

Najnowocześniejsza chłodnia składowa działa w Grodzisku Wlkp. — rozmawiamy z Patrykiem Gościńskim, wiceprezesem PAGO Sp. z o.o.

Iwo Nowak: Uruchomiliście Państwo w listopadzie 2007 roku w Grodzisku Wlkp. najnowocześniejszy w kraju magazyn – chłodnię składową w odległości 40 km od Poznania. Co zdecydowało o takiej lokalizacji?

Patryk Gościński: można powiedzieć, że złożyło się na to kilka przyczyn. Jedną z nich jest to, że Poznań, jako chyba jedyne tak duże miasto w Polsce nie ma – po likwidacji mocno przestarzałego już obiektu przy ul. Druskiennickiej – na swoim obszarze świadczącej usługi chłodni składowej. Zresztą dojazd od nas do stolicy Wielkopolski od strony zachodniej zabiera mniej czasu, niż przejechanie z jednego końca Poznania na drugi w godzinach szczytu komunikacyjnego. Jesteśmy także jedną z najbardziej wysuniętych na zachód chłodni w Polsce, co ma znaczenie przy eksporcie produktów mrożonych w tym kierunku. Zresztą do autostrady A2 od nas jest tylko 12 km ...

Artur Olejniczak: Jednym słowem – Grodzisk Wlkp. zyskał kolejną ważną inwestycję?

P.G.: Dołączyliśmy do grona inwestorów, wśród których są między innymi tacy potentaci, jak znany nie tylko w Polsce Inter Groclin Auto SA, czy Spółka HOOP SA, która ma w Grodzisku jeden z zakładów produkcyjnych. Wpływ na to miał także bardzo przychylny klimat dla inwestorów, stworzony przez władze lokalne.

I.N.: Mówimy o chłodniach, a wspomniał Pan o mrożonkach ...

P.G.: Terminem „chłodnia” określiłem sam obiekt, natomiast przechowujemy dla klientów towary w stanie zamrożonym. Mamy dwie komory mroźnicze z regałami wysokiego składowania, mieszczące po 12 500 miejsc paletowych każda. Jedna z nich wyposażona jest w regały jezdne, co znacznie zwiększa wykorzystanie powierzchni składowania, a zarazem umożliwia swobodny dostęp do każdej palety. Druga wyposażona jest w regały typu Drive In. Temperatura w komorach sięga -25 °C. Ponadto dysponujemy tunelem mrożenia szokowego, gdzie w krótkim czasie osiągnięta jest temperatura -45 °C, a wydajność sięga 60 – 80 ton produktów na dobę.

A.O.: Jaki sprzęt obsługuje te regały?

P.G.: Regały w komorach mroźniczych obsługują 3 reachtrucki BT, wyposażone

w czytniki kodów kreskowych. Oprócz nich są między innymi 3 wózki czołowe, także z napędem elektrycznym, i kilka elektrycznych „paleciaków”. Natomiast całością pracy chłodni od strony IT zarządza system klasy VMS + ERP, przygotowany specjalnie dla naszej firmy przez Softlab. System ten kontroluje każdą paletę od momentu jej przyjęcia do magazynu. Wtedy też palety otrzymują etykiety logistyczne, drukowane „na wejściu”. System sterowania chłodnią jest oparty o mobilne terminale radiowe, co pozwala na przykład zidentyfikować miejsce składowania towaru z dokładnością do pozycji w miejscu paletowym regału. Pracujemy non stop przez cały tydzień w systemie czterozmianowym. Jeśli wcześniej klient poinformuje o wysyłce towaru do nas, bądź od nas to jego awizacja następuje w tym momencie i dzięki temu samo przyjęcie, jak i wydanie całego TIR-a trwa nie dłużej, niż pół godziny. W trakcie przechowywania produktów, na prośbę klienta, wysyłamy na bieżąco wszelkie potrzebne dane oraz pilnujemy terminów przydatności do spożycia powierzonych produktów. System umożliwia klientom monitorowanie online własnych stanów magazynowych. W tym roku zamierzamy rozpocząć realizację dostaw i obsługę logistyczną większych sieci handlowych.

I.N.: Kto był pomysłodawcą takiej, a nie innej koncepcji tego magazynu?

P.G.: Autorem koncepcji jest szef firmy, Adam Gościński, prywatnie mój ojciec. Dodam tylko, że budowę rozpoczęliśmy w czerwcu 2007 roku, a pierwszy towar został przyjęty w listopadzie, czyli po kilku miesiącach.

A.O.: To obecnie najnowocześniejszy obiekt tego typu w Polsce. Ale macie coś jeszcze, czego inne chłodnie składowe – poza pracującymi bezpośrednio dla producentów przetworów mięsnych – nie mają: rozbieralnię mięsa...

P.G.: Dzięki temu możemy przyjmować je w stanie surowym. Oprócz mięsa, niejako standardowo, przechowujemy owoce, warzywa, grzyby, drób, produkty fast food, lody, dania gotowe, koncentraty, pulpy owocowe, produkty mleczarskie i jajczarskie. Mimo sezonowości na produkty spożywcze staramy się utrzymywać „obłożenie” chłodni na poziomie 90%. Ale oprócz samego przechowywania zajmujemy się też pełną obsługą logistyczną. Mam tu na myśli wszystkie usługi dodatkowe: mrożenie, paletyzowanie, konfekcjonowanie, przepakowywanie i etykietowanie towarów – jeżeli klient sobie tego życzy. Dochodzą do tego usługi transportowe. Jesteśmy w stanie odebrać towar od producenta dostarczyć go do swojej chłodni, zamrozić i wykonać wszystkie wyżej wymienione operacje włącznie z końcową dostawą do ostatecznego klienta naszego partnera biznesowego. Dodatkowym profilem naszej działalności jest handel hurtowy mięsem. Naszymi kontrahentami są firmy w Niemczech, Hiszpanii, Holandii, Wielkiej Brytanii, Czechach, Włoszech, Bułgarii, na Słowacji i Węgrzech. Posiadamy również dobrze rozwinięte kontakty handlowe na Białorusi i w Rosji. Z niecierpliwością czekamy na otwarcie granic w tym kierunku.

I.N.: Kto zajmuje się transportem towarów, które przechowujecie?

P.G.: Współpracujemy ze sprawdzonymi przewoźnikami, dysponującymi pojazdami o ładowności od 8 do 33 palet. Możemy realizować usługi transportowe na poziomie 30 – 40 pojazdów dziennie. Każdy klient otrzymuje wydruki z termografów za cały okres przewozu towaru od nas do klienta.

A.O.: Chłodnia w Grodzisku już stoi. Będzie ciąg dalszy?

P.G.: Chcemy postawić jeszcze kilka tego typu obiektów w różnych częściach Polski, między innymi na Śląsku i ścianie wschodniej. Najważniejsze, że dyrektywy Unii Europejskiej, dopuszczające już składowanie różnych towarów w opakowaniach w temperaturze -18°C, wyraźnie sugerują, że przyszłość będzie należała raczej do produktów spożywczych „konserwowanych” nieszkodliwą niską temperaturą, niż do wyrobów zawierających sztuczne, nieobojętne dla zdrowia konserwanty. Zmieniają się również nawyki żywieniowe Polaków: panuje moda na zdrową żywność oraz zwiększone zainteresowanie produktami, które umożliwiają szybkie i łatwe przygotowanie finalnych potraw. A zatem ociepla się klimat dla działalności chłodniczej.

I.N.: Dziękujemy za rozmowę.

Magazynowanie i transport wewnętrzny



Od lewej: Patryk Gościński i Iwo Nowak.



Fot. 10x A. Olejniczak