

Potenzial in Polen gesichert

So viel Ehre ist selten: Der belgische König Philippe begleitete die Inbetriebnahme, als SSI Schäfer ein vollautomatisches Distributionszentrum für Tiefkühlprodukte an den Backwarenhersteller La Lorraine Bakery Group übergeben hat. Es versorgt gut 100 Vertriebspartner und Handelsketten mit mehr als 4000 Supermärkten im polnischen Markt.

Der König der Belgier höchstpersönlich war Mitte Oktober dieses Jahres nach Polen gekommen, um der offiziellen Eröffnung beizuwohnen: Die belgische La Lorraine Bakery Group hat am Produktionsstandort Nowy Dwor Mazowiecki im Herzen Polens ihr neues automatisches Tiefkühl-Hochregallager in Betrieb genommen. »Mit der Anlage von SSI Schäfer verfügt La Lorraine Polen nun über eines der größten und modernsten Distributionszentren der Gruppe«, betonte Guido Vanherpe, CEO der La Lorraine Bakery Group, im Rahmen der Feierlichkeiten.

Termingerecht hatte SSI Schäfer das Projekt im Spätsommer fertiggestellt und an die La Lorraine Bakery Group übergeben. Direkt an die Produktion angebunden ist ein dreigassiges, vollautomatisches Tiefkühl-Hochregallager mit mehr als 15 000 Palettenstellplätzen für eine doppelte Lagerung entstanden. Bei -25 °C sorgen darin drei energieeffiziente Regalbediengeräte vom Typ Exyz von SSI Schäfer für eine Umschlagsleistung von mehr als 150 Paletten pro Stunde, mit 3600 Palettenbewegungen pro Tag. Ein intelligentes Logistikkonzept mit einer von SSI Schäfer zugeschnittenen SAP-Materialflusssteuerung und moderner Fördertechnik sollen für höchste Sicherheitsstandards, maximale Prozesseffizienz und optimale Lieferbereitschaft für gut 100 Vertriebspartner und Handelsketten mit mehr als 4000 Supermärkten sorgen. So unterstützen ein Paletten-Loop mit Luftschleusen sowie ein Verschiebewagen und eine Gefällerollenbahn in dem auf -17 °C gekühlten Warenausgangsbereich die vollautomatischen Prozesse. Eine Anlage zur Sauerstoffreduktion gewährleistet im Tiefkühl-Hochregallager einen umfassenden Brandschutz und verhin-



Gruppenbild ohne König: Bei der feierlichen Einweihung des Distributionszentrums in Polen waren Marc Vanherpe (COO, La Lorraine Bakery Group), Artur Starek (Country Manager Poland, La Lorraine Bakery Group), Andreas Oy (Global Sales Manager, SSI Schäfer), Guido Vanherpe (CEO, La Lorraine Bakery Group) anwesend (von links).

dert das Entzünden offener Flammen. Zahlreiche Energiesparmaßnahmen sorgen für eine besonders hohe Energieeffizienz, die laut SSI 30 Prozent unter dem Verbrauch herkömmlicher Anlagen liegt. Eine im Anlagenlayout von den Intralogistik-Spezialisten bereits berücksichtigte Ausbauoption bietet dem Backwarenhersteller bei anhaltend rasantem Wachstum zudem das Potenzial für eine Verdopplung der Kapazitäten. »Damit hat SSI Schäfer auch in Polen für uns eine rundum gelungene Lösung realisiert«, resümiert Vanherpe, der überdies den harmonischen Projektverlauf hervorhebt. »Wie bereits bei der Umsetzung von Logistikprojekten an anderen Produktionsstätten in Europa konnten wir mit SSI Schäfer auf einen kompetenten Partner vertrauen, der uns von Beginn an auch beratend zur Seite stand.«

Wie etwa bei der Realisierung des Distributionslagers der La Lorraine Bakery Group im tschechischen Kladno-Kročehlavy. Dort hat SSI Schäfer ein fünfgeschossiges Tiefkühl-Hochregallager mit 27 300 Palettenstellplätzen für die doppelte Lagerung von Euro- und Industriepaletten erstellt, das im September 2013 offiziell in Betrieb genommen wurde. Mit den vollautomatisierten Materialflüssen und der Prozessführung aus SAP EWM heraus sind dort alle Einlagerungs-, Kommissionier- und Auslagerungsprozesse in durchschnittlich 15 Minuten abgeschlossen. Ähnlich positive Ergebnisse erwartet die La Lorraine Bakery Group nun auch für das neue Distributionszentrum in Polen. ◀

SSI Schäfer ist auf der Logimat, Halle 1, Stand D21 und Halle 7, Stand D49.