

Linde

LindePartner

ZAAWANSOWANE TECHNOLOGIE I EKONOMICZNE ROZWIĄZANIA W BRANŻY LOGISTYCZNEJ

PRODUKT

PALETOWY WÓZEK STERUJĄCY
Wózki serii 1173 L14 AP – L20 AP

NEWS

UNOSZONA KABINA
Doskonała widoczność
nawet przy dużych ładunkach

LIFESTYLE

GENUA
MIASTO PACHNĄCE
BAZYLIĄ

**CAUTION
FORKLIFT
TRAFFIC**

Linde PARTNER

**Północnoatlantycka
Organizacja Producentów**

Linde PARTNER

WIŚNIEWSKI
Bramy Ziemi Sądeckiej

BHP W PRACY WÓZKIEM WIDŁOWYM

“ Życie ludzkie bezdyskusyjnie stanowi najwyższą wartość. Dbałość o nie w coraz większym zakresie przejawia się także w miejscach pracy, gdzie zagadnieniom zapewnienia bezpieczeństwa pracownikom poświęca się sporo czasu i uwagi. ”



Zdrowie z głębi oceanów

Współcześnie wzrasta zainteresowanie żywieniem jako sposobem na zapewnienie zdrowia. Odpowiednio zbilansowana dieta nie tylko zmniejsza zagrożenie chorobami cywilizacyjnymi, lecz także warunkuje dobre samopoczucie na co dzień. Stale rośnie liczba osób, dla których zdrowe odżywianie, w połączeniu z regularną aktywnością fizyczną, jest stylem życia świadomie obranym i konsekwentnie prowadzonym. To bardzo pozytywne zjawisko polega przede wszystkim na wypracowaniu zdrowych nawyków i zwracaniu uwagi na jakość – niezwykle ważną zarówno w kontekście wyboru form spędzania czasu, jak i produktów, z których przygotowywane są posiłki.

Dlatego też głównym zadaniem przemysłu rybnego jest zachowanie wysokiej jakości mięsa rybiego, które posiada wszystkie jego zdrowotne i smakowe właściwości. W tym celu wykorzystuje się niemal każdą znaną metodę utrwalania żywności. Do podstawowych fizycznych metod służących zachowaniu najwyższej jakości mięsa rybiego należy chłodzenie i zamrażanie. Metody te mają istotne znaczenie, ponieważ umożliwiają dostarczenie na rynek produktu o cechach jakościowo najbardziej zbliżonych do świeżo złowionej ryby. Profesjonalnym i bezpiecznym przechowywaniem ryb specjalizuje się nasz Partner – Północnoatlantycka Organizacja Producentów Sp. z o.o.



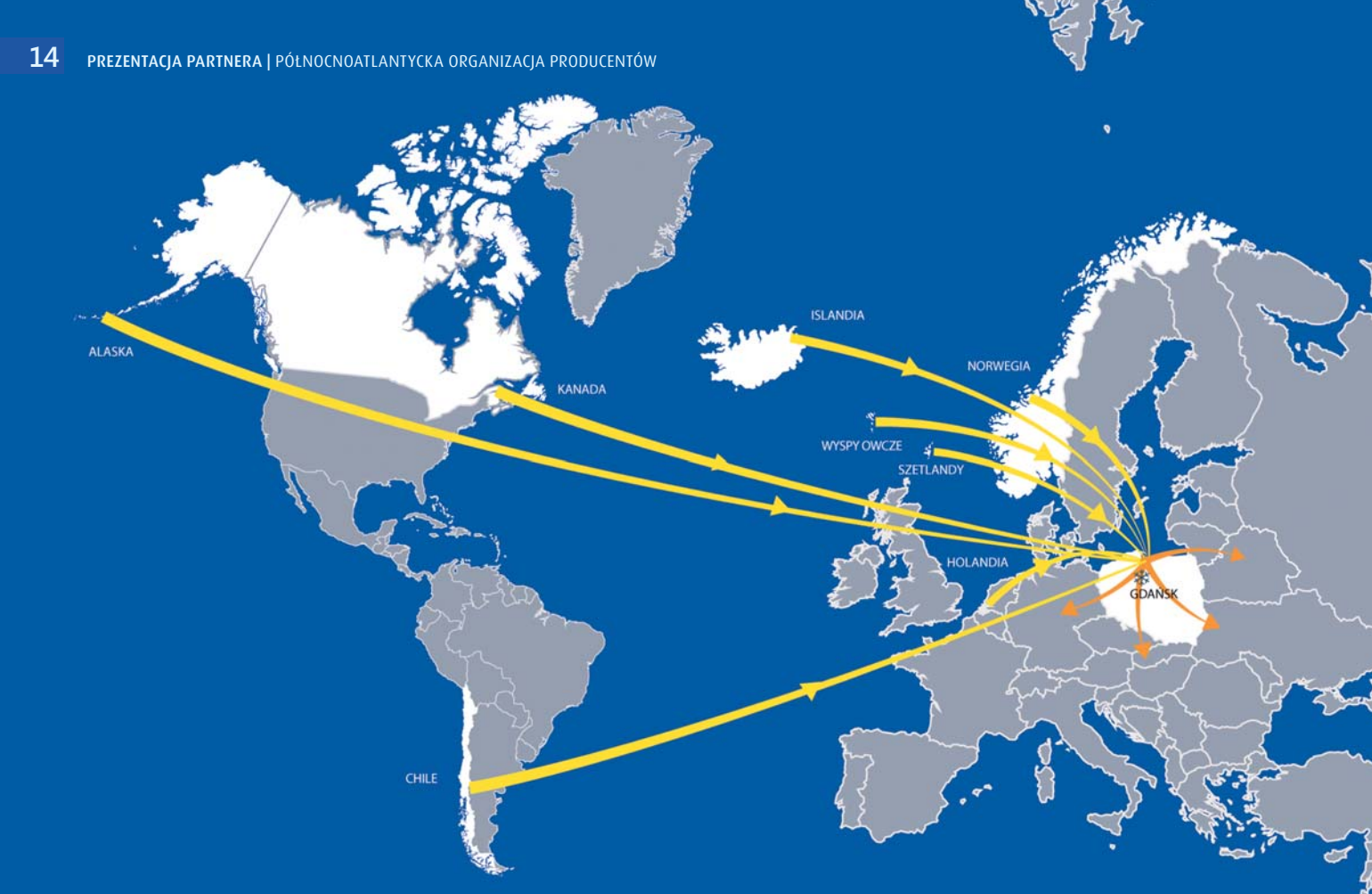
W zdrowej, zbilansowanej diecie ważną rolę odgrywają ryby i owoce morza, zawierają bowiem prawie wszystkie ważne w żywieniu człowieka składniki pokarmowe: białka, tłuszcze, witaminy i składniki mineralne. Aby móc w pełni korzystać z dobrodziejstw skrywanych w ich mięsie nasza dieta powinna zakładać spożywanie ryb co najmniej dwa razy tygodniowo. Ze względu na wartość odżywczą i korzystny wpływ na zdrowie człowieka, ryby i produkty rybne możemy zaliczyć do żywności o właściwościach funkcjonalnych, tj. takich, u których oprócz efektu odżywczego udowodniono korzystny wpływ na poprawę stanu zdrowia oraz samopoczucia, a ponadto zmniejszenie ryzyka wystąpienia chorób.

Zawartość białek w rybach jest bardzo zbliżona do poziomu zawartości w mięsie, przy czym w rybach jest tylko 8% tkanki łącznej, a w mięsie zależnie od jego rodzaju nawet do trzech razy więcej. To sprawia, że ryby są lekkostrawne, a znajdujące się w nich białko – łatwo przyswajalne. Ponadto, białka występujące w rybnym mięsie zawierają wszystkie aminokwasy w proporcjach

zbliżonych do zapotrzebowania człowieka. Białka odgrywają bardzo ważną rolę, stanowią bowiem zasadniczy element budowy wszystkich tkanek ustroju człowieka i wielu czynnych biologicznie związków, m.in. enzymów i hormonów. O ich wartości odżywczej decyduje przede wszystkim zawartość aminokwasów egzogennych, a więc takich, których organizm nie jest w stanie syntetyzować, a także suma aminokwasów endogennych – wytwarzanych samodzielnie przez organizm. Białka ryb i przetworów rybnych zawierają wszystkie niezbędne aminokwasy w stosunku zbliżonym do tego, jaki najbardziej odpowiada zapotrzebowaniu człowieka, dlatego zaliczamy je do pełnowartościowych, a ze względu na wysoką strawność (ponad 90%), także do łatwo przyswajalnych.

Ponadto, ryby i przetwory rybne zawierają mikro- i makroelementy, m.in. wapń, fosfor, fluor, jod, witaminy rozpuszczalne w tłuszczach, a także nienasycone kwasy tłuszczowe, w tym kwasy z rodziny omega-3 wykazujące szereg korzystnych działań związanych ze wzmocnieniem funkcji organizmu oraz zmniejszeniem ryzyka chorób układu krążenia i nowotworowych. Podstawowa różnica między tłuszczem rybnym a innymi tłuszczami zwierzęcymi lub roślinnymi polega głównie na wyjątkowo korzystnym składzie kwasów tłuszczowych, wynikającym z wysokiego poziomu zawartości wielonienasyconych kwasów tłuszczowych z rodziny omega-3. Tłuszcze rybne są praktycznie jedynym źródłem tych kwasów.

Wartym zauważenia jest także fakt, że ryby pochodzące m. in. z połowów na Północnym Atlantyku są jednym z ostatnich naturalnych i nieprzetworzonych pokarmów nieskażonych ludzką aktywnością na Ziemi. Środowisko naturalne bytowania tych ryb pozostało co do zasady niezmienione od tysięcy lat, co gwarantuje, że deklarowane składniki odżywcze zawarte w mięsie ryb faktycznie się w nim znajdują. □



Ryby na lądzie

Znaczna część importu głęboko mrożonych produktów rybołówstwa trafia do Polski przez porty znajdujące się w Europie Zachodniej, m. in. w Bremerhaven, Rotterdamie oraz Velsen. Uzależnienie importu ryb do Polski od zewnętrznych portów pociąga za sobą liczne negatywne konsekwencje. Z uwagi na ogniwa łańcucha logistycznego przede wszystkim wzrastają koszty dostarczenia produktu do finalnego odbiorcy, co w efekcie powoduje podwyższenie cen ryb sprzedawanych w sklepach.

Należy zdawać sobie sprawę także z kosztów pośrednich, jakie ponosi gospodarka krajowa. Towar z zagranicznych portów dostarczany jest do Polski w większości transportem kołowym, co przyczynia się do większego zużycia infrastruktury drogowej, a tym samym zwiększenia nakładów odtworzeniowych oraz zwiększonych potencjalnych kosztów czasu i wypadków drogowych. Oznacza to także spadek wpływów do budżetu krajowego z tytułu udziału w należnościach celnych od towarów wprowadzanych na Wspólnotowy Rynek UE,

bowiem 25% cła zostaje w kraju wprowadzenia – w obecnym stanie faktycznym zasila budżety Niemiec i Holandii.

Obok kwestii ekonomicznych i finansowych pojawiają się także inne czynniki, które warto mieć na uwadze: więcej punktów przeładunków towaru, dłuższy transport i związane z tym ryzyko uszkodzenia czy mimowolnego rozmrożenia skutkuje pogorszeniem jakości surowca. Ryby są towarem nietrwałym i dość wymagającym, stąd powstaje potrzeba zminimalizowania ryzyka związanego z wydłużeniem czasu potrzebnego na dostawę z obszaru połowu do finalnego odbiorcy. To ważne tym bardziej, że wraz z utratą świeżości znacząco zmniejsza się ich wartość odżywcza wynikająca ze spadku zawartości składników posiadających właściwości funkcjonalne.

Dobre, bo polskie

Optymalnym rozwiązaniem powyższych kwestii jest odpowiednia lokalizacja punktu dystrybucyjnego i składowego. Najbardziej właściwym do tego miejscem jest oczywiście teren położony w pobliżu międzynarodowego węzła transportowego łączącego w sobie różne gałęzie transportu: morskiego, lądowego, kolejowego oraz lotniczego, a jednocześnie multimodalnego, a więc obsługującego zarówno kontenery chłodnicze, jak i statki transportowe. Punkt taki powinien zapewniać nowoczesną infrastrukturę

i umożliwiać sprawny i bezpośredni przeładunek towarów głęboko mrożonych gwarantujący utrzymanie najwyższej jakości produktu. Istotnym elementem z punktu widzenia importera jest możliwość zapewnienia pełnego wachlarza usług dodatkowych, tzw. Value Added Logistics (VAL), wspomagające główną działalność obrotu towarem, a także kompleksowość obsługi celnej, weterynaryjnej i logistycznej w jednym dogodnym miejscu. Takie rozwiązanie w efekcie przyczynia się do optymalizacji kosztów celnych, fiskalnych, logistycznych i, w konsekwencji, także środowiskowych.

Przykładem lokalizacji punktu magazynowo – dystrybucyjnego wg powyższej logiki jest chłodnia magazynowo-przeładunkowa Dalekomorski Port Rybacki Gdańsk, zlokalizowana na obszarze Wolnego Obszaru Celnego w porcie w Gdańsku. Charakteryzuje się dobrze zorganizowaną logistyką umożliwiającą obsługę towarów spakowanych i niespakowanych dostarczanych w kontenerach chłodniczych (2 terminale kontenerowe w promieniu 5 km), jak również statkami transportowymi, którym dedykowano osobne nabrzeże. Ulokowanie portu w Gdańsku oznacza także dostępność do lądowego transportu: drogowych i kolejowych szlaków – autostrad A1, S7, DK 91 oraz linii kolejowych E/CE 65 ułatwiających transport zarówno krajowy, jak i międzynarodowy. Ponadto lokalizacja chłodni

Towar z zagranicznych portów dostarczany jest do Polski w większości transportem kołowym, co przyczynia się do większego zużycia infrastruktury drogowej, a tym samym zwiększenia nakładów odtworzeniowych oraz potencjalnych kosztów czasu i wypadków drogowych. Oznacza to także spadek wpływów do budżetu krajowego z tytułu udziału w należnościach celnych od towarów wprowadzanych na Wspólnotowy Rynek UE, bowiem 25% cła zostaje w kraju wprowadzenia.

na terenie Wolnego Obszaru Celnego pozwala na optymalizację kosztów celnych i fiskalnych, zarówno z perspektywy eksportera, jak również importera towarów.

Najwyższa jakość

Jednym z kluczowych ogniw w całym łańcuchu logistycznym obrotu towarem głęboko mrożonym jest przechowywanie go przez cały czas w pełni kontrolowanych warunkach temperaturowych i higienicznych. Cały proces przepływu dóbr przez gdańską chłodnię realizowany jest przy wsparciu dedykowanego systemu zarządzania przestrzenią magazynową WMS (Warehouse Management System) zapewniający pełną identyfikowalność towarów przy jednoczesnej optymalizacji wykorzystania przestrzeni magazynowej. Najwyższy poziom usług oferowanych przez chłodnię magazynowo-przeładunkową Dalekomorski Port Rybacki Gdańsk potwierdzają liczne certyfikaty jakościowe norm, m.in. ISO 9001, IFS Logistics, MSC/ASC CoC, a także potwierdzona zgodność wdrożonych procedur z wymogami weterynaryjnymi, m.in. HACCP. Powyższe potwierdza także fakt, że chłodnia posiada uprawnienia eksportowe do składowania produktów przeznaczonych do wysyłki na rynki następujących państw trzecich: Egipt, Gruzja, Uzbekistan, ChRL, Australia, Indie, Korea Południowa, Meksyk, Nigeria, Turkmenistan, Turcja, Urugwaj, Wybrzeże Kości Słoniowej, Bośnia i Hercegowina, Mołdawia, Republika Południowej Afryki, Serbia, Tajlandia, Ukraina, Izrael, Japonia, Szwajcaria, USA, Kanada, Nowa Zelandia, Wietnam.

Zapewnienie odpowiednich warunków magazynowania i dystrybucji wymaga także wykorzystania najwyższej jakości sprzętu do obsługi ładunków. Ruchome regały wysokiego składowania, najwyższej klasy bezpieczeństwa instalacja amoniakalna, a także park transportu wewnętrznego w pełni oparty o urządzenia Linde mają ogromny, korzystny wpływ na wszystkie procesy logistyczne, a to z kolei wpływa na utrzymanie wysokiej

jakości towaru. Utrzymanie najwyższej jakości przechowywanego produktu nie odbywa się jednak kosztem środowiska. Z myślą o ekologii zastosowano rozwiązania systemowe i infrastrukturalne ograniczające negatywny wpływ działalności na środowisko naturalne. W praktyce oznacza to m.in. recykling odpadów, zastosowanie oświetlenia LED, czy odzysk i ponowne wykorzystanie wytworzonego ciepła z instalacji chłodniczej.

Powyższe nie byłoby w pełni możliwe gdyby nie wykwalifikowana i dedykowana kadra składająca się w pełni z zaangażowanych pracowników skoncentrowanych na realizacji powierzonych im zadań, a także mających stale na uwadze optymalizację przepływu towarów przez chłodnię. System szkoleń i rozwoju pracowniczego sprzyja budowaniu trwałego i zgranego zespołu, a także stale podnosi świadomość znaczenia jakości w obrocie towarem wrażliwym temperaturowo. Na terenie chłodni, poza przestrzenią magazynową – dystrybucyjną, zapewniona jest dedykowana przestrzeń biurowa i badawcza niezbędna do prawidłowej obsługi dokumentacyjnej i inspekcyjnej przechowywanych towarów.

Mrożenie

Metoda zamrażania jest szczególnie istotna w przypadku ryb, które są często odławiane na dalekich łowiskach. Zasada procesu zamrażania polega na wymrożeniu głównej masy wody i zasadniczej zmianie warunków istniejących w mięsie ryb. Niska temperatura działa hamująco na większość procesów chemicznych, jak również na namnażanie się drobnoustrojów.

Ryby mrożone to te, których temperatura w głębi mięsa nie jest wyższa niż -8°C, zamrożone metodą szybką, czyli taką, w której obniżenie temperatury ryb do -9°C nastąpiło w czasie nie dłuższym niż 2 godziny.

Najbardziej istotnym czynnikiem mającym wpływ na jakość mrożonego produktu jest jak najkrótszy czas między odłowem a zamrażaniem. Aktualnie w przemyśle rybnym stosuje się wiele typów urządzeń do zamrażania różnymi metodami. Metody te różnią się między sobą sposobem przenoszenia ciepła od produktu do czynników oziębiających, prędkością zamrażania oraz zapotrzebowaniem energetycznym. Czas zamrażania wynosi od kilku do 24 h. Szybkie zamrażanie, od 15 min do 2-3 h stosuje się do mrożenia dorszy w blokach. Powolne zamrażanie 12-24 h stosowane jest w przypadku dużych ryb. Stosuje się zamrażanie w temp. -18°C w oziębionym powietrzu, w temp. -20°C przy użyciu ciekłego azotu, w temp. -30°C stosując ciekły freon oraz w urządzeniach stykowych w temp. od -35 do -30°C. □



Jak mogę odróżnić rybę dziko żyjącą od hodowlanej?

Zgodnie z obowiązującym prawem ryby sprzedawane jako żywe, świeże, mrożone, solone i wędzone muszą być odpowiednio oznakowane.

Poza nazwą gatunkową ryby, etykieta lub wywieszka w miejscu sprzedaży powinna zawierać informacje o tym: czy ryba została złowiona w morzu, wodach śródlądowych lub pochodzi z hodowli, gdzie ryba została złowiona lub w jakim państwie została wyhodowana.

Powyższych informacji możesz nie znaleźć na konserwach i marynatkach, ponieważ na tych przetworach producenci nadal nie mają obowiązku zamieszczania takiego oznakowania.

W przypadku ryb dziko żyjących, obszar połowu na etykiecie może być oznakowany kodem „FAO”.

Oto jak można go rozszyfrować:

FAO 21 – Północno-Zachodni Atlantyk
FAO 27 – Północno-Wschodni Atlantyk
FAO 27.IIId – Morze Bałtyckie
FAO 31 – Środkowo-Zachodni Atlantyk
FAO 34 – Środkowo-Wschodni Atlantyk
FAO 41 – Południowo-Zachodni Atlantyk
FAO 47 – Południowo-Wschodni Atlantyk
FAO 37.1, 37.2 i 37.3 – Morze Śródziemne
FAO 37.4 – Morze Czarne
FAO 51 i 57 – Ocean Indyjski
FAO 61, 67, 71, 77, 81 i 87 – Ocean Spokojny
FAO 48, 58 i 88 – Antarktyda

Przykładowe oznakowanie ryby mrożonej: „Filety z morskiczki, FAO 27, złowione w morzu”. Oznacza to, że morskiczka została złowiona w wodach Północno-Wschodniego Atlantyku.



Północnoatlantycka Organizacja Producentów

Północnoatlantycka Organizacja Producentów Sp. z o.o. (PAOP) została utworzona w 2003 roku przez spółki, które prowadzą połowy na łowiskach: Atlantyku Północnego - na akwenach konwencji NAFO, NEAFC oraz w rejonie Svalbardu (od 1997 roku), Afryki Zachodniej - na akwenach Maroka i Mauretanii (od 2008 roku) i Pacyfiku Południowego - na akwenach konwencji SPRFMO (od 2009 roku).

PAOP jest członkiem Europejskiego Stowarzyszenia Organizacji Producentów w sektorze rybołówstwa (EAPO). Bierze udział w grupach roboczych w ramach UE, NAFO, NEAFC, SPRFMO i innych branżowych organizacji zawodowych, w tym organizacji przeciwdziałających nieraportowanemu połowowi (IUU fishing). PAOP reprezentuje polskie rybołówstwo dalekomorskie w Regionalnej Radzie Doradczej Morza Północnego (NSAC), Pelagicznej Regionalnej Radzie Doradczej (Pelagic AC) oraz Regionalnej Radzie

Doradczej Floty Dalekomorskiej (LDAC). Organizacja reprezentuje 100% polskich połowów dalekomorskich w segmencie Atlantyku Północnego, 100% polskich połowów dalekomorskich w segmencie Afryki Zachodniej, a także około 50% potencjału polskiej floty rybackiej zarejestrowanego w Rejestrze Statków Rybackich.

PAOP współpracuje również z Morskim Instytutem Rybackim – Państwowym Instytutem Badawczym (MIR-PIB) w Gdyni, w zakresie wspierania badań naukowych na wodach Północnego Atlantyku, mających na celu racjonalne gospodarowanie zasobami rybackimi, ochronę środowiska oraz stworzenie systemów zarządzania jakością. Zgodnie z opracowywanym corocznie Planem Produkcji i Obrotu, Północnoatlantycka Organizacja Producentów podejmuje regularne działania w celu promowania rentownej i zrównoważonej działalności połowowej swoich członków, stabilnego zatrudnienia polskich

marynarzy oraz zapewnienia bezpieczeństwa, identyfikowalności i wysokiej jakości produktów żywnościowych wytwarzanych na statkach swoich partnerów. ■

Pod koniec 2011 roku w Porcie Gdańskim, na terenie Wolnego Obszaru Celnego, spółka rozpoczęła budowę chłodni składowo-przeładunkowej Dalekomorski Port Rybacki Gdańsk. Inwestycję ukończono w 2014 roku. Operacja ta była współfinansowana przez Unię Europejską ze środków finansowych Europejskiego Funduszu Rybackiego. Obecnie chłodnia funkcjonuje pod nazwą Dalekomorski Port Rybacki Gdańsk i stanowi jedno z ogniw w łańcuchu dostaw i dystrybucji ryb przeznaczonych dla odbiorców krajowych i zagranicznych.



Historia współpracy

pomiędzy Linde MH Polska a Północnoatlantycką Organizacją Producentów Sp. z o. o.

Nasz klient, firma Północnoatlantycka Organizacja Producentów Sp. z o.o. (PAOP), to największa chłodnia magazynowo-przeładunkowa znajdująca się w Polsce Północnej. Już na etapie jej budowy wymagania w zakresie transportu magazynowego i serwisu zostały postawione bardzo wysoko ze względu na warunki mroźnicze, a także specyfikę produktu. Do obsługi ponad 18 000 miejsc paletowych żywności, która po załadunku statku musi trafić z nabrzeża w możliwie najszybszym, ale i bezpiecznym tempie do mroźni, zostały wybrane wózki Linde.

Decyzja o początku współpracy poprzedzona była wizytami referencyjnymi u naszych klientów, u których wózki Linde już od lat pracują w równie trudnych warunkach. Pozytywne opinie, jakie otrzymaliśmy od naszych klientów, przekonały firmę PAOP do zakupu

– w listopadzie 2013 roku trafiły tam pierwsze nasze pojazdy. Obecna flota magazynowa to 10 wózków Linde, wśród których większość to wózki wysokiego składowania z serii 1120, pozostałe zaś to wózki czołowe z serii 386, 387 i 394 EVO.

Codzienna praca wykonywana w chłodni opiera się na bardzo precyzyjnie zaplanowanym procesie logistycznym łączącym dobiecie statku transportowego do nabrzeża z umieszczeniem przewożonego towaru w magazynie wysokiego składowania w temperaturze od -18 do -25 stopni. Naszemu klientowi wyraźnie zależało na rozwiązaniu bardzo bezpiecznym i wydajnym, a przede wszystkim wykazującym się wysokim poziomem ergonomii – wszystko po to, by operator mógł skupić całą swoją uwagę na podejmowaniu ładunku. Co prawda możliwość szybkiej zmiany kierunku jazdy oraz intuicyjna obsługa funkcji hydraulicznych także były istotnymi argumentami, jednak to bezpieczeństwo pracy w zamkniętych



komorach mroźniczych i podczas składowania towaru na prawie 10 m wysokości miało kluczowe znaczenie. Wózki Linde typu R16HD z serii 1120 w celu polepszenia widoczności na dużych wysokościach wyposażone zostały w kamerę na maszcie i system monitorowania wnętrza kabiny.

Pełne dostosowanie kabiny do warunków mroźniczych to najważniejszy element wpływający pozytywnie na wydajność pracy operatora. Wersja mroźnicza wózków Linde wyposażona jest w drzwi o specjalnie profilowanym kształcie, większe okna wykonane z nietłukącego się poliwęglanu i – co najważniejsze – system ogrzewania, którego skuteczność zwiększona jest poprzez zastosowanie systemów izolacji termicznej. Dzięki powyższym rozwiązaniom operator ma zapewnioną doskonałą widoczność, a także zwiększony jest komfort jego pracy. Ponadto do komunikacji zewnętrznej niewymagającej otwierania drzwi zastosowano

dwukierunkowy interkom, zaś ustawienie priorytetowo dźwięków pochodzących z wnętrza zapewnia, że operator nie jest odizolowany od otoczenia, gdyż słyszy zewnętrzne hałasy, takie jak głos i dźwiękowe ostrzeżenia, a to pozwala na odpowiednią reakcję w razie potrzeby. Łatwa komunikacja bez otwierania drzwi zapobiega utracie ciepła z wnętrza kabiny.

Konstrukcja kabiny pozwala na montaż dodatkowego osprzętu. W celu osiągnięcia optymalnej efektywności i produktywności nasz klient postanowił doposażyć wózki w monitory i skanery do obsługi programu magazynowego, a od strony bezpieczeństwa dodatkowo w lampy BlueSpot informujące o nadjeżdżającym wózku.

Zapewniamy wózki idealne do pracy w warunkach mroźniczych.

Dziękujemy za zaufanie!

Na zdjęciu Rafał Nawalka, Chief Supervisor (PAOP) i Rafał Jankowski (Linde MH)



Więcej na temat chłodni na www.coldstoregda.pl

Opracował: Rafał Jankowski
Doradca Techniczno-Handlowy
Linde MH Polska o. Pruszcze Gdański