

Linde

LindePartner

ZAAWANSOWANE TECHNOLOGIE I EKONOMICZNE ROZWIĄZANIA W BRANŻY LOGISTYCZNEJ

NEWS

WIZUALIZACJA NA WIRTUALNYM WÓZKU

Test systemu Linde Safety Pilot

PRODUKT

STWORZONE DO PRACY W MROŹNIACH

Wózki do pracy
w temperaturze
poniżej -10°C

NEWS

CZUJNIKI NADAJĄCE TEMPO

Linde Speed Assist

LIFESTYLE

SZOPKA

BOŻONARODZENIOWA

Arcydzieło
średniowiecznej
tradycji



Linde PARTNER

LA LORRAINE POLSKA

Otwarcie inwestycji
w królewskim
towarzystwie

Linde PARTNER

MACKIEWICZ

Z nami wszystko
świetnie się ułoży

BHP W PRACY WÓZKIEM WIDŁOWYM

“ Mając świadomość tego, jak ważna jest ochrona życia i zdrowia ludzkiego, postanowiliśmy uzupełnić wcześniej poruszony temat omawiający 20 zasad bezpiecznej pracy wózkiem widłowym. W poniższym artykule szczegółowo opisujemy zagrożenia, z którymi spotykają się operatorzy wózków oraz inni pracownicy magazynów podczas wykonywania swoich codziennych obowiązków. ”



La Lorraine Bakery Group to firma w stu procentach belgijska, która może poszczycić się ponad 75-letnią tradycją. Została założona w 1939 roku przez Gerarda Vanherpe'a i do dziś pozostaje w rękach tej samej rodziny, zatrudniając łącznie ponad 2800 pracowników i osiągając skonsolidowany roczny obrót w wysokości około 600 milionów euro. Długofalowa wizja grupy oraz jej udany wzrost o więcej niż 10 procent rocznie w czasie ostatniej dekady zostały nagrodzone prestiżowym tytułem „Przedsiębiorca roku 2012 w Belgii” (‘Entrepreneur of the year 2012 – Belgium’).

OTWARCIE INWESTYCJI W KRÓLEWSKIM TOWARZYSTWIE



W trakcie swojej wizyty w Polsce Jego Wysokość Król Belgów Filip I zawiązał wraz ze swoją świtą do Nowego Dworu Mazowieckiego z wyjątkowego powodu. Wraz z właścicielem firmy La Lorraine Bakery Group, Guido Vanherpem (PIERWSZY OD LEWEJ), Burmistrzem Nowego Dworu Mazowieckiego, Jackiem Kowalskim (TRZECI OD LEWEJ) oraz Dyrektorem Generalnym La Lorraine Polska, Arturem Starkiem (CZWARTY OD LEWEJ), w dniu 14 października br. przeciął wstęgę podczas oficjalnej uroczystości otwarcia magazynu mroźni wysokiego składowania.

La Lorraine Bakery Group świętuje 15-lecie swojej obecności w Polsce. Firma stała się jednym z liderów rynku, zapewniając polskim konsumentom ogromny wybór innowacyjnych produktów piekarniczych wytwarzanych za pomocą technologii „bake-off”. Zakupiona w 2005 roku polska firma piekarnicza przeszła ogromną transformację. Moc produkcyjna fabryki została rozbudowana do 10 nowoczesnych linii, a ukoronowaniem inwestycji było wybudowanie wspomnianego już magazynu mroźni wysokiego składowania – wartego królewskiego otwarcia!

W pełni zautomatyzowany magazyn wysokiego składowania w warunkach mroźniczych jest najnowocześniejszym rozwiązaniem w dziedzinie budowy innowacyjnych konstrukcji tego typu. Mroźnia wysokiego składowania La Lorraine Polska jest wysoką na 41 metrów budowlą wzniesioną w technologii silosu o wewnętrznym układzie półek, który może pomieścić nawet 16 000 palet, ładowanych i składowanych za pomocą w pełni zautomatyzowanych dźwigów. Podczas normalnej eksploatacji mroźni przebywanie na jej terenie jest ograniczone z uwagi na obniżony poziom tlenu do 15 procent, co zmniejsza ryzyko pożaru do absolutnego

minimum. Innowacyjna koncepcja budowy magazynu umożliwia również znaczne oszczędności energii, co ma pozytywny wpływ na środowisko naturalne.

„Otwarcie magazynu o tak dużej pojemności, bo mieszczącej aż 16 tysięcy palet, to przełomowy krok w rozwoju naszego przedsiębiorstwa. Dzięki temu obiektowi będziemy mogli przechowywać nasze wyroby, zapewniając ich bardzo wysoką jakość. Stawiamy na dalszy rozwój naszego biznesu w Polsce, dlatego zwiększenie możliwości składowania to ważny element na tej drodze. Podjęliśmy decyzję o wybudowaniu magazynu, bowiem bez zwiększenia możliwości składowania nie moglibyśmy kontynuować naszego wzrostu w Polsce” – mówi Guido Vanherpe. „Cały czas inwestujemy w rozbudowę zakładu, w tym również w linie produkcyjne. Budowa magazynu o tak dużych gabarytach to naturalna konsekwencja rosnących mocy produkcyjnych. Realizacja projektu zajęła nam łącznie około dwóch lat i pochłonęła około 21 milionów euro, a to dopiero początek. Jest to pierwszy etap długoterminowego planu inwestycyjnego rozpisanego do roku 2020, którego przewidywana łączna wartość wynosi około 50 milionów euro” – dodaje. □



Na zdjęciu Guido Vanherpe, prezes La Lorraine Bakery Group i Filip I Koburg, Król Belgów podczas inspekcji zakładu w Nowym Dworze Mazowieckim

Mroźnia wysokiego składowania La Lorraine Polska w liczbach:

- 41 metrów to wysokość mroźni,
- 16 tysięcy palet to obecna maksymalna pojemność,
- 2 lata trwała budowa,
- 21 milionów euro to koszt realizacji inwestycji,
- 50 milionów euro przeznaczono na dalsze inwestycje, których zakończenie przewidziane jest na 2020 rok,
- 32 tysiące palet to planowana pojemność mroźni.

Rynek piekarniczy w Polsce okiem La Lorraine Bakery Group

„Polski konsument chce mieć coraz większy wybór i przykłada dużą wagę do jakości – twierdzi właściciel LLBG Guido Vanherpe. – Klienci w Polsce coraz chętniej sięgają po produkty świeże, cenią także innowacje. My w La Lorraine staramy się odróżnić od innych firm piekarniczych właśnie poprzez zaoferowanie produktów najwyższej jakości osiągniętej poprzez zastosowanie innowacyjnych rozwiązań technologicznych. To dzięki tej przewadze rozwijamy się szybciej niż inne firmy o podobnym profilu działalności.”

Dzięki takiemu spojrzeniu firma umacnia swoją pozycję atrakcyjnego pracodawcy w regionie i stawia na dalszy rozwój. Zmiany na rynku traktuje jako jego platformę i przygląda się im bardzo uważnie. Eksperci z La Lorraine zauważają, że już nie tylko hipermarkety czy duże supermarkety, ale również dyskonty są zainteresowane wprowadzeniem do oferty świeżego pieczywa.

Wszystkie kanały w handlu nowoczesnym liczą przede wszystkim na jak najwyższą jakość, ale przy tym także na konkurencyjne ceny. La Lorraine Bakery Group stara się na co dzień sprostać tym oczekiwaniom.

W 2014 roku firma odnotowała w Polsce 75 milionów euro przychodów, podczas gdy przychody całej grupy wyniosły 568 milionów euro. W ostatnich latach sprzedaż na polskim rynku zwiększała się średnio o 15 procent rocznie. W tym samym czasie cała Grupa La Lorraine rosła w tempie około 10 procent rocznie. Z tego wynika, iż wzrost sprzedaży w Polsce przewyższa uśredniony wzrost na wszystkich rynkach, na których firma funkcjonuje.

Dla La Lorraine Polska każdy klient jest ważny. Największy kanał, z jakim współpracuje, to handel detaliczny. Pomimo tego, że firma obsługuje większość obecnych w Polsce największych sieci handlowych, coraz więcej detalistów inwestuje w technologię „bake-off” i wypieka pieczywo bezpośrednio w punktach sprzedaży. Firma rozwija sprzedaż dla sektora HoReCa i zacieśnia współpracę z kilkoma dużymi hurtownikami, za pośrednictwem których jej produkty mogą trafiać do restauracji i hoteli w całej Polsce.



La Lorraine w Polsce

Swoją działalność w Polsce firma rozpoczęła w 2001 roku. Cztery lata później, w 2005 roku, nabyła polską firmę piekarniczą w Nowym Dworze Mazowieckim. Od tego czasu grupa zainwestowała w nasz kraj około 70 mln euro. Częścią tej inwestycji była budowa w pełni zautomatyzowanego, supernowoczesnego magazynu mroźni wysokiego składowania.

Zakład w Nowym Dworze Mazowieckim produkuje pieczywo głównie w technologii „bake-off”. Oprócz tego wypiekane jest także pieczywo paczkowane o dłuższym okresie trwałości – są to między innymi chleb tostowy oraz bułki do hamburgerów i hot dogów.

La Lorraine Polska generuje obroty w wysokości 80 milionów euro i zatrudnia ponad 600 osób, będąc znaczącym pracodawcą w regionie. Aż 85 procent produkcji realizowanej przez firmę w Polsce jest sprzedawana na rynku lokalnym, zaś pozostałe 15 procent firma eksportuje do kilkunastu krajów Europy.

Obok największej swojej inwestycji poza granicami rodzimego kraju – zlokalizowanej właśnie w Nowym Dworze Mazowieckim – grupa posiada 9 nowoczesnych zakładów piekarniczych, z których 7 znajduje się w Belgii,

a pozostałe 2 w regionie Europy Środkowo-Wschodniej – w Czechach i w Rumunii. W 2016 roku firma planuje otworzyć kolejną fabrykę piekarniczą w Turcji.

Właściciel La Lorraine Bakery Group o wadze inwestycji w Polsce i jej przyszłości mówi jednoznacznie:

„Pod względem obrotów Polska jest dla nas drugim co do wielkości rynkiem, zaraz po rodzimej Belgii. W zasadzie nie postrzegamy już Polski jako rynku zagranicznego, lecz jako naszą drugą ojczyznę. Od momentu nabycia firmy piekarniczej Nowakowski-Piekarnie w 2005 roku zainwestowaliśmy tu już około 70 milionów euro. Biorąc pod uwagę wzrosty sprzedaży spodziewane w najbliższych latach, znaczenie polskiego rynku nadal będzie rosło.”

W ciągu kolejnych trzech lat firma deklaruje, że o 50 procent zwiększy swoje moce produkcyjne w zakładzie w Nowym Dworze Mazowieckim. By osiągnąć ten cel, zaplanowała już zakup nowych linii, a w perspektywie trzech lat chce podwoić wydajność magazynową z 16 do 32 tysięcy palet.



Zespół La Lorraine Polska świętuje otwarcie magazynu mroźni wysokiego składowania

Zróżnicowana oferta produktów

La Lorraine Polska oferuje połączenie tradycyjnych produktów wysokiej jakości z innowacyjnymi, przyjaznymi środowisku technologiami. W bogatej i zróżnicowanej ofercie firmy znajdują się między innymi produkty głęboko mrożone o różnym stopniu przygotowania, które zostały przeznaczone do dalszego wypieku w miejscu sprzedaży lub do bezpośredniej konsumpcji, ale także zupełnie nowe propozycje stanowiące urozmaicenie i rozszerzenie oferty. Dostępne są oczywiście podstawowe wyroby piekarnicze, czyli kajzerki, bułki, bagietki i chleby, a także oryginalne produkty, jak choćby ciabattas i chleby w stylu rustykalnym – niektóre wypiekane w kamiennym piecu, a inne z dodatkiem zakwasu lub innych składników znacząco wzbogacających recepturę. Poza artykułami piekarniczymi oferta zawiera także wyroby ciastkarskie, w tym ciastka francuskie, a także pączki, donuty czy muffiny oraz wyroby z kategorii przekąsek słonych.

Świeże i pachnące pieczywo 24 godziny na dobę

Technologia piekarnicza „bake-off” to połączenie dwóch kluczowych procesów: wypieku i mrożenia. Produkty piekarnicze są częściowo wypiekane (w 70 procentach), a następnie głęboko mrożone, dzięki czemu zachowują nie tylko wszystkie swoje wartości odżywcze, ale także wysoką jakość i świeżość. Metoda ta pozwala sklepom na wypiek pieczywa zależnie od aktualnego popytu na konkretną grupę produktów w danej porze dnia oraz na efektywne zarządzanie ilością towaru na półce, aby uniknąć zakłóceń w ich dostępności. Produkty w technologii „bake-off” cechuje ogromna różnorodność: od wyrobów tradycyjnych do innowacyjnych, od gramatur mini do maxi, a także od receptur pszennych, poprzez mieszane, do żytnich czy wzbogaconych w różnorodne cenne składniki, takie jak zakwas, nasiona, ziarna, owoce, warzywa lub zioła.

Metoda ta gwarantuje stabilną i wysoką jakość produktów, która jest poświadczona audytami oraz certyfikatami BRC (kontrola jakości produktu dokonywana jest na każdym etapie jego wytwarzania). Zapewnia ona również

powtarzalność wyrobów w zakresie regularności kształtów i wymiarów, wyglądu zewnętrznego oraz pożądaných cech organoleptycznych.

La Lorraine Twoja Piekarenka

Prosto z pieca znajdującego się w sklepie dobywa się przyjemny i kuszący zapach wypiekanego pieczywa, który unosi się nad półkami, przenika przez alejki i... kusi klientów. To dzięki innowacyjnej metodzie piekarniczej „bake-off” świeże i pachnące wypieki mogą być dostępne 24 godziny na dobę w każdym sklepie.

Na potrzeby swoich klientów firma La Lorraine wypracowała markę „La Lorraine – Twoja Piekarenka”. Jest to koncepcja działania oparta na ciągłym, aktywnym kształtowaniu i doskonaleniu współpracy z klientem na wielu płaszczyznach. „La Lorraine – Twoja Piekarenka” to profesjonalny system wypieku, ekspozycji i sprzedaży produktów piekarniczo-ciastkarskich w jednym miejscu w sklepie. Swoim partnerom biznesowym firma pomaga w osiąganiu jak najlepszych wyników sprzedaży poprzez profesjonalne doświadczenie oraz wsparcie ich działalności poprzez

szkolenia i porady dla personelu klienta z zakresu przechowywania produktów głęboko mrożonych i technologii ich wypieku. La Lorraine gwarantuje stałą współpracę przy doborze i optymalizacji asortymentu, ponadto na bieżąco dostosowuje swoją ofertę produktową do indywidualnych potrzeb klienta oraz doskonali infrastrukturę i warianty wyposażenia stoisk w proste do obsługi urządzenia do wypieku pieczywa.

Niewątpliwą zaletą programu jest to, że czas dostawy oraz minimalna wielkość zamówienia zależy od lokalizacji odbiorcy i jest ustalana z każdym klientem indywidualnie. ■

Największą zaletą technologii „bake-off” jest niekwestionowana świeżość i jakość produktów. To właśnie dzięki tej technologii można wytwarzać pieczywo z tzw. „czystą etykietą”, czyli bez dodatku substancji „E” i substancji konserwujących.





Historia współpracy między firmą La Lorraine Polska a Linde MH Polska

Pierwsze rozmowy dotyczące współpracy z firmą La Lorraine rozpoczęliśmy na początku stycznia 2015 roku. Na tym etapie dobór wózków opierał się przede wszystkim na projekcie magazynu mroźniczego, który był wówczas w trakcie budowy. Firma Linde od podstaw stworzyła rozwiązanie w pełni dostosowane do zakresu prac wykonywanych w specyficznych warunkach, jakimi jest niska temperatura. Poświęcony czas i elastyczność umożliwiły stworzenie optymalnego rozwiązania logistycznego dla nowo otwartej mroźni.

Nasze doświadczenie oraz referencje klientów korzystających z tego samego typu maszyn

ostatecznie przekonały firmę La Lorraine do naszej oferty – podzielone na dwa etapy negocjacje w kwietniu 2015 roku doprowadziły do podjęcia ostatecznej decyzji kupna. Wózki Linde zostały ocenione przez Klienta jako pojazdy najlepiej odpowiadające wymaganiom aplikacji.

Dostarczona przez Linde flota wózków obejmowała:

- 9 wózków T20SP serii 131 – maszyny przeznaczone do transportu poziomego z amortyzowaną platformą operatora, z czego dwa wózki zostały wyposażone w widły o długości 2400 mm i służą jako wózki transportujące (pobierają one z produkcji dwie palety euro z gotowym produktem i transportują ładunki do magazynu mroźniczego. Dzięki pobieraniu dwóch palet

jednocześnie zmniejsza się czas transportu, a co za tym idzie – także czas przebywania operatorów w mroźni oraz liczba przejazdów przez bramę pomiędzy mroźnią a strefą produkcji). Wszystkie wózki T20SP są wyposażone w ramy, na których zamontowano terminale i skanery kodów kreskowych,

- 1 wózek R14HD serii 1120 – wózek boczny wysokiego składowania z możliwością podnoszenia na wysokość 10655 mm,
- 1 wózek L12LSP serii 133 – wózek sterowany dyszlem ze stałą amortyzowaną platformą operatora oraz masztom o wysokości podnoszenia 2424 mm,
- 1 wózek E14 serii 386-02 EVO – bardzo zwrotny wózek trójkołowy czołowy z napędem akumulatorowym dodatkowo wyposażony w pełną, ogrzewaną, oryginalną kabinę Linde.

Każdy wózek zaopatrzony jest w baterie z sondą temperatury, posiada odpowiednie przygotowanie i zabezpieczenie przy pracy w temperaturze do -35°C oraz ma zamontowany system zarządzania flotą wózków Linde CtrlFleet.

Satysfakcja firmy La Lorraine wynika z zastosowanych w wózkach Linde nowoczesnych rozwiązań dopasowanych do indywidualnych potrzeb odbiorcy. Chęć współpracy przy kolejnych projektach dodatkowo potwierdza zadowolenie naszego Klienta z nabytej u nas floty.

Rozwiązania dostosowane do pracy w warunkach mroźniczych.

Dziękujemy za zaufanie!

Na zdjęciu Karolina Sawińska – Kierownik ds. gospodarki magazynowej (LLBG) i Grzegorz Knochowski (Linde MH)



Opracował: Grzegorz Knochowski
Doradca Techniczno-Handlowy
Linde MH Polska, Centrala Warszawa