

**P**owierzchnia magazynowej – 36 000 mkw., 5 poziomów składowania, około 25 000 miejsc paletowych, kilka stref temperaturowych – to tylko kilka parametrów charakteryzujących Centrum Dystrybucyjne sieci Polomarket w Giełbi koło Pskości (wuj. kujawsko-pomorskie). Ogrom kompleksu, nowoczesność zastosowanych rozwiązań, ruch jak na Marszałkowskiej i nieustanny „hałas” w wykonaniu kilkudziesięciu wózków widłowych robią duże wrażenie. Gotym okiem widać, że to właśnie tutaj bije serce dużej sieci.



Fryszka, kierownik magazynu produktów świeżych. Nad przyjmowaniem i wydawaniem towaru stale czuwa 8 osób z działu kontroli jakości. Bez ich podpisu nie może zostać skierowany do kompletacji żaden produkt. – W centrum dystrybucyjnym towar stoi najdłużej 1 dzień. W przypadku cytrusów utrzymujemy jedynie minimalny zapas. Wychodzimy ze szlachetnego założenia, że im mniejszy stan magazynowy, tym większy zysk – konkludują moi rozmówcy.

Grzegorz Szafraniec

**Magazyn artykułów suchych przyjmuje 1800 palet towarów dziennie**

## Gdzie bije serce Polomarketu

Ostatnia rozbudowa centrum logistycznego Polomarketu zakończyła się rok temu. Dalsi pracuje w nim niemal 400 osób. Powierzchnia obiektu zwiększyła się o 18 000 mkw. Praca odbywa się w systemie 24-godzinnym. Codziennie, tylko w nowo otwartym magazynie artykułów suchych, przyjmowanych jest 1800 palet towarów. Ponadto jest tam zbrojona z dystansacją aż co 50 metrów. Rzędów regałów nabiliśmy 62. Mają po 5 pełnych poziomów – najwyższy na wysokości 8,5 metra. – Pierwszy magazyn miał wymiary 24 na 60 metrów, teraz jest tu... zajadnia wózków widłowych. Po rozbudowie i wprowadzeniu nowego systemu realizacji zamówień, komfort pracy zmienił się zdecydowanie – przyznaje Stanisław Burdyna, świeżo upieczony kierownik magazynu centralnego. Mój przewodnik ma 28 lat. Z Polomarketem związany jest od osmiu. Przeszedł niemal wszystkie szczeble kariery – był m.in. szefem zmi-

ny i kierownikiem działu opakowań. – Stawiamy na nowoczesność i bezpieczeństwo. Właśnie dlatego zdecydowaliśmy się na szersze niż zwykle przejścia pomiędzy regałami. Niektóre firmy schodzą do 2,9 metra. U nas jest to 3,5 metra. Takie rozwiązanie ułatwia pracę operatorom wózków, bo na przejściu wspomnianej szerokości wózek może się bez problemów obrócić – mówi. Oferta magazynów produktów suchych i świeżych obejmuje 5520 pozycji. Zamówienia składane są od początku do końca drogą elektroniczną. Zarządzanie procesami logistycznymi odbywa się w oparciu o system Qlogar, który pozwala na zastosowanie najnowszych technologii, m.in. bezprzewodowej komunikacji radiowej. Dobra organizacja i wspomniane technologie pozwoliły osiągnąć bardzo krótki czas reakcji na zgłoszone zamówienia. – Qlogar wyeliminował zbędne wydruki i usprawnił ruch towarowy w magazynie.

Poprzutł logistykę: umożliwia bowiem optymalne planowanie tras, łączenie przewozów i przeładunki. Jest ważnym narzędziem nie tylko dla dyspozytorów, ma też rozbudowane możliwości realizacji procesu transportu – mówi Burdyna. Bardzo ważną częścią oferty giebińskiego Centrum są produkty świeże, zgromadzone w wydzielonym magazynie. Tu rządzi temperatura. Zarówno na przyjęciu towaru, jak i w punkcie wyładania wynosi 6-8°C. W komorze do przechowywania mięsa białego stale są 0-2°C na plusie, w komorze nabiałowej 4-6°C, zaś w komorze z owocami i warzywami 5°C. – Bardzo pomogły nam zakupione niedawno ice-boksy – 1000 sztuk, każdy o pojemności 780 litrów. Mogą służyć zarówno do transportu białego, jak i czerwonego mięsa. Zastosowane w nich płyty eutektyczne pozwalają na utrzymanie stałej temperatury na poziomie 2-4°C. – wyjaśnia Bartosz



Stanisław Burdyna (z lewej), kierownik magazynu centralnego i Waldemar Zieliński, kierownik magazynu artykułów suchych