

Grote verbetering bij Groot



„Sindsdien hebben wij een ingrijpend logistiek veranderingsproces doorgemaakt, zijn er meerdere grote klanten bijgekomen en zijn de door ons verhandelde vleesvolumes flink gestegen. Hierdoor werden we gedwongen over te stappen op een nieuw softwarepakket in een Windowsomgeving, dat ons meer mogelijkheden zou bieden. Om goed te kunnen werken met zaken als EDI, DESADV en SSCC-labels, was een investering in FOBIS noodzakelijk.”

Het in 1997 door Henny Groothedde – tot dan toe werkzaam voor het voormalige Wolff Vlees in Twello – opgerichte Groothedde levert vanuit een ruime locatie in het Gelderse Vaassen rundvlees, varkensvlees en convenience-producten aan afnemers in retail, industrie en groothandel. Daarnaast beschikt Groothedde over een bescheiden verkoopkantoor in Best. Anno 2012 wordt wekelijks zo'n 550 ton aan vlees verhandeld. Henny, Jos en René Groothedde vormen de dagelijkse leiding.

Service provider

Groothedde werkt samen met zorgvuldig geselecteerde, hoofdzakelijk buitenlandse rund- en varkensvleesleveranciers. Het vlees wordt bewust uit diverse Europese landen betrokken om adequaat te kunnen inspelen op de uiteenlopende afnemerswensen. Per land wordt samengewerkt met één grote leverancier, zoals ABP in Ierland en Tönnies Fleisch in Duitsland. Groothedde's rundvleesgamma is o.a. afkomstig van Ierse ossen en koeien, Franse Blonde d'Aquitaine-stieren en koeien van Duitse en Italiaanse origine. Op varkensvleesgebied is Groothedde de officiële Nederlandse vertegenwoordiger van Tönnies Fleisch. Afnemers worden uitsluitend voorzien van varkensvlees van in Nederland geboren en gemeste varkens, die bovendien niet zijn gecasteerd.

Dankzij de diversiteit van leveranciers is Groothedde als 'service provider in meat' in staat om het vlees exact naar wens van afnemers te leveren. Van technische delen en geslicete vleesproducten tot verpakkingen uiteenlopend van MAP- tot skinverpakking.

Iers sterrenvlees

Duurzaamheid staat hoog op Groothedde's prioriteitenlijst. Zo wordt het vlees bewust betrokken van leveranciers, die voorop lopen op het gebied van dierenwelzijn en duurzaamheid. Dit duurzaamheidsstreven heeft geleid tot bekroning van het totale pakket Ierse vlees met 1 ster van het Beter Leven-kenmerk van de Dierenbescherming. Dit vlees is afkomstig van ABP, de Ierse vleesdivisie van de Irish Foodprocessors, Europa's grootste rundvleesproducent.

Bewuste overstap

RBK Group is al sinds 2002 de automatiseringspartner van Groothedde. In december 2011 is Groothedde overgestapt van RBK's oude automatiseringssysteem dat nog onder DOS draaide naar het FOBIS Warehousemanagementsysteem op basis van Windows. „Vooral vanwege zijn ruime automatiseringservaring in de voedingsmiddelenindustrie en zijn professionaliteit is 10 jaar geleden bewust voor RBK Group gekozen,” vertelt Jos Groothedde.

Goed draagvlak

Aan de implementatie van FOBIS, waarmee nu de vleesontvangst, het orderpickproces en de verlading worden vastgelegd, is een uitgebreide testfase voorafgegaan. Groothedde: „6 weken lang hebben we in een testomgeving in onze kantine proefgedraaid met dit systeem. Op kleine schaal, zoals we nu op onze orderpicklocatie hiermee werken. Onze 6 orderpickmedewerkers hebben geoefend met de nieuwe weegterminals, touchscreens en vingerscanners. Zij konden enkele gewenste aanpassingen laten doorvoeren, voordat het systeem 'live' zou gaan. Zo hebben we er niet alleen de kinderziektes uitgehaald, maar is ook een goed draagvlak voor FOBIS gecreëerd.”

Op kratniveau

Bij binnenkomst wordt het van diverse leveranciers afkomstige en op pallets aangeleverde vlees uitgebreid gecontroleerd, gewogen en in het automatiseringssysteem geregistreerd. „Standaard is bij de implementatie voorzien in registratie en identificatie op palletniveau of op uniek kratniveau,” vertelt Erik van Erk, Manager Masterplanning & Sales van RBK Group.

en edde

De noodzaak om alle logistieke processen op de vestiging in Vaassen in beeld te krijgen én om efficiënt te kunnen werken met EDI, SSCC-labels en DESADV, de elektronische pakbon. Dit waren voor Groothedde, leverancier van rund- en varkensvlees en convenienceproducten aan retail, industrie en groothandel, in december 2011 belangrijke redenen om te investeren in het FOBIS Warehousemanagementsysteem van RBK Group uit Deventer. Meat&Co. vroeg Jos Groothedde naar de logistieke verbeterslagen die zijn gemaakt bij het ervaren handelsbedrijf.

„Er is een concept ontwikkeld, dat de eenvoud en de laagdrempeligheid van EDI op palletniveau combineert met identificatie op kratniveau, zonder dat leveranciers met 'unieke' kratten hoeven te werken. Groothedde hoeft hierdoor niet opnieuw te labelen. Via EDI worden alle partijgegevens aangeleverd en bij ontvangst hoeft alleen het palletlabel te worden gescand. De kratten kunnen direct naar de opslag en de door de leverancier gelabelde kratten met gewichtsinformatie kunnen bij het orderpickproces worden gescand. Momenteel is er zelfs overleg met een afnemer, die deze labels ook kan scannen in zijn orderpickproces. De krat hoeft dus maar één keer gelabeld te worden en wordt door drie partijen in de keten gebruikt.”

Een bijzonder aspect van de succesvolle RBK-implementatie is de geautomatiseerde registratie van rundertraceergegevens. Een tijdrovend proces, dat voorheen handmatig plaatsvond. RBK Group heeft hiervoor een concept van GS1 België-Luxemburg voor het eerst in de praktijk gebracht, waarbij de traceergegevens zijn geïntegreerd in de standaard DESADV, de elektronische pakbon.

Korte orderpicktijden

De orderpickopdrachten verschijnen automatisch op de touchscreens waarmee de palletwagens voor de orderpicking zijn uitgerust. Tot de standaarduitrusting van deze palletwagens behoren ook weegindicatoren en vingerscanners, waardoor deze opdrachten hierop volledig kunnen worden afgehandeld.

V.l.n.r.: Jos Groothedde, Erik van Erk, Manager Masterplanning & Sales van RBK Group en John Hoek, Team Coördinator Project Implementation bij de automatiserings-specialist uit Deventer

„Met hun vingerscanners kunnen onze orderpickers nu snel en efficiënt orderpicken,” verduidelijkt Jos Groothedde. „Voor hen is het automatiseringssysteem zo simpel mogelijk gehouden. Zij hebben namelijk veel verstand van vlees, maar niet zozeer van computers. Rundvlees wordt hier de hele dag georderpikt, omdat dit bij ons een 'voorraadhoudend' product is. Varkensvlees daarentegen hebben we hooguit drie uur in huis. Alles wat vandaag binnenkomt, gaat dezelfde dag weg. Voorheen vond één specifieke orderpickopdracht in meerdere orderpickzones plaats, waardoor deze steeds moest worden doorgegeven aan een andere zone. Dankzij zoneorderpicking kan er nu gelijktijdig in meerdere zones worden georderpikt. Dit heeft geleid tot kortere orderpicktijden en looproutes voor onze orderpickers.”

Strakker systeem

Op de automatiseringsagenda van Groothedde staat o.a. nog de introductie van het FOBIS beheersysteem waarmee alle logistieke stromen inzichtelijk worden gemaakt en desgewenst kunnen worden bijgestuurd.

In de orderpickhal zullen grote schermen worden geïnstalleerd, die niet alleen inzicht bieden in de voortgang van orderpickroutes, maar ook van de talloze verlaadmomenten. „Het totale automatiseringssysteem wordt steeds strakker en vereist dan ook een steeds gestructureerdere werkwijze van onze medewerkers,” besluit Jos Groothedde. „Ze krijgen minder uitwijkmogelijkheden in hun werk en zullen gegevens moeten registreren zoals het systeem dit aangeeft. Dit is het hele principe van automatisering. Belangrijk is dat we logistieke problemen straks zoveel mogelijk hebben ondervangen, voordat er wordt georderpikt. We moeten onnodig extra werk bij onze orderpickers weghalen.”

