

Focus agroalimentare

Una logistica all'avanguardia

Grandi Salumifici Italiani accresce il servizio al cliente con una nuova strategia distributiva e base a Bologna

Essere uno dei più importanti player dell'industria alimentare italiana richiede competenza, un approccio consapevole e flessibile al mercato, un'elasticità espressa in ogni punto della filiera e una mentalità orientata sempre verso nuove sfide e nuovi traguardi.

Il Gruppo Grandi Salumifici Italiani (Gsi), con i marchi Casa Modena, Senfter, Alcisa, Cavazzuti, Gruppo Alimentare in Toscana, Parmigiani e Gasser, utilizzando un approccio basato appunto su tradizione, qualità, sicurezza e capacità innovativa, opera nel settore della Grande Distribuzione, nel Normal Trade, nell'ingrosso e nell'Horeca, e mette ogni giorno a disposizione dei clienti il suo "saper fare". Un "saper fare" che riguarda non solo la produzione degli alimenti, ma anche il loro trasporto e la loro conservazione, per la massima garanzia del consumatore. Con questo spirito di servizio, l'azienda ha realizzato la nuova base logistica presso l'interporto di Bologna.

Spiega il direttore generale, Massimo Romani: "La precedente struttura logistica della nostra azienda scontava una serie di limitazioni, a fronte di un livello di servizio richiesto sempre più complesso. Da una parte vincoli normati-

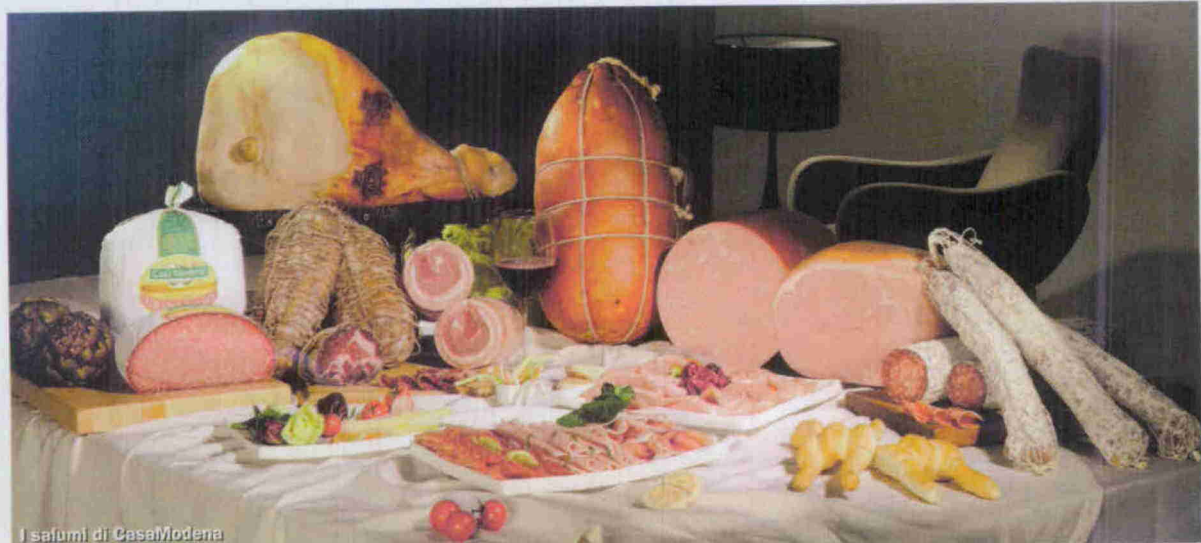


Massimo Romani,
direttore generale di Gsi

vi maggiormente controllati, dall'altra la necessità di evadere gli ordini sempre più rapidamente; dall'altra parte ancora l'esigenza di effettuare consegne via via più articolate, per rispondere alle precise richieste del cliente, con personalizzazioni estreme: era diventato molto complesso gestire questa articolazione lavorando su tre siti, situati a Castelmaggiore, a Cadriano e all'in-

terporto, zona Funo. Si pensi che, per far circolare la merce in modo appropriato, era necessario duplicare le movimentazioni, sul livello di efficienza". Facile intuire come, a un certo punto della vita, il gruppo abbia iniziato a studiare nuove soluzioni. L'obiettivo è stato quello di rendere più efficiente il servizio per i clienti, generando efficienza lungo la filiera, garantendo omogeneità di processi e sistemi su tutta la rete logistica, anche fuori Italia. Ecco così prendere vita una nuova base logistica, espressamente progettata per, precisa il direttore generale Massimo Romani: "Seguire il cliente nell'esigenza di avere un lead time ordine-consegna sempre più breve; garantire efficienza alle preparazioni, con minori errori e più velocità. Forte attenzione è stata posta nei confronti della sicurezza delle preparazioni e nell'efficienza e controllo sia dei trasporti che della temperatura, lungo tutta la supply chain".

La base logistica bolognese ha una superficie di 30 mila metri quadri, ha 35 mila posti pallet per il fresco, 1.600 per i salami, 2.800 per gli alimenti secchi, tenuti a temperature diverse a seconda della tipologia di alimento. Sette sono i livelli di altezza, mentre 42 sono le dock house, ossia i punti nei quali



I salumi di CasaModena

■ SELPRESS ■
www.selpress.com



i camion vengono caricati. Ecco come è disegnata la nuova supply chain del Gruppo Grandi Salumifici Italiani. Dai diversi stabilimenti sul territorio italiano, la merce confluisce alla base logistica dell'interporto di Bologna.

Qui, dopo essere stata smistata, prende il largo o per le piattaforme che servono direttamente più di 30mila clienti, o verso i Cedi (Centri di distribuzione) che servono a loro volta le insegne della Grande Distribuzione Organizzata.

La base logistica è stata pensata per ospitare al suo interno il meglio della tecnologia oggi disponibile, e supportare in questo modo il lavoro degli operatori, garantendo allo stesso tempo la minima percentuale di errori e il massimo della rapidità: le movimentazioni vengono seguite tramite radiofrequenza, i pallet sono contrassegnati tramite tecnologia Rfid (Radio Frequency Identification), così come la rilevazione delle temperature sui camion. Vantare movimentazioni in radiofrequenza significa avere un picking dinamico, e riuscire a gestire le altezze dei livelli nella presa e nello stoccaggio integrato con il sistema di magazzino. Contestualmen-



La nuova base logistica presso l'interporto di Bologna

te, ogni unità logistica in spedizione è come detto identificata con etichetta Rfid (sono 400mila i pallet di questo genere spediti l'anno), in modo che la spedizione, il camion e il carico siano completamente tracciati in automatico. Risultato? Spiega il direttore generale: "Vengono eliminati gli errori in spedizione, il carico viene riempito rapidamente e si fornisce un servizio di qualità ai destinatari, che ottengono l'automazione del ricevimento e controllo, se attrezzati con banchine di ricevimento Rfid". Totalmente innovativo è il progetto legato alla rilevazione delle temperature nelle tratte compiute dai camion, ossia a una rilevazione oggettiva della tem-

peratura della supply chain. Il progetto è stato ideato con la collaborazione dell'Rfid Lab di Parma, e il modello usato attualmente è stato realizzato dal Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Parma, e testato su diverse tipologie di prodotti.

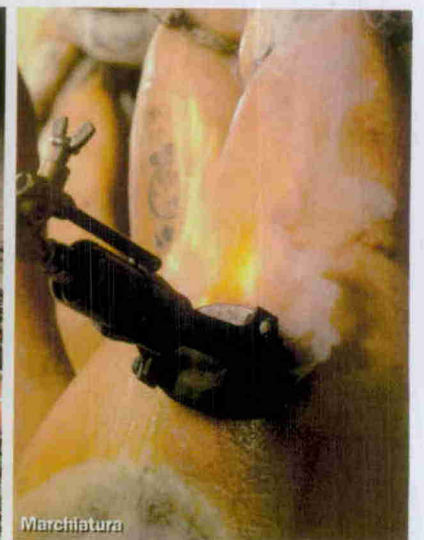
Il problema era complesso, in quanto si trattava di riuscire a rilevare la temperatura non dell'aria, ma al cuore del prodotto. L'implementazione dell'Rfid per la misurazione delle temperature sarà completata entro il prossimo anno. La base logistica è invece già operativa.

■ MODENA

© (+39) 059 586111



I prodotti del marchio Senfter



Marchiatura