

---

## **Στην «καρδιά» του logistics center της «Διαμαντής Μασούτης» στο Καβαλάρι Θεσσαλονίκης**

---

2019/05/29 10:55 στην κατηγορία LOGISTICS

---

Το κέντρο διανομής και αποθήκευσης της «Διαμαντής Μασούτης ΑΕ», στο Καβαλάρι Θεσσαλονίκης, το οποίο αποτελεί ένα από τα 5 μεγαλύτερα logistics center της Ελλάδας, παρουσιάζει σε εκτενές ρεπορτάζ το Αθηναϊκό Πρακτορείο Ειδήσεων.

Στο συγκεκριμένο κέντρο logistics εργάζονται 520 άνθρωποι, κυρίως από την ευρύτερη περιοχή της δυτικής Θεσσαλονίκης, είναι συνολικού εμβαδού 60.000 τετραγωνικών και η επένδυσή του αγγίζει τα 50 εκατ. ευρώ.

Σύμφωνα με το Αθηναϊκό Πρακτορείο Ειδήσεων, στο logistics center λειτουργεί το μοναδικό στη χώρα σύστημα αυτόματης «ροής» προϊόντων, το E-TOW με τεχνολογία RFID, το οποίο κινεί ταυτόχρονα μέχρι και 550 roll cages (μεγάλα συρμάτινα καλάθια μεταφοράς προϊόντων) και παλέτες πάνω σε μια ενδοδαπέδια αλυσίδα μήκους άνω των 2 χλμ.

Τελικός προορισμός είναι μια από τις 145 ράμπες αποστολών, από όπου θα τα παραλάβουν τα φορτηγά, για να τα μεταφέρουν στα καταστήματα της εν λόγω αλυσίδας σούπερ μάρκετ σε ολόκληρη τη χώρα.

### **Η «ακτινογραφία» του κέντρου logistics**

Ενδεικτικό του μεγέθους του κέντρου αποθήκευσης και διανομής είναι το γεγονός ότι, κινούμενα με μέση ταχύτητα 2,1 χλμ ανά ώρα, τα roll cages χρειάζονται περίπου μία ώρα και πέντε λεπτά, για να φτάσουν από τη μία πλευρά του κτηρίου στην άλλη - εκεί όπου θα φορτωθούν στα φορτηγά.

Σύμφωνα με τον διευθυντή του logistics center, Αργύρη Αργυρίου, «το Κέντρο, ένα από τα πέντε μεγαλύτερα στην Ελλάδα, εγκαινιάστηκε στις 11/11/2011 και τότε εξυπηρετούσε 220 καταστήματα της Μασούτης.

Σήμερα, επτά-οκτώ χρόνια μετά εξυπηρετεί 330 καταστήματα σε όλη την Ελλάδα, από την Ορεστιάδα μέχρι την Αθήνα και από την Άνδρο μέχρι τη Λέσβο, και περίπου 20 μεγάλους πελάτες.

Λειτουργεί από τις 5 τα ξημερώματα ως τις 10 το βράδυ και θα μπορούσε σε πλήρη λειτουργία να εξυπηρετεί περισσότερα από 1.000 καταστήματα.

Καθημερινά διακινούνται από εδώ προς τα καταστήματα 2.000 παλέτες και 1.500 roll cages κατά μέσο όρο.

Τα δε καταστήματα βάζουν τις παραγγελίες τους, χρησιμοποιώντας το πρόγραμμα “Mantis”, που παρακολουθεί αποθέματα και παραγγελίες.

Ο ιδιόκτητος στόλος μας είναι 80 φορτηγά, τα οποία όμως καλύπτουν περίπου το 50% του μεταφορικού έργου, με το υπόλοιπο 50% να διεκπεραιώνεται από συνεργαζόμενους οδηγούς φορτηγών δημοσίας χρήσης».

Σύμφωνα με τον κ. Αργυρίου, την τελευταία δεκαετία, λόγω και της αναβάθμισης υποδομών όπως τα λιμάνια, ο κλάδος των logistics αναπτύσσει μεγάλη δυναμική και η προοπτική για την Ελλάδα είναι πολύ ευνοϊκή.



Φωτορεπορτάζ του Αθηναϊκού Πρακτορείου Ειδήσεων.

## Η ροή της ψυχρής αλυσίδας

Διασχίζοντας κάποιος τις πύλες του Κέντρου και αφού προσπεράσει τα γραφεία και μια σειρά από υποστηρικτικούς χώρους, βρίσκεται μέσα στο χώρο της μαναβικής, όπου σε σταθερή θερμοκρασία 7 βαθμών Κελσίου φυλάσσεται κάθε είδους φρούτο και λαχανικό.

«Προτιμώνται φρούτα και λαχανικά Ελλήνων παραγωγών και μόνο αν δεν υπάρχουν,

μόνο τότε γίνονται εισαγωγές», εξηγεί ο κ. Αργυρίου.

Τα προσεκτικά τοποθετημένα τελάρα και κουτιά με τα είδη της μαναβικής δεν μένουν σε αυτόν τον χώρο πάνω από 1,8 μέρες, ενώ εάν το είδος έχει ειδικές απαιτήσεις, φυλάσσεται ξεχωριστά, στις ιδανικές για αυτό συνθήκες, όπως συμβαίνει με τις ντομάτες.

«Η μαναβική είναι κατά 100% κεντριοποιημένη, η αλυσίδα της ψύξης δεν σπάει καθόλου και το 40% των καταστημάτων λαμβάνει την παραγγελία του την ίδια μέρα που την καταθέτει. Το υπόλοιπο 60% την παραλαμβάνει το αργότερο μέχρι τις 8 το πρωί της επομένης», σημειώνει ο κ. Αργυρίου κι εξηγεί ότι η παραλαβή των φρούτων και των λαχανικών από τους παραγωγούς ξεκινά γύρω στις 5 το πρωί κι ακολουθεί αυστηρός ποιοτικός έλεγχος.

Τα καταστήματα καταθέτουν τις παραγγελίες τους γύρω στις 10 το πρωί και στις 12 το μεσημέρι όλα είναι έτοιμα για να πάρουν τον δρόμο τους, με τελικό προορισμό το τραπέζι του καταναλωτή.

Στον χώρο, όπως και στον αντίστοιχο της εταιρείας στο Μαρκόπουλο, εδρεύει και η Διεύθυνση Υγιεινής Εγκαταστάσεων και Ασφάλειας Τροφίμων (ΔΥΕΑΤ), η οποία επανδρώνεται συνολικά από οκτώ άτομα, έξι πτυχιούχους γεωπόνους, χημικούς και τεχνολόγους τροφίμων και δύο άτομα στην διοικητική υποστήριξη.

Η ΔΥΕΑΤ είναι υπεύθυνη για την διαχείριση της ποιότητας των φρέσκων τροφίμων και των τροφίμων ιδιωτικής ετικέτας που πωλούνται στα καταστήματα της εταιρείας και επιπλέον λειτουργεί το πλήρως εξοπλισμένο εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου, «το οποίο αποτελεί για την εταιρεία συγκριτικό και ανταγωνιστικό πλεονέκτημα».

Η ΔΥΕΑΤ είναι αρμόδια επίσης για τους εσωτερικούς υγειονομικούς και αγορανομικούς ελέγχους, εξασφαλίζοντας την εφαρμογή της νομοθεσίας, την υγιεινή του προσωπικού, του εξοπλισμού, και των εγκαταστάσεων, στο σύνολο των 333 καταστημάτων και των δύο logistics centers.

Στο συγκεκριμένο κέντρο logistics λειτουργεί ακόμη κρεοπωλείο με επτά θαλάμους και εμβαδόν 2.500 τετραγωνικών, που εξυπηρετεί όλη την αλυσίδα καταστημάτων «Μασούτης» πλην Αθήνας.

Τα κρέατα που ξεκινούν από εκεί, στο μεγαλύτερο ποσοστό τους ελληνικά και ελληνικής εκτροφής, μεταφέρονται με φορτηγά ιδιόκτητα και πιστοποιημένα για μεταφορά μόνο κρέατος. Και σε αυτή την περίπτωση, οι παραδόσεις μπορούν να γίνουν αυθημερόν, ενώ τα κρέατα παραδίδονται τόσο τεμαχισμένα όσο και ολόκληρα, αναλόγως του τι ζητάει κάθε κατάσταση.



Φωτορεπορτάζ του Αθηναϊκού Πρακτορείου Ειδήσεων.

### **«Ατελείωτες» σειρές ραφιών ξηρού φορτίου**

Το κέντρο διαθέτει ακόμη περίπου 20 ψυκτικούς θαλάμους, ενώ το μεγαλύτερο μέρος του εμβαδού του καταλαμβάνει το ξηρό φορτίο, τα συσκευασμένα προϊόντα.

Στους διαδρόμους, όπου επιτρέπεται η διέλευση παλετοφόρων και περονοφόρων, στο δάπεδο είναι ορατό ένα επαγωγικό καλώδιο. Αυτό σημαίνει ότι με το που το μηχάνημα εισέρχεται στον διάδρομο, εξηγεί ο κ. Αργυρίου, «κουμπώνει» και «κλειδώνει» πάνω στο επαγωγικό καλώδιο και ο χειριστής δεν μπορεί να στρίψει - αυτό για λόγους ασφαλείας.

Ο χειριστής σκανάρει έναν κωδικό πάνω στην παλέτα με τα προϊόντα, που καταφθάνει στο σημείο παραλαβής της από το ανυψωτικό clark, το μηχάνημα παραλαμβάνει την παλέτα και καθοδηγείται ώστε να την τοποθετήσει στο σωστό ράφι.

Όταν δε έρθει η ώρα να φύγουν από το κέντρο Logistics, τότε τα προϊόντα επιλέγονται «έξυπνα», κατά προτεραιότητα, με βάση την ημερομηνία λήξης.

### **Ανακύκλωση 5.500 τόνων χαρτονιού ετησίως**

Σύμφωνα με τον κ. Αργυρίου «δεν πετιέται τίποτα από τα καταστήματα», και προσθέτει «ανακυκλώνονται τα πάντα: μπουκάλια, νάιλον, τελάρα, λάδια, μπαταρίες... Ενδεικτικό είναι το γεγονός ότι, χωρίς να λαμβάνουμε υπόψη τα καταστήματα της Αθήνας, κάθε χρόνο ανακυκλώνονται 5.500 τόνοι μόνο χαρτονιού».

Στη συνέχεια, τα συγκεντρωμένα υλικά καταλήγουν στις αντίστοιχες μονάδες ανακύκλωσης, ώστε τίποτα να μην πηγαίνει χαμένο.

Επιπλέον, το κτήριο είναι έτσι κατασκευασμένο και λειτουργεί με τέτοιο τρόπο, ώστε εξασφαλίζει τη μέγιστη δυνατή εξοικονόμηση ενέργειας και συνεπώς την προστασία του περιβάλλοντος. Ο επισκέπτης το αντιλαμβάνεται εύκολα αυτό, στρέφοντας το βλέμμα προς την οροφή, όπου σε μεγάλο μήκος του κτηρίου είναι ορατοί οι φωτοσωλήνες, που επιτρέπουν τη διάχυση φυσικού φωτός στους χώρους, για όσο διάστημα διαρκεί η μέρα, εξοικονομώντας ηλεκτρική ενέργεια.



Φωτορεπορτάζ του Αθηναϊκού Πρακτορείου Ειδήσεων.

## **Εξελιγμένα συστήματα παραγγελιοδοσίας - παραγγελιοληψίας**

Κάθε χρόνο, σπουδαστές και σπουδάστριες από τεχνικές σχολές και πανεπιστήμια, επισκέπτονται το Κέντρο Αποθήκευσης και Διανομής Προϊόντων της «Διαμαντής Μασούτης ΑΕ» στο Καβαλάρι, μεταξύ άλλων για να δουν από κοντά τα εξελιγμένα συστήματα παραγγελιοδοσίας-παραγγελιοληψίας και ενδοδιακίνησης προϊόντων, τα οποία πρακτικά έχουν εκμηδενίσει την πιθανότητα λάθους στις παραδόσεις.

«Κάποτε όλα αυτά γίνονταν με ντοσιέ, το φαντάζεστε; Υπήρχε ένα στο κατάστημα και ένα στην αποθήκη», λέει χαμογελώντας ο κ. Αργυρίου, επί 28 χρόνια εργαζόμενος στην ίδια εταιρεία, καθώς στέκεται για λίγο μπροστά στην ...ασταμάτητη αλυσίδα του E-TOW, το οποίο αλλάζει τα δεδομένα στην ενδοδιακίνηση, επιτρέποντας όχι απλά τη μεταφορά μεγάλου όγκου προϊόντων, που αλλιώς θα απαιτούσε πολλαπλάσιο χρόνο και κόπο, αλλά και την υψηλή απόδοση, την έξυπνη διαχείριση των προϊόντων μέσω της On-line παρακολούθησης των καρτοσιών, τη διόρθωση των όποιων λαθών

στους προορισμούς, αλλά και την ευέλικτη προσαρμογή της λειτουργίας της αποθήκης εάν και όταν χρειαστεί.