

Nuova base logistica per Grandi Salumifici Italiani

26-06-2013

Una superficie di 30.000 mq, sistemi tecnologici all'avanguardia, oltre 39.000 posti pallet, 42 dock house per le attività di carico e scarico, 12 linee di etichettatura, 3.000 ordini quotidiani gestiti, 480.000 kg / giorno di prodotti movimentati per un investimento complessivo di 3 milioni di euro: sono alcuni dei numeri della nuova base logistica di Grandi Salumifici Italiani, inaugurata questa mattina a Interporto di Bentivoglio, Bologna. Una piattaforma dislocata nel cuore degli storici territori di insediamento del Gruppo e orientata a sostenere quel processo di crescita in efficienza e competitività, e di valorizzazione del servizio a clienti e consumatori, su cui si fonda da sempre la strategia di sviluppo di Grandi Salumifici Italiani. All'inaugurazione sono intervenuti, assieme al Presidente di GSI Franz Senfter e al Vicepresidente Giovanni Luppi, anche Giancarlo Muzzarelli, Assessore alle Attività Produttive, Piano Energetico e Sviluppo Sostenibile della Regione Emilia Romagna, e Graziano Prantoni, Assessore alle Attività Produttive e Turismo della Provincia di Bologna.

Come illustrato da Ivano Poli, direttore della logistica di Grandi Salumifici Italiani, nel corso della visita al sito, le tecnologie in uso in questo sito riguardano principalmente tre fronti di attività. Innanzitutto, grazie ad un sistema RF completo, si effettua un'attività di picking dinamico e sincronizzato per tutte le aziende. Il sistema invia le informazioni di prelievo comprensive anche dell'altezza alla quale sono posizionati i pallet; inoltre, vi è anche un sistema di sicurezza basato su semafori, che gestisce le movimentazioni alle baie. Infatti, nel sistema vengono gestite tutte le informazioni relative al trasporto in arrivo: tipologia di veicolo, targa, e baia di carico alla quale viene destinato. Quando il semaforo della baia comincia a lampeggiare, allora vuol dire che presto vi sarà un carico destinato a quella uscita.

Il sistema di smistamento provvede quindi alla preparazione dei pallet, e al termine dell'operazione, viene stampata un'etichetta logistica SSCC che indica tutte le informazioni relative al pallet: prodotti, date di scadenza, destinazione e così via. Si tratta però di un'etichetta RFID, dato che tutto il processo di uscita e spedizione dei pallet è appunto supportato da un sistema RFID ideato e realizzato da Id-Solutions in collaborazione con l'Università di Parma (tra parentesi Grandi Salumifici Italiani da tempo collabora con questa realtà nell'ambito dei progetti RFID Logistics Pilot). Ogni SSCC in spedizione, per un totale di 400.000 pallet all'anno, è quindi identificato con etichetta RFID; di conseguenza il sistema di tracciabilità automatica delle spedizioni identifica automaticamente il carico dei prodotti che vengono caricati sui camion. Il passaggio del pallet in vicinanza dell'antenna RFID, posta presso la baia di carico (per un totale di 34 baie attrezzate) conferma la correttezza del pallet e acquisisce i dati, che saranno subito disponibili anche per il cliente. I benefici principali sono ovviamente l'eliminazione degli errori nelle spedizioni e nei dati contenuti nei documenti di trasporto; un miglior servizio ai destinatari qualora già attrezzati con banchine di ricevimento RFID, e una maggior velocità di carico. In futuro, si pensa di estendere il sistema RFID anche ai pallet in ricevimento dagli stabilimenti di produzione.

Infine, oggi si sta anche lavorando, sempre in collaborazione con l'Università di Parma, al terzo fronte tecnologico voluto da Grandi Salumifici Italiani: la raccolta dei dati di temperatura, sempre con un sistema RFID, che è attualmente in via di definizione. In pratica si pensa di introdurre dei sensori wireless per la rilevazione della temperatura all'interno dei camion, in modo da poter controllare in modo oggettivo la temperatura a cui i prodotti sono sottoposti lungo la loro supply chain. Oggi la nuova base logistica è già pronta per ricevere i dati dai camion, mentre si sta via via completando il processo di adeguamento della flotta di veicoli.

Nella fotogallery, si possono vedere: Ivano Poli, direttore della logistica di Grandi Salumifici Italiani, con Antonio Rizzi, fondatore e responsabile del laboratorio RFID Lab dell'Università di Parma, e Francesco Fantoni Guerci, CEO di Id-Solutions. Abbiamo poi riportato il particolare dell'antenna RFID con cui sono state attrezzate le 34 baie del magazzino, e alcune immagini della movimentazione dei pallet che è stata mostrata durante la visita.

In sintesi, le tecnologie d'avanguardia che caratterizzano la nuova base logistica di Grandi Salumifici Italiani consentiranno una gestione semplice, veloce e precisa delle movimentazioni e degli ordini, una maggiore efficienza e un migliore controllo nei trasporti, un monitoraggio costante della temperatura in tutta la supply chain - con visibilità di tutti i dati da parte dei clienti - una maggiore sicurezza per i lavoratori, una riduzione sensibile dei consumi energetici legati alla dispersione del freddo durante le operazioni di carico e scarico, e una maggiore sostenibilità ambientale dell'attività logistica grazie all'ottimizzazione del carico dei mezzi di trasporto.