

TIFO DA STADIO per la tecnologia in magazzino

■ Nicoletta Ferrini

La GDO trova nuova efficienza ed efficacia grazie alla tecnologia vocale. Tra gli scaffali l'eco di una scelta vincente

Chi lo avrebbe mai detto: saper giocare a calcio è una qualità che potrebbe valere la pena inserire nel proprio curriculum vitae, perlomeno se si è interessati a lavorare per Gruppo Cristiano. Questo non solo perché nella famiglia Cristiano, titolare dell'omonima azienda operante nel settore del commercio e della distribuzione alimentare, la passione per il calcio è tale e tanta dall'aver creato ben due squadre iscritte al Campionato Intersociale e ad aver realizzato a ridosso del proprio Ce.Di. di Pastorano (in provincia di Caserta) un campo da gioco regolamentare ed omologato dalla F.I.G.C. con tanto di tribune e spogliatoi. Il calcio, infatti, è uno di quegli sport che premia il gioco di squadra e basta una visita al Ce.Di. di S.D.I. s.p.a. (l'azienda del Gruppo Cristiano nata circa dieci anni fa che si occupa della logistica per i 33 punti vendita a marchio Superò-SMA di proprietà del gruppo) per capire che qui si gioca una partita che non è fatta per "battitori singoli". Gruppo Cristiano nasce nel 1987 per volontà di Antonio Cristiano, grossista di granaglie. Piccola

curiosità: la società è la prima iscritta alla Camera di Commercio di Napoli. Nel 1994 viene aperto il primo punto vendita della catena Supermercati Gruppo Cristiano, che nel 1996 diventa Superò. Pochi anni più tardi nasce S.D.I. s.p.a., società che si occupa della logistica per i punti vendita del gruppo e nel 2004 vengono realizzati i primi 10.000 metri quadri di magazzino che si trova oggi a Pastorano. Nel 2007, Gruppo Cristiano firma un accordo con SMA-Auchan per un master franchising valido fino al 2015, per cui i punti vendita del gruppo diventano Superò-SMA. Un anno più tardi il magazzino ampliato di ulteriori 10.000 metri quadri. Al momento, il Ce.Di. di S.D.I. gestisce circa 8.000 referenze tra prodotti secchi (6.500 referenze), freschi (800/900), surgelati (500) e ortofrutta (150). Da qualche settimana, inoltre, si è aggiunta la carne, per ora gestita a capi interi, ma l'intenzione è di lavorare quanto prima anche tagli più piccoli. I prodotti freschi a stretta scadenza (pane, mozzarella, latte ecc.) ed il pesce (per il quale si sta ipotizzando una futura centraliz-

zazione) vanno direttamente sul punto vendita, senza passare per il Ce.Di. All'interno del magazzino S.D.I. operano una cooperativa responsabile della gestione interna e 7 dipendenti di S.D.I. con compiti di coordinamento e supervisione. Gli addetti della cooperativa impegnati nelle attività di magazzino sono 62 su un unico turno. Si tratta di persone selezionate secondo requisiti precisi stabiliti da S.D.I. e che, in molti casi, lavorano in questo Ce.Di. Un team dunque davvero molto affiatato, come è necessario quando si deve giocare una partita tutt'altro che semplice. S.D.I., infatti, si occupa di rifornire una rete abbastanza particolare di punti vendita. Il network Superò conta ben 33 supermercati e circa 600 dipendenti, situati tra Napoli e provincia, tutti di dimensioni piuttosto contenute. Il più grande ha un'estensione di 1.000 metri quadri, ma la media è di appena 600 metri quadri per punto vendita. Per necessità o scelta, quindi, alcuni di questi non hanno magazzino, il che significa non solo approvvigionamenti frequenti e ben controllati, ma addirittura in alcuni casi imballo al pezzo. «Può capitare che il supermercato richieda anche il prodotto unitario» racconta Mario Cavaler, responsabile logistica di S.D.I. s.p.a. «Si tratta di realtà di dimensioni contenute, come il classico negozio di prossimità, che hanno quindi anche poco

spazio a scaffale o nei banchi freschi, ma al contempo necessità di avere sempre disponibilità di certi prodotti». Per questa ragione, le consegne presso i 33 punti

vendita avvengono tutti i giorni o anche più volte al giorno. Per rispondere alle esigenze particolari di questa rete, è stata quindi studiata una logistica davvero



S.D.I. gestisce dal Ce.Di. di Pastorano (CE) il network Superò, composto da 33 supermercati situati tra Napoli e provincia, per circa 600 dipendenti. Le consegne presso i punti vendita avvengono tutti i giorni o anche più volte al giorno

molto strutturata, il cui cuore operativo è proprio il Ce.Di.

Seguendo una voce

Il magazzino S.D.I. di Pastorano ha dimensioni tutto sommato contenute ed una struttura apparentemente semplice e lineare, che tuttavia non manca di eccezionalità. È costituito da due moduli contigui di 10.000 metri quadri cadauno (con la possibilità di costruire un ulteriore modulo da 10.000 mq), completamente gestiti con R.F. Uno dei due è diviso a metà tra magazzino per i prodotti secchi e celle refrigerate da +4° a -30° centigradi. L'impianto è alto ben dodici metri e mezzo. I numerosissimi lucernai sul soffitto, oltre a permettere un maggiore sfruttamento della luce naturale (con evidenti vantaggi dal punto

di vista energetico), sono stati realizzati in maniera tale da trovarsi sempre sopra i corridoi di passaggio, mai sopra le scaffalature, così da sfruttare appieno l'abbondante illuminazione naturale, senza che questa possa danneggiare la merce sui piani più alti delle scaffalature. Ognuno dei due moduli ha un'arcata di ventotto metri e mezzo ed un unico pilastro centrale: una scelta strutturale evidentemente ambiziosa, come ammette Mario Cavaler che ha curato il progetto del magazzino, sia dal punto di vista progettuale che della sua realizzazione, ma fortemente perseguita per poter disporre di una struttura molto flessibile. «Fin dalla progettazione dei primi 10.000 metri quadri, l'obiettivo è stato quello di realizzare un magazzino quanto più elastico possibile, che si potesse adattare ad esigenze e

Itworks: e il magazzino che ne dice?

La tecnologia vocale permette all'operatore di magazzino di lavorare con occhi e mani libere, equipaggiato solo di terminale indossabile e cuffia microfonica. Con un ritorno dell'investimento inferiore ai dodici mesi i benefici si misurano in termini di incremento della performance, riduzione degli errori e miglioramento della competitività aziendale. Itworks inizia lo sviluppo del software vo-CE nel 2004, grazie ad un know-how consolidato in autojd, emulation software, radio frequenza e sistemi mobile. vo-CE è una soluzione multimodale per piattaforme Windows CE.Net e Mobile, disponibile anche in versione Sdk per Windows XP e 7. Con vo-CE, i sistemi di gestione del magazzino, WMS, che sfruttano dispositivi wi-fi di raccolta dati possono diventare "vocali" in modo semplice e veloce, senza significativi investimenti aggiuntivi. vo-CE è "speaker independent"; cioè garantisce ottime performance di riconoscimento con utenti di diversa provenienza anche in ambienti industriali o logistici particolari (alti volumi, margini bassi, cooperative di facchinaggio). Grazie all'ottimizzazione continua di vo-CE e dei motori vocali Nuance, oggi Itworks conta più di 2500 operatori in Italia e all'estero di diversi settori retail, distribuzione, manifatturiero.

Il software che viene montato a bordo del terminale o del Pc è l'unico componente del sistema; questo fa sì che non ci siano "single point of failure" nella struttura liberando l'utente da preoccupazioni legate ai failure o ai backup. La soluzione vo-CE permette un'integrazione nativa ai server in emulazione vt100, 5250, http e sposta tutta la logica lato server lasciando completa autonomia allo sviluppatore. vo-CE è infatti lo strumento ideale per gli sviluppatori di WMS o per chi ha il proprio team di sviluppo al suo interno. L'integrazione è semplice e immediata e non è necessario studiare nuovi linguaggi o ambienti di programmazione.

Fonte: Itworks



IL MAGAZZINO DEL MESE

S.D.I. - Servizi Distribuzione Integrata - Pastorano (CE)

il **GIORNALE** della LOGISTICA

Carta d'identità

● LAZIENDA

Ragione sociale: S.D.I. spa Servizi Distribuzione Integrata
Indirizzo: Via Vicinale S. Severino, 13 - 80143 Napoli
Sito Internet: www.supero.it
Telefono: 081/2509810
Settore di riferimento: agroalimentare
Data di fondazione: 2001
Collaboratori: 37

● IL MAGAZZINO

Indirizzo: Via Torre Lupara, loc. Scassata - 81050 Pastorano (CE)
Telefono: 0823 653325
Collaboratori: 7 dipendenti, cooperativa di 62 operatori di magazzino
Superficie coperta: ca. 20.000 mq di cui ca. 5.000 di celle refrigerate da +4° a -30° Centigradi. Più la disponibilità di ulteriori 10.000 mq. Per complessivi 30.000 mq. Coperti.
Data di entrata in servizio: 2004
Progettista: Mario Cavaler

Tipo scaffalature: Jungheinrich con spalla 8,7 e portata massima 17,5 per spalla
Sistemi di identificazione: LXE terminale indossabile per voice picking HX2 e terminale portatile MX7
Sistemi di trasmissioni dati agli operatori: gestionale AS/400 sviluppato da I.G. Italia
Altezza complessiva: 12,5 metri
Turni di lavoro: 6 giorni/settimana per 1 turno/giorno
Numero posti pallet: 24.700
Righe d'ordine gestite: 500/600 al giorno
Numero spedizioni: 165 al giorno
Referenze gestite: 8.000

I FORNITORI

SW - WMS: I.G. Italia
SW - Tecnologia Voice: Itworks
Terminali RF: LXE
Carrelli elevatori: Jungheinrich
Scaffalatura: Jungheinrich
Impianti per la temperatura controllata: MISA - DETROIT

situazioni anche molto differenti», racconta lo stesso Cavaler. «L'area dove ora ci sono le celle refrigerate inizialmente era utilizzata per la conservazione dei secchi come il resto del modulo, solo più recentemente è stata strutturata com'è ora. D'altro canto, abbiamo iniziato a gestire i prodotti soggetti a particolari temperature di conservazione in momenti successivi. I surgelati, per esempio, sono arrivati nel 2009, mentre solo dalla seconda metà di quest'anno gestiamo anche ortofrutta e carne». Aver optato fin dalle origini per una struttura facilmente rimodulabile si è dunque rivelata una scelta vincente che, con la crescita e la differenziazione delle attività svolte in questo Ce.Di., sta portando importanti vantaggi in termini organizzativi. Di fatto oggi all'interno del magazzino S.D.I.-Superò di Pastorano coesistono cinque "sotto-magazzini" autonomi: uno a temperatura ambiente dedicato a prodotti secchi e generi vari (che comprende il modulo di 10.000 metri quadri realizzato tre anni fa, dove si trovano anche

gli uffici, e 5.000 metri quadri del modulo più vecchio), uno per i freschi, uno per i surgelati, uno per l'ortofrutta ed uno per la carne. Ciascuno di questi ha caratteristiche proprie che sono dettate evidentemente dal tipo di merce che è conservata e lavorata al suo interno. Il reparto secchi, che occupa di fatto quasi tre quarti dell'intera struttura, si sviluppa in maniera longitudinale. Le aree di carico e scarico sono state volutamente posizionate alle opposte estremità del magazzino, con 14 porte per la merce in entrata e 13

per quella in uscita. Due corridoi tagliano in maniera perpendicolare il magazzino dei secchi ed in fondo a questi si trovano le celle refrigerate.

Le celle dove si lavora la carne, le ultime in ordine di tempo ad essere entrate in funzione, sono composte da quattro locali: due celle per lo stoccaggio, un locale per l'entrata e l'uscita della merce (la cui unica porta si affaccia sulla facciata principale del magazzino) ed una zona uffici. Sul soffitto delle due celle di stoccaggio e dell'area di carico e scarico corre



In foto una parte dello staff nel magazzino di Pastorano, operativo con la tecnologia voice

I.G. Italia: e il magazzino diventa intelligente

I soci fondatori di I.G. Italia operano da oltre 30 anni nel settore dei servizi informatici con attività in ambito hardware e software mirate a fornire avanzate e complete soluzioni "chiavi in mano". Le idee più avanzate e le tecnologie abilitanti applicate alla tradizionale attività d'impresa descrivono correttamente il profilo di I.G. Italia: un partner agile, reattivo e sensibile, in grado di anticipare i cambiamenti e trasformare idee, realizzando soluzioni innovative d'avanguardia in una potente leva di business.

I.G. Italia è il partner ideale per tutte quelle realtà professionali per le quali le risorse informative fanno parte dei punti chiave dell'intera strategia aziendale. Le competenze e le esperienze acquisite hanno permesso ad I.G. Italia di sviluppare soluzioni a 360 gradi per soddisfare al meglio le esigenze dei clienti che vogliono migliorare i propri processi aziendali attribuendo la giusta importanza alle risorse informatiche.

Fonte: www.igitalia.com

un lungo binario a serpentina da cui pendono i ganci ove vengono appesi i pezzi di carne per lo spostamento automatizzato. Nell'area di carico e scarico, il binario con i ganci arriva di fronte all'unica porta permettendo in tal modo un più agevole carico e scarico dai camion. I mezzi dotati di braccio meccanico con gancio prendono o rilasciano molto rapidamente il prodotto. Tuttavia, per i mezzi che non dispongono di tale braccio, è stato installato in prossimità dell'imboccatura un braccio meccanico che fa l'analoga funzione di sganciare ed agganciare la carne dal binario del magazzino a quello interno al vano di carico del camion e viceversa. In teoria, una volta a destinazione, il mezzo dovrebbe

scaricare la carne presso il punto vendita con una procedura simile. Tuttavia, la particolarità della rete Superò ha richiesto l'introduzione di una piccola, ma grande trovata d'ingegno. «Prima ancora di iniziare a gestire noi la carne, c'era un problema che mi dava da pensare», racconta Cavaler. «alcuni punti vendita si trovano in zone centrali dove le strade sono troppo strette o semplicemente non carrabili, per cui un mezzo di trasporto, anche piccolo, non può proprio arrivare in prossimità del negozio e la consegna veniva effettuata caricando a spalla i vari

pezzi. Allora mi è venuta questa idea: creare una sorta di roll chiuso in alluminio all'interno del quale caricare la carne, che possa essere facilmente caricato e scaricato dal camion e quindi spinto fino al punto vendita. Questo sistema, oltre ad essere abbastanza comodo per il trasportatore, garantisce anche che la carne nel tragitto dal camion al supermercato sia mantenuta protetta da agenti esterni e conservata nelle giuste condizioni termico-igieniche». Questo speciale roll è stato pensato e realizzato seguendo le indicazioni di Mario Cavaler, con la fattiva collabora-



Copyright by
Il Giornale della Logistica 2011

zione del suo staff, per poter essere funzionale nell'uso sia in magazzino che soprattutto al momento della consegna e per poter esser facilmente lavato al termine di ogni operazione. È certamente qualcosa di più unico che raro. «Non credo che in Italia ci sia qualcos'altro di simile», commenta Mario Cavaler.

Freschi di innovazione

Accanto al magazzino carne, c'è la zona dedicata ai prodotti freschi composta da tre celle di stoccaggio, area di carico e scarico e un locale per uffici. Nell'area di carico

e scarico ci sono 4 porte ed una bilancia che viene utilizzata per rilevare il peso dei prodotti in entrata, pesi che successivamente vengono confrontati con quanto rilevato tramite i codici ean 128. Questo ci consente oltre a trasferire lotti e scadenze ai vari pdv, di controllare nella fase di preparazione, che il peso del prodotto dettato dall'operatore sia corrispondente a quello medio già predeterminato in fase di entrata per ogni singola referenza, bloccando l'operatore nel caso in cui ci fossero discordanze superiori e/o inferiori a quanto previsto (naturalmente vengono

considerate delle percentuali di tolleranza in relazione ai possibili cali peso).

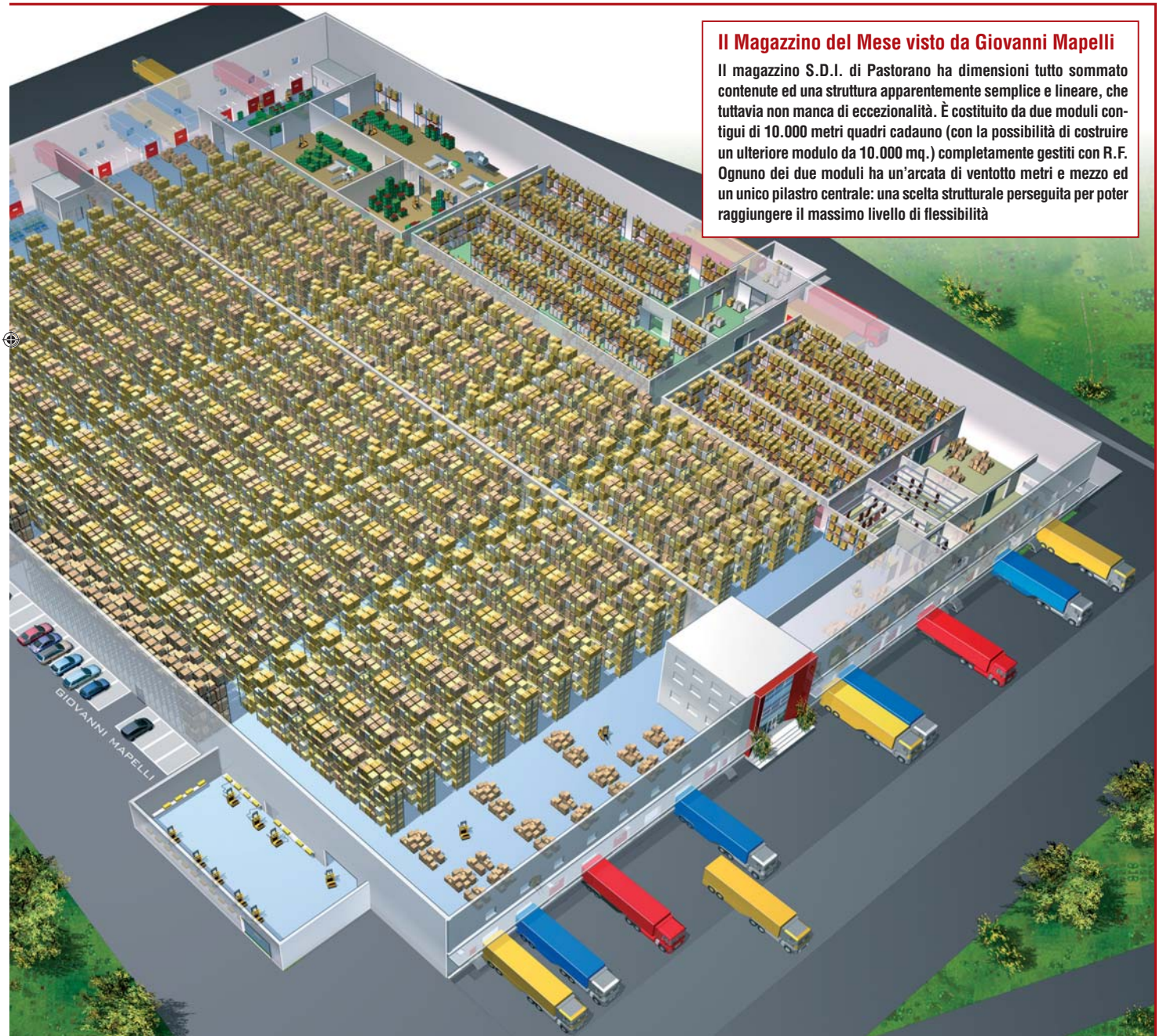
Alle spalle delle celle dei freschi, divise da un corridoio che si ricongiunge ed attraversa il magazzino dei secchi, c'è l'area dei prodotti surgelati. Qui oltre a due celle a temperature che si aggirano intorno

L'inbound della merce in magazzino avviene tutti i giorni. Gli acquisti sono gestiti dai buyer in relazione agli andamenti di ordine che arrivano quotidianamente dai negozi e sono calendarizzati a seconda della capacità di accettazione dei vari supermercati.



Il Magazzino del Mese visto da Giovanni Mapelli

Il magazzino S.D.I. di Pastorano ha dimensioni tutto sommato contenute ed una struttura apparentemente semplice e lineare, che tuttavia non manca di eccezionalità. È costituito da due moduli contigui di 10.000 metri quadri cadauno (con la possibilità di costruire un ulteriore modulo da 10.000 mq.) completamente gestiti con R.F. Ognuno dei due moduli ha un'arcata di ventotto metri e mezzo ed un unico pilastro centrale: una scelta strutturale perseguita per poter raggiungere il massimo livello di flessibilità



IL MAGAZZINO DEL MESE

S.D.I. - Servizi Distribuzione Integrata - Pastorano (CE)

il **GIORNALE della LOGISTICA**

ai -24° gradi sotto zero, dell'area uffici e dell'area riposo operatori, c'è una particolare area di carico con 2 porte di entrata e 2 di uscite

poste le une di fronte alle altre, ma soprattutto collocate in una sorta di tunnel-ponte, realizzato come una sorta di "appendice" del magazzino

per mantenere i prodotti alle particolari temperature di conservazione fino all'apertura del camion che le trasporta a destinazione, non inter-

rompendo così la catena del freddo. Oltre le celle per i surgelati, infine, separate da queste dal secondo corridoio che attraversa perpendicolarmente il grande magazzino dei secchi, c'è l'area dedicata all'ortofrutta. Quest'ultima, entrata in funzione lo scorso Luglio, è divisa in cinque zone: tre celle refrigerate, l'area di carico e scarico con 5 porte e la zona uffici. Le tre celle hanno funzioni differenti: nella cella centrale vengono preparati gli ordini o smistati i prodotti in entrata, in un'altra vengono stoccati i prodotti e nell'ultima vengono preparate le confezioni "take away", vale a dire vaschette, cestelli oppure o buste di frutta e verdura confezionata. Ciascuna delle cinque aree lavora autonomamente e rifornisce quotidianamente ciascuno dei 33 punti vendita Superò-SMA (165 spedizioni complessive). Per questa ragione, l'inbound della merce in magazzino avviene tutti i giorni. Gli acquisti sono gestiti dai buyer in relazione agli andamenti di ordine che arrivano quotidianamente dai negozi e sono calendarizzati a seconda della capacità di accettazione dei vari reparti presenti al Ce.Di. Tutti gli ordini, per ciascuna tipologia di prodotto, che arrivano al Ce.Di. da parte dei P.V. entro le 11,00 e le 19,00 del giorno A, vanno in consegna tra le 6 e le 13

del giorno B. I punti vendita caricano le loro richieste tramite un sito FTP ed è poi il software di gestione sviluppato su AS/400 da I.G. Italia (software house di Napoli con lunga e consolidata esperienza nel settore) a produrre le relative liste di prelievo. La mattina vengono preparate le consegne da effettuare entro le 13.00 dello stesso giorno (ordini inviati dalle 19,00 in poi), mentre nel pomeriggio si lavora sui carichi che devono essere consegnati tra le 6 e le 7 del giorno successivo (ordini inviati entro le 11,00). L'operatore è guidato dalla voce: è il software basato sulla tecnologia vocale vo-CE fornito da Itworks, società anconetana specializzata in soluzioni customizzate ICT. Le attività di prelievo sono svolte tramite terminali indossabili LXE HX2 per voce picking a temperatura standard ed in cella a temperatura controllata, mentre tutte le altre attività (ricevimento merce, spedizione ecc.) vengono effettuate con terminali portatili LXE MX7, uno strumento particolarmente versatile che può essere alloggiato su un supporto attivo da carrello, trasformandosi così in un terminale veicolare con alimentazione esterna che ricarica la batteria e lettore barcode brandeggiabile separato. «Il prossimo passo che puntiamo a fare, insieme a LXE, è quello di

La voce che calza a pennello

LXE HX2 e MX7

LXE, parte di Honeywell, produce computer wireless industriali pensati per gli operatori che lavorano in ambienti impegnativi, per accedere ai sistemi informatici aziendali e registrare le transazioni in ambienti industriali come magazzini, impianti di produzione, porti ed installazioni in aree esterne.

Due sono i modelli impiegati nel magazzino SDI-Superò: il terminale indossabile HX2 per voce picking ed il terminale portatile MX7. HX2 è stato progettato per essere indossato al braccio o alla cintura, in modo da lasciare le mani libere per svolgere con maggiore efficienza le operazioni all'interno del magazzino. Le fasce elastiche di HX2 sono leggere ed innovative in modo da aderire perfettamente al braccio dell'operatore ed evitare che il terminale possa sganciarsi, scivolare o ruotare. La custodia vocale utilizzata alla cintura offre la massima ergonomia e libertà di movimento, mentre il pratico supporto denominato Hip-Flip, permette all'operatore di indossare il terminale alla cintura mantenendo il display e la tastiera accessibili e rivolti verso l'alto. Grazie inoltre al lettore di codici a barre ad anello Bluetooth, alle cuffie ed al microfono, l'operatore è in grado di lavorare a mani libere ed utilizzare il sistema per il riconoscimento vocale. Il robusto frontale in lega di magnesio e lo schermo resistente agli urti permettono ad HX2 di mantenere la massima efficienza sul campo. MX7 è ideale per un'ampia gamma di applicazioni all'interno di magazzini e centri di distribuzione. Progettato per essere ergonomico e leggero, per agevolare le operazioni di prelievo, MX7 è, allo stesso tempo, estremamente robusto da resistere all'estremo utilizzo nel magazzino. Grazie al lettore laser multifocale, MX7 permette la lettura da distanza che oscillano tra i 10 cm ad oltre 10 m. La vibrazione dell'impugnatura comunica all'operatore il buon esito della scansione, permettendo così di essere percepito anche in ambienti molto rumorosi. MX7 può essere alloggiato su un supporto attivo da carrello, trasformandosi così in un terminale veicolare con alimentazione esterna. LXE offre una completa gamma di computer wireless veicolari, portatili ed indossabili, dotati di tecnologie wireless e per l'identificazione automatica che consentono alle aziende logistiche, di produzione e di servizi di aumentare la produttività ed il servizio ai clienti, di migliorare l'accuratezza del processo e la velocità delle informazioni. Queste qualità si traducono in costi inferiori ed in una più elevata soddisfazione dei clienti.

Fonte: LXE Italia



UNICI, FLESSIBILI, GENIALI.

TRASMA È RIVENDITORE UNICO PER L'ITALIA DEI TRASPORTATORI FLESSIBILI UNI-FLEX

ASSISTENZA GARANTITA IN TUTTA ITALIA



POWERED UNI-FLEX™

trasportatore estensibile a rulli motorizzati

L'UNICO IN ITALIA



GRAVITY UNI-FLEX™

trasportatore estensibile a gravità

A RULLI / A ROTELLE

IL PIÙ VENDUTO



TRAILER LOADER UNI-FLEX™

caricatore per rimorchi

FORNITO CON RULLIERE



SORTING LINES UNI-FLEX™

centri smistamento automatico

IMPIANTI MODULARI

TRASMA SRL VIA EMILIA, 6 - 24052 AZZANO SAN PAOLO (BG) - ITALY
TEL. 035 4526099 - FAX 035 4526050 - TRASMA@TRASMA.COM

WWW.TRASMA.COM

avere un unico strumento palmare multifunzionale che integri le due funzioni», spiega Mario Cavaler.

Buone idee più buona tecnologia

Non ci sono dubbi sul fatto che la complessa eppur molto efficiente logistica sviluppata da S.D.I. non potrebbe essere tale se alle buone idee ed alla professionalità del personale interno, condivisa dal ns. responsabile E.D.P. Michele Musella, non fosse stata aggiunta una dose ponderata di tecnologia di ultima generazione, che ha permesso di incrementare ulteriormente i livelli di efficienza. Il gestionale sviluppato I.G. Italia - cui è stato integrato vo-CE di Itworks - consente una gestione puntuale e costantemente monitorata di tutto il flusso in entrata ed in uscita (oltre a gestire amministrazione, fornitori e permettere l'integrazione con applicazioni per i punti vendita). I controlli nelle fasi di inbound ed outbound sono molto stringenti ed è quindi molto difficile che si generi un errore. Non entra niente in magazzino che non sia provvisto di barcode e che non sia stato certificato per dimensioni, peso e scadenza. È stato scelto di utilizzare per tutta la merce - ad unica eccezione della

carne - delle etichette anonime ed inoltre il sistema non posiziona a magazzino la stessa merce sempre nella stessa locazione. «Questo fa sì che l'operatore non si affidi al proprio ricordo, ma solo a quanto gli dice il terminale, che non subentrino degli automatismi dovuti all'abitudine oppure alla ripetitività di certe operazioni che possono generare errori», spiega Mario Cavaler. In fase di preparazione degli ordini, il sistema opera in maniera tale da dare priorità negli abbassamenti alla merce di cui ci sarà più rapidamente richiesta, in modo tale da non lasciare il personale in attesa. In caso di segnalazione di una mancanza da parte di un operatore, il gestionale genera immediatamente una nuova priorità in funzione di questo sollecito. L'operatore, inoltre, non può chiudere una lista autonomamente se il sistema rileva anche una sola giacenza in magazzino e questo significa che non è possibile che un ordine parta incompleto (per questo è attivo l'inventario perpetuo); inoltre, al fine di garantire un livello di servizio idoneo, il controllo della merce preparata avviene tramite la rilevazione del peso dei roll «Si tratta di una procedura che ci consente la certificazione di quanto preparato», spiega Cavaler. «Il software di gestione ha in memoria il peso



Tutti gli ordini, per ciascuna tipologia di prodotto, che arrivano al Ce.Di. entro le 11,00 e le 19,00 del giorno A, vanno in consegna tra le 6 e le 13 del giorno B

e le dimensioni dei vari prodotti, per cui il fatto di pesare e misurare la merce in entrata e poi sfruttare tali informazioni in uscita, ci offre un'ulteriore conferma del fatto che quello che è stato fisicamente messo sul roll sia anche quello che è stato richiesto dal P.V., abbattendo così i costi collegati al controllo visivo della merce, utilizzati solo nel caso di eventuali discordanze (differenza tra peso previsto e peso riscontrato). A fine giornata, infine, si controlla che tutte le transazioni: allocazioni, abbassamenti, ordini relativi a consegne da fornitori

siano andate a zero, ma altresì che tutti gli ordini siano stati preparati ed evacuati in maniera completa con i relativi borderò di consegna (la fattura arriva al P.V. on-line). Grazie a questo sistema gestionale, dunque, la prestazioni del Ce.Di. di S.D.I. sono state ulteriormente migliorate in questi anni. «Nel giro di poco tempo siamo passati da 118 colli/ora a ben 165. Gli inventari, inoltre, sono molto allineati ed il livello di disservizio è davvero minimo», dice Mario Cavaler. «Il nostro fatturato, infine, è cresciuto del 4-5% rispetto al 2010, un

risultato che in questi momenti difficili ci riempie di orgoglio». Non è stato, però, tutto semplice come sembra, racconta Cavaler. Per i vari supermercati la progressiva centralizzazione della logistica ha reso necessario un vero e proprio cambio di mentalità. «Prima ciascun fornitore prendeva gli ordini recandosi direttamente nel punto vendita e quindi il negozio ordinava secondo quelle che erano le sue carenze immediatamente visibili. Ora devono pianificare, fare previsioni e questo, se non altro, ha comportato il fatto di adottare un approccio di gestione del punto vendita diverso. Tuttavia, si tratta di difficoltà che abbiamo già superato», grazie alla condivisione del progetto da parte del direttore vendite Gennaro Filo. La partita giocata ogni giorno nel Ce.Di. S.D.I. - Super è dunque di quelle che, al di là degli elementi molto validi singolarmente, richiede strategia e coordinamento. Come sempre quando si ha a che fare con la distribuzione alimentare, i ritmi sono frenetici, i tempi stretti, le cose da fare ed a cui prestare attenzione davvero tante. Eppure nel magazzino di Pastorano si respira sempre una certa serenità. Quel tipo di serenità che deriva dalla consapevolezza che tutto è sotto controllo e che ognuno sta giocando per il bene della squadra. ■

CAMPISA, la certezza di una scelta sicura

BAIE di carico e scarico merci



PORTONI sezionali idraulici con 5 anni di garanzia



CAMPISA azienda leader del settore progetta e costruisce da oltre **30 anni** chiusure industriali e attrezzature top di gamma per il carico e scarico delle merci:

- CHIUSURE INDUSTRIALI
- PORTONI SEZIONALI TAGLIAFUOCO
- RAMPE DI CARICO
- FOSSE E BANCHINE PREFABBRICATE
- PORTE RAPIDE FLESSIBILI
- RAMPE CAMPISATRADE PER VEICOLI COMMERCIALI
- PEDANE IN ALLUMINIO



CAMPISA.eu

la certezza di una scelta sicura

via Ruffini, 13, 20030 Palazzolo M.se (MI)
Tel. +39 02 99 03 971 - info@campisa.it



campisa**VISION**



campisa**TRADE**



campisa**FRIGO**



campisa**FIRE**