есть возможность одновременно сократить затраты и повысить эффективность. Насколько велик интерес к этой области, можно было видеть на стенде компании toolbox. На экранах демонстрировались короткие фильмы, представляющие новые программные модули системы dispotool. Одновременно у посетителей была возможность получить информацию о новых путях развития и решениях производственных проблем от консультантов компании toolbox на своем родном языке.



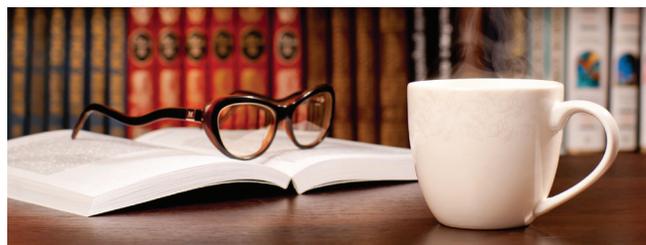
Привычная картина, которую можно наблюдать в павильонах выставочного центра во время проведения выставки südback: клиенты dispotool с тележкой от компании toolbox

Централизован + децентрализован = идеален

Небольшой книжный магазин под названием «BOOK» предлагает любителям книг насладиться не только духовной пищей, но и миниатюрными десертами и сэндвичами в своем кафе-бистро. Количество заказов постоянно меняется, однако их объем недостаточен для заказа целого фургона. Более того, это экономически нецелесообразно. Отказываться от таких клиентов? Плохая идея, так как число подобных кафе при магазинах растет, независимо от того, что продается в этих самых магазинах – книги или шорты. Мясные лавки, киоски, магазинчики за углом и будки, продающие сэндвичи – всем им нужны хлебобулочные изделия. И всех их объединяет тот факт, что заказываемое ими количество изделий «слишком» мало. При этом владельцы подобных небольших предприятий являются верными и не слишком чувствительными к колебаниям цен клиентами – до тех пор, пока их устраивает качество сервиса.

Концепция компании dispotool, примиряющая друг с другом клиентский сервис и экономическую выгоду и при небольших объемах заказов, называется «децентрализованное распределение». Решающую роль в этой системе играют собственные филиалы. Наряду с собственным ассортиментом у них есть второе направление, включающее обработку заказов всех близлежащих b2b-клиентов.

В централизованной системе распределения продукции подобные поставки рассматриваются как отдельный заказ, что способствует сокращению



издержек. Распределение продукции для отдельных b2b-клиентов осуществляется в первую очередь в филиале. Там установлен промышленный ПК с сенсорным экраном «Touch-Industrie-PC», на котором отображается информация о том, какая продукция должна быть собрана и для какого клиента, а также о том, какую собственную продукцию необходимо включить в заказ. Распечатанный маркировочный талон заменяет накладную в том случае, если оплата осуществляется по счету. В противном случае он используется для контроля и передается вместе с кассовым чеком и товаром при передаче заказа клиенту. По желанию клиента возможна курьерская доставка.

Преимущества системы очевидны. Мелкие заказы исключены из системы централизованного распределения продукции, а для сотрудников филиала сортировка не составляет особого труда. При этом сохраняется непосредственный контакт с клиентом и надлежащий уровень обслуживания. Кроме того, система dispotool обеспечивает оперативный контроль движения товара.

Выставки – даты, весна 2017 г.

Москва, Дюссельдорф – две основные выставочные площадки, на которых мы будем рады приветствовать вас предстоящей весной.

В середине марта мы надеемся увидеть вас в Москве на выставке «Современное хлебопечение», которая бесспорно является важнейшей отраслевой выставкой для предприятий хлебопекарной отрасли России и многих соседних государств. На протяжении четырех дней в центре внимания в выставочном комплексе в центре Москвы будут сырье, оборудование и методы производства.

Директора, руководители производства, главные инженеры и руководители отделов сбыта отмечают эти дни в своем календаре для посещения выставки. В начале мая мировая общественность не только обратит свои взоры в сторону Дюссельдорфа, но и отправится туда, так как там будет проводиться самая крупная в мире выставка в сфере упаковки и всех видов смежных производственных процессов, включая логистику, складское хранение и самые современные решения для систем комплектации. Стенд компании toolbox E 26 вы найдете в павильоне 3.

Мы рады встрече с вами в 2017 г. на следующих выставках!



13. – 16.03.2017
Москва, Россия
Павильон Форум



4. – 10.05.2017
Дюссельдорф, Германия
Павильон 3 Стенд 3E26

Скажите-ка, а где лотки ...



© landmagd

Большинство хлебопекарных предприятий используют для транспортировки своей продукции ящики или лотки, местонахождение которых довольно часто становится предметом дискуссий. Тара стоит денег, поэтому вдвойне обидно, если она не используется, а пропадает, или ее где-то забывают. Во время подобных дискуссий нередко возникает вопрос: «Сколько ящиков у нас есть?», в ответ на который слышится задумчивое «Собственно...».

Контроль над ситуацией предполагает учет остатков и движения тары с регистрацией информации о том, что и кому было отправлено, и что от кого было получено. Компания **toolbox** предлагает возможность решения подобных вопросов в долгосрочной перспективе.

Для этого на низкие стенки каждого лотка наносится два штрихкода. При небольшом количестве тары штрихкоды наносятся сразу на все лотки. При большом количестве лотков нанесение осуществляется партиями.

Если продукция комплектовалась для конкретного маршрута, штрихкоды с лотков сканируются с помощью ручного сканера и заносятся в клиентскую базу данных. Это занимает всего несколько секунд и позволяет должным образом контролировать ситуацию. Со сканера данные поступают в систему **dispotool**, которая заносит информацию о типе и количестве тары на счет клиента или логистической компании.

Если водитель привозит ящики обратно, лотки перегружаются из ящиков на транспортировочный конвейер и перед подачей на мойку снова сканируются. Таким образом, определенное число лотков



«Чужестранец» в Тихом океане: этот ящик для транспортировки компании GWF (Georg Weston) из Австралии, известной там также под именем *Tip Top Bakeries*, всплывает в Палау

списывается со счета клиента или логистической компании.

Если транспортировка продукции осуществляется сторонней логистической компанией, ей рекомендуется по возможности отметить в системе перед передачей лотков и получить после сканирования квитанцию, подтверждающую передачу возвратной тары. Это может оказаться полезным в случае возникновения спорных ситуаций.

Кто-то однажды установил, что в каждом втором гараже лотки из пекарен используются для хранения различных вещей. Поэтому неудивительно, что они периодически «исчезают». Но не стоит торопиться создавать систему залога. Система регистрации и контроля, предлагаемая компанией **toolbox**, имеет вполне ощутимый воспитательный эффект.

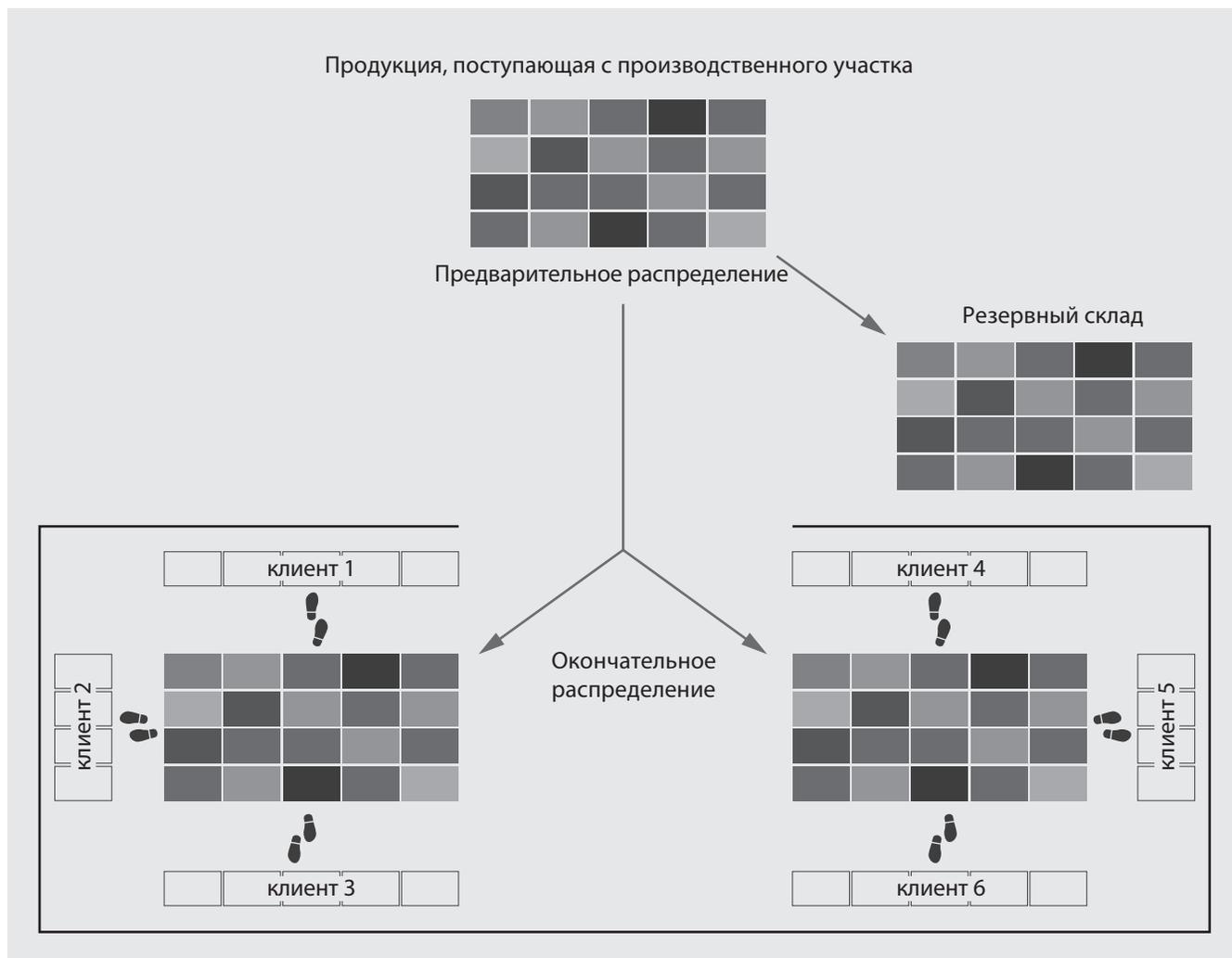
Эффективная комплектация

Чем крупнее предприятие, тем большее количество продукции подлежит распределению. Как правило, с ростом объемов производства возрастает и число вариантов продукции и упаковки в зависимости от их размеров, а также мест отгрузки, для которых характерны специфические требования. Попросту говоря, матрица по клиентам и продукции приобретает более комплексный характер. Это тем более актуально в тех случаях, когда происходит обмен продукцией между несколькими предприятиями, или продукция производится для различных экспортных рынков и сортируется в зависимости от дизайна упаковки и маркировки. Подобные ситуации приводят к перегрузке систем предыдущего поколения, в рамках которых распределение продукции осуществляется с использованием предварительно распечатанных накладных. В таких случаях задействовано большое количество персонала. Этого можно было бы избежать при систематическом планировании и реализации процесса комплектации. Распределение продукции с использованием предварительно распечатанных накладных не только малоэффективный и затратный процесс. Подобные системы не отвечают требованиям современных

систем оперативного контроля движения продукции, что отрицательно сказывается на рентабельности и удовлетворенности потребителей, так как в условиях скользящей производственной программы такие системы не в состоянии рационально интегрировать в систему распределения остатки продукции предыдущего производственного цикла. Это бесперспективно!

Организовать процесс комплектации в условиях роста объемов производства и увеличения ассортимента продукции можно без особых усилий, просчитывая при этом затраты, увеличивая эффективность и скорость процесса распределения продукции. Система *dispotool* повышает эффективность деятельности предприятия, и одновременно с ней растет уровень удовлетворенности потребителей и, как следствие, конкурентоспособность компании.

В качестве примера рассмотрим хлебозавод, производство на котором осуществляется круглосуточно семь дней в неделю. Система *dispotool* непрерывно регистрирует количество продукции, поступающее с производственного участка, поэтому в любое время можно вывести на экран актуальное состояние рабочего процесса. Это



После предварительного распределения на группы производится конечное распределение по принципу «круговой комплектации» («**Circle Picking-Prinzip**»). Стопки ящиков с продукцией распределяются по местам сбора продукции, закрепленными за определенными клиентами

позволяет начать так называемое предварительное распределение. Поток продукции непрерывно распределяется по нескольким группам на участке экспедиции, после чего производится окончательное распределение по клиентам или маршрутам. Преимущество подобной системы заключается в том, что уже на этой стадии становится ясен объем излишков производства, которые не будут задействованы в текущем процессе распределения продукции. Дополнительная продукция отправляется на специальный резервный склад (англ. *Surplus-Stock*), где она будет находиться до начала очередного процесса комплектации, никому не мешая.

В рамках текущего процесса распределения используется продукция, предварительно распределенная по нескольким группам. На рисунке показан пример двух таких групп. Самая эффективная тактика носит название «круговая комплектация» (англ. *Circle Picking*). Предварительно распределенные группы продукции и тара находятся в

непосредственной близости от места сбора, увязанного с определенным клиентом. Между продукцией и местами сбора оставлены проходы для комплектовщиков. Они используют специальный ручной сканер, на экране которого отображается информация о том, в каком месте сбора нужно оставить ящик и из какой стопки. При этом комплектовщику нет необходимости придерживаться какой-то определенной последовательности, он может спокойно обрабатывать стопку за стопкой, не перебегая туда-обратно (см. рисунок).

Откуда в сканере появляется информация? Все очень просто: сотрудник, выполняющий предварительное распределение продукции, распечатывает специальный талон для каждой стопки ящиков. Этот талон содержит наименование продукции, количество, дату производства и специальный штрихкод. Сотрудник, производящий конечное распределение, перед началом работы сканирует талон с помощью сканера, все остальное выполняется в системе *dispotool* автоматически.

Представляем

Свой первый компьютер он получил в юном возрасте 12 лет. В то время, в 1982 году, компьютер было редкостью в немецкой семье. С тех пор Рене Майер, которому сейчас 46 лет, был навсегда очарован и поглощен IT-сферой. Несчастный случай с горным велосипедом, который «вывел» его из строя на полгода, заставил студента, изучавшего электротехнику в Рейнско-Вестфальском техническом университете Ахена, задуматься перед экзаменами о собственных планах на будущее. В результате теория уступила место практике. Еще во время учебы он подрабатывал в IT-компаниях, поэтому было очевидно, что полученные знания и увлеченность делом следует использовать в практическом ключе для построения дальнейшей карьеры.

Тому, что Рене Майер во время обучения в университете предпочел практику теории, в настоящее время рады многие клиенты компании **toolbox** по всему миру и, особенно, на другом конце света. В течение нескольких лет, порой по несколько месяцев подряд он устанавливал новые системы на австралийских предприятиях *George Weston Food* и *Goodman Fielder*, дополнял уже существующие системы и обучал сотрудников, поэтому он временами ощущает себя австралийцем. Рене с удовольствием работает с людьми, решает проблемы и совершает деловые поездки. За эти годы больше половины своего рабочего времени он провел в командировках. Рене: «Я никогда не был поклонником офисной работы, мне нравится непосредственное общение с клиентами. Эта работа весьма непростая, потому что все люди имеют свои особенности, которые необходимо учитывать при выстраивании

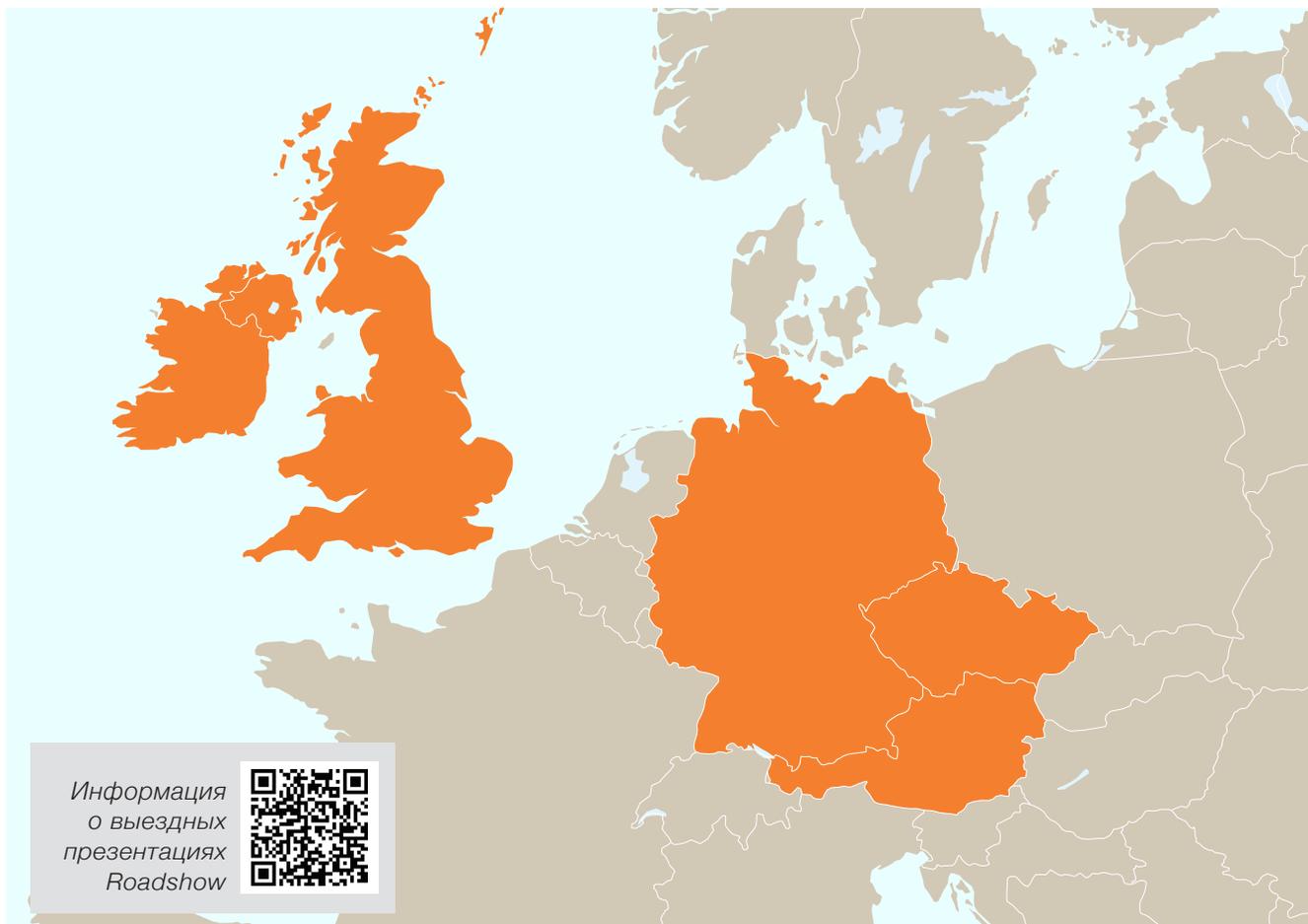


коммуникации. В ходе этой работы приходится постоянно учиться новым вещам. Общение с людьми внутренне обогащает».

Еще одна любовь всей его жизни – жена Стефани, которая спокойно относится к страсти супруга к перемене мест. В конечном счете, она является лицензированной сиделкой по уходу за пожилыми людьми и ведет насыщенную профессиональную деятельность. Когда у них появляется возможность провести время друг с другом, они не едут далеко – максимум на нидерландское побережье Северного моря, где находится вторая родина Рене. Более длительные путешествия они совершают редко, ведь нужно приглядывать за тремя кошками и молодым энергичным котом.

Зато дома всегда есть время для хобби. Чтение специальной литературы – «моя профессия стала моим хобби» –, езда на горном велосипеде, несмотря на несчастный случай, прогулки по полям в окрестностях нагорья Айфель и прослушивание музыки – от классики до джаза и блюза. Разумеется, на качественной аппаратуре. Предусилители, выходные усилители и мощные колонки собраны из самых высококачественных компонентов.

Выездные презентации системы dispotool – взгляд за кулисы



Когда еще представится возможность в реальном времени познакомиться с процессами, ежедневно происходящими на другом предприятии? Причем, без прикрас – так как есть. Именно поэтому выездные презентации dispotool так востребованы. Предприятия, открывающие свои двери, демонстрируют

процессы и решения, которые дают импульс для дальнейшего развития. Кроме того, во время презентаций можно обсудить всё увиденное с руководством хлебопекарного предприятия и пообщаться с сотрудниками компании **toolbox** – как до, так и после презентации.

Даты проведения выездных презентаций в Германии, Австрии и Швейцарии

21.01.2017 – 22.01.2017	Bäckerei Kraus GmbH, Кёльн	www.unwiderstehlich-gut.de
28.03.2017 – 29.03.2017	Backhaus Hennig GmbH, Цвенкау	www.backhaus-hennig.de
25.04.2017 – 26.04.2017	Backhaus Bickert GmbH & Co. KG, Гросостхайм	www.backhaus-bickert.de
16.05.2017 – 17.05.2017	Herzog GmbH & Co.KG, Мюр-ам-Зее	www.cafe-herzog.com
20.06.2017 – 21.06.2017	Bäckerei-Konditorei Günter Mayer e.K., Кольберг	www.cafe-baecker-mayer.de
19.09.2017 – 20.09.2017	Rolf Maier & Co AG, Лауфенбург, Швейцария	www.beck-maier.ch

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

Даты проведения выездных презентаций в Великобритании

24.01.2017 – 25.01.2017	TS.M Bayne & Co.Ltd, Локор	www.baynesthefamilybakers.co.uk
Весна 2017 г.	P McCloskey's & Sons Ltd., Дроэда, Ирландия	www.mccloskeysbakery.ie

На все вопросы ответят генеральный директор компании **toolbox** Саша Эгнер и эксперт по системе dispotool Кристоф Кюкс

В гостях в Люцерне и Мюнхене



Рафаэль Бахманн, директор по производству и логистике, объясняет, как работает комплексная система логистики на предприятии, где производится широкий ассортимент высококачественной продукции

Посещение ведущего швейцарского предприятия, производящего хлебобулочные и кондитерские изделия дарит особые ощущения. Предприятие **Bachmann AG** из Люцерна известно далеко за пределами Швейцарии благодаря шедеврам его мастеров-кондитеров, в частности, «камню» из стены водонапорной башни – кулинарному символу Люцерна, и знаменитым «ангельским» трюфелям.

Швейцарцы и гости города высоко ценят выдающееся качество хлебобулочных изделий, снеков и кондитерской продукции из 17 специализированных региональных магазинов, которые носят гордое имя Bachmann. Вместе с тем каждый из магазинов имеет свою специфику и оформлен в соответствии с тем местом, где он расположен. Интернет-магазин,

через который продаются фуршетные закуски, свадебные торты, подарки и сезонная продукция, дополняет ассортимент, предлагаемый Маттиасом (руководство и сбыт) и Рафаэлем Бахманнами (производство и логистика).

Гости выездной презентации смогли убедиться на практике, сколько внимания, спокойствия и точности требуется для организации бесперебойного процесса комплектации высококачественных изделий. Ежедневно 180 продуктов готовятся на пяти участках и комплектуются с помощью системы dispotool LIGHT и модулей MULTIPLE PICKING и PRE-DISPATCHING на местах сбора продукции для отправки в филиалы. Приблизительно 5 % продукции, преимущественно шоколадные изделия, отправляются по другим адресам.



Руководитель экспедиции Альфред Мертл продемонстрировал принцип работы системы dispotool. Затем каждый, кто хотел, смог самостоятельно протестировать систему

Тот, кто руководит предприятием подобным одной из наиболее посещаемых филиальных пекарен Германии **Max Rischart's Backhaus** на мюнхенской Мариенплац, куда изделия доставляются с производственной площадки, расположенной в другом месте, вынужден день за днем проделывать колоссальную работу по организации логистики. Основную сложность при этом создает не расстояние, которое составляет 800 м, а необходимость поставки нужного количества нужной продукции в нужное время в этот и еще 14 других филиалов. Каким образом это удастся, могли вживую наблюдать участники выездной презентации. Для распределения продукции используется система dispotool LIGHT с дисплеями Matrix,

установленными над местами сбора продукции в экспедиции, на экранах которых отображаются потребности каждого филиала. Чтобы справиться с большим количеством и разнообразием продукции, ее потоки при комплектации на предприятии Rischart's разделены. Первый поток включает в себя хлебобулочные изделия, второй – пироги, пирожные и выпечку. Участок, на котором изготавливаются сэндвичи, распределяет свою продукцию самостоятельно с помощью дисплеев. Кондитерские изделия также комплектуются отдельно. В кондитерском цехе используется система dispotool. Здесь печатаются талоны, которые используются одновременно как сопроводительный лист и накладная.

LOGIS⁺ Читайте в следующем выпуске:

+ Goodman Fielder – крупнейшее предприятие в Австралии и Новой Зеландии, которое осуществляет производство, упаковку и сбыт продуктов питания, включая широкий ассортимент хлебобулочных изделий. Goodman Fielder владеет несколькими крупными хлебопекарными предприятиями в Австралии и Новой Зеландии, которые ежедневно поставляют свежую продукцию в супермаркеты и на склады. Еще несколько предприятий производят глубокозамороженные хлебобулочные изделия и хлебобулочную продукцию без содержания глютена. Часть хлебопекарных предприятий осуществляет распределение свежих хлебобулочных изделий с применением системы dispotool ENTERPRISE фирмы toolbox, в рамках которой используются дисплеи Matrix в зоне распределения продукции, которые сигнализируют комплектовщикам



о потребностях каждого клиента. Для небольших компаний, заказывающих небольшие объемы продукции, распределение производится прямо на полках и полочных стеллажах. Распределение продукции на отдаленные, небольшие склады осуществляется на основе планов маршрутов.

+ Традиции и объем производства не исключают друг друга. На протяжении 20 лет пекарня Kotter из верхнебаварского Траунштайна производит продукцию на новом современном предприятии по традиционным технологиям. Успех предприятия свидетельствует о том, что мастер-пекарь Герхард Коттер сделал верную ставку. Это подтверждают не только многочисленные медали Немецкого Института Контроля Качества Продуктов Питания (DLG), но и присутствие компании в списке лучших немецких пекарен, составленном журналом «ГУРМАН». Преемственность традиций находит отражение в качестве и предпринимательской дальновидности руководства предприятием, в частности, в организации отгрузок. Для комплектации продукции, отправляемой в 24 филиала компании, используется система dispotool LIGHT.



+ На протяжении трех лет Дюссельдорф периодически становится центром притяжения производителей и владельцев упаковочного и производственного оборудования. В 2017 г. с 4 по 10 мая выставка interpack будет ждать своих 170 000 посетителей из 190 стран в 18 павильонах. На выставке interpack, как можно догадаться из названия, демонстрируются образцы и новые разработки упаковочного оборудования и материалов. Вместе с тем выставка уже давно «переросла» традиционный формат. В выставке принимают участие поставщики решений по оптимизации производственного процесса в сфере упаковки, логистики и информационных технологий для предприятий пищевой, фармацевтической, косметической и хлебопекарной промышленности. Посетители выставки могут найти в Дюссельдорфе инновационные решения и идеи, которые они могут впоследствии внедрить в производственный процесс на собственных предприятиях. Фирма toolbox представит на выставке interpack свои новаторские решения.



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, Германия
- +** 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