

Transport: dostawy FMCG. Jak zdążyć?

data aktualizacji: 2018.03.23



Odpowiedni sposób transportu spędza sen z powiek osobom odpowiedzialnym za logistykę produktów spożywczych. Artykuły żywnościowe ze względu na szybkie uleganie procesom psucia nie są łatwym towarem do przewożenia. Przed wyruszeniem w drogę warto zapoznać się z podstawowymi warunkami transportu, które ochronią przewożony ładunek.

Każdego roku zwiększa się liczba samochodów ciężarowych poruszających się po polskich drogach. Wzrasta również zapotrzebowanie na drogowe usługi transportowe. Według danych Polskiego Związku Przemysłu Motoryzacyjnego w 2016 r. w Polsce zarejestrowano 26 628 nowych pojazdów ciężarowych, a rok wcześniej ich liczba wyniosła 24 176 sztuk. Transport drogowy jest również najchętniej wykorzystywany w przewozie żywności – głównie ze względu na szybkość i funkcjonalność dostawy. Produkty żywnościowe, zarówno świeże jak i mrożone, charakteryzują się krótkim terminem przydatności do spożycia. Nawet drobne opóźnienie w dostawie obarczone jest ryzykiem popsucia towaru, co wiąże się z obniżeniem jego rzeczywistej wartości.

Wybór odpowiedniego pojazdu

Do najczęściej używanych środków transportu zaliczamy chłodnie, cysterny, izotermy oraz mroźnie. W każdym z tych pojazdów istotne jest monitorowanie temperatury przewozu, utrzymanie higieny przejazdu oraz stanu technicznego powierzchni transportowej. Ważne jest również wdrożenie zasad systemu HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), którego celem jest zapewnienie bezpieczeństwa towaru i konsumenta.

Higiena niezwykle istotna

Z punktu widzenia spedytora do jednych z najtrudniejszych do przewożenia produktów należy mleko. Przewoźnik powinien pamiętać, że temperatura w momencie dowiezienia tego produktu do zakładu przetwórstwa powinna wynosić +10 stopni Celsjusza. Nie można zapominać również o cysternie na

mleko - wymaga ona mycia w stacjach CIP (ang. Clean In Place). Rozpuszczane są wtedy białka i tłuszcze, a zbiornik podlega dezynfekcji. Podobne zasady obowiązują w przewozie browarniczym, gdzie utrzymanie higieny pojazdu jest niezwykle istotne.

Odpowiednia temperatura

Jak utrzymać odpowiednią temperaturę podczas transportu? Wiele firm spedycyjnych posiada do dyspozycji zestawy chłodnicze, które umożliwiają transport produktów w warunkach od -25 do +25 stopni. Do innych sposobów utrzymania określonej temperatury w pojeździe zaliczamy także agregaty chłodnicze lub ochładzanie skrzyni z ładunkiem za pomocą azotu. Podczas stosowania go w naczepach dodatkowo kontrolowana jest zawartość tlenu w powietrzu - jeśli określony limit będzie przekroczony, wejście do środka może być uniemożliwione. Pomocne w utrzymaniu wymaganej temperatury w przestrzeni ładunkowej są także czujniki GPS. Podczas całego procesu przewozu monitorują pozycję towaru oraz temperaturę, przekazując informacje zarówno kierowcy jak i osobie zlecającej transport.

Informatyka w służbie transportu

W logistyce artykułów spożywczych dużą rolę odgrywają rozwiązania informatyczne, które łączą kierowców z centralą dystrybucyjną i dzięki temu minimalizują ewentualne opóźnienia w dostawach. - W możliwie jak najszybszym dotarciu do miejsca docelowego mogą pomóc usługi WebEye. Poprzez określenie tras, postojów oraz przyporządkowanie ich do pojazdów upraszcza się planowanie zadań przewozowych, a śledzenie transportu w czasie rzeczywistym daje podgląd aktualnej aktywności pojazdów - mówi Paweł Włoczek, Dyrektor Zarządzający WebEye. - Oprócz tego, przy pomocy rozwiązań wspierających organizację transportu można łatwo sprawdzić, któremu kierowcy warto powierzyć nowe zadanie przewozowe. Jeśli pojawi się dodatkowa przesyłka do odebrania, system WebEye pomoże zaangażować do zlecenia samochód będący najbliższym punktu odbioru - dodaje Włoczek.

Podsumowując, transport artykułów spożywczych to jedno z największych wyzwań stojących przed firmami logistycznymi. Około 30 proc. strat artykułów szybko zbywalnych jest spowodowanych nieodpowiednimi warunkami transportu. W sprawnej logistyce produktów pomoże dotrzymywanie terminów a także szybki przepływ informacji między kierowcą a klientem zlecającym transport.

Źródło: