

ЯКІСНИЙ СЕРВІС ЯК КОНКУРЕНТНА ПЕРЕВАГА ЛОГІСТИЧНОГО ОПЕРАТОРА В ЛАНЦЮГУ ПОСТАВОК ПРОДУКЦІЇ, ЯКА ШВИДКО ПСУЄТЬСЯ

Незважаючи на економічну кризу, яка помітна в інших секторах економіки, в логістичній галузі, що обслуговує сектор продовольчих товарів, спостерігається висока стабільність товарообігу, оскільки вони відносяться до товарів першої необхідності, на які завжди є попит. Останнім часом спостерігається збільшення частки дисконтних магазинів в загальному обсязі торгівлі, що свідчить про тенденцію споживачів шукати більш дешеву продукцію. Надалі споживачами цінуються відомі торгові марки, але щораз більшу роль відіграють дешевші, але водночас хорошої якості товари приватних марок.

Компанії Групи Raben, які проводять свою діяльність на території Естонії, Нідерландів, Німеччини, Литви, Латвії, Польщі, Словаччини, Угорщини, та Чеської Республіки, сьогодні діють і в Україні. До складу Групи входять компанії Raben та компанія Fresh Logistics. Це підприємство, яке налічує більше ніж 8 тис. кваліфікованих працівників, понад 800 000 м² складів різного призначення, десятки терміналів по всій Європі, має в своєму розпорядженні сучасну ІТ інфраструктуру, мережу постійного міжнародного та внутрішнього транспортного сполучення, близько 5500 сучасних транспортних засобів. Усі фірми, що пов'язані з харчовою промисловістю, як в складській сфері, так і в транспортуванні з 2004 року зобов'язані застосовувати систему HACCP. Оскільки амбіцією Fresh Logistics є надання послуг найвищої якості, піклування про безпеку продовольства та охорону середовища, то були впроваджені і постійно удосконалюються інтегровані системи управління відповідно вимогам норм ISO 9001:2008, ISO 22000:2006 та ISO 14001:2004 в сфері державного і міжнародного транспорту та складських послуг, де необхідний контроль за терміном придатності споживання, температурними умовами і гігієною. Постійному нагляду підлягають окремі етапи ланцюга доставок, з моменту одержання для зберігання і доставки клієнтам. У день видачі товару зі складу поступає інформація про видачу продуктів з мінімальним терміном споживання. За контроль і моніторинг температури відповідають не тільки працівники Fresh Logistics, а і перевізники (водії), які зобов'язані підготувати чисті і охолоджені рефрижератори та прийняти товар, охолоджений до температури +2⁰С ... +6⁰ С. Контроль за температурою в холодильниках під час транспортування здійснюється термографами, які встановлені в рефрижераторах.

Створені в Україні дистрибуційні центри дозволяють здійснювати перевалку вантажів та забезпечують їх відповідне зберігання. Центральний дистрибуційний центр поблизу Києва пропонує послуги зі складування та складської обробки на комерційному складі класу А, площа якого складає 40 000 м², включаючи: окремі зони для продуктів харчування та непродовольчих груп товарів; зони з функцією контролю температури (від +14⁰С до +18⁰С); окремі зони для свіжих продуктів (від +2⁰С до +6⁰С); митний склад; склад тимчасового зберігання. Складські приміщення обладнані: стелажною системою багатоярусного висотного складування; комп'ютеризованим адмініструванням товарів на складі; сучасною складською технікою; цілодобовою системою охорони та спостереження

На складах під час розвантаження та прийому товарів одночасно здійснюється контроль якості та комплектності завдяки автоматизації процесів сканування товарів в процесі прийняття та перевірки під час відвантаження, ефективного використання радіо технології, RF – сканерів, можливості зчитування даних маркування відповідно до стандартів EAN 13 та EAN 128, а також клієнту надаються додаткові послуги: покриття поліетиленовою плівкою, повторне пакування; підготовка рекламних наборів тощо.