



**Zapewnienie bezpieczeństwa
i jakości produktów w
nowoczesnej dystrybucji**

Nowoczesna dystrybucja



Wyzwania nowoczesnej dystrybucji

- Dystrybucja, pomimo wielu nowych rozwiązań technicznych i organizacyjnych, nadal zajmuje ważne miejsce w gospodarce. Współcześnie różne firmy oferują podobny towar w porównywalnej cenie i jakości.
- Warte zauważenia jest też to, że dawniej do kosztów dystrybucji zaliczano wyłącznie koszty transportu i magazynowania, dziś natomiast są to także koszty związane z obsługą klienta.
- Niewykluczone, że dystrybucja stanie się niebawem **główną areną walki konkurencyjnej** pomiędzy przedsiębiorstwami.

Problemy nowoczesnej dystrybucji

- Organizatorzy oraz użytkownicy sieci i kanałów dystrybucji borykają się często z wieloma problemami. Ich podłożem może być np. wielość asortymentu.
- Można sobie z tymi problemami poradzić, stosując strategię logistyczną określającą formę i wewnętrzne funkcje systemu dystrybucji.
- Bardzo ważne jest określenie szerokości i długości kanału dystrybucji.
- W następnej kolejności powinno się przyjąć metodę planowania potrzeb dystrybucyjnych i wdrożyć przedsięwzięcia nakierowane na konkretne efekty, które związane są z obsługą bezpośredniego klienta.

Warto zwrócić uwagę na to, że dystrybucja to również działalność **centrów i platform dystrybucyjnych.**

Jak działają centra dystrybucji?

Logistyka wewnętrzna każdego centrum dystrybucji opiera się na kilku podstawowych działaniach operacyjnych, do których należą:

- 1) przyjęcie towaru;
- 2) składowanie i przygotowanie towaru;
- 3) wewnętrzne operacje;
- 4) wysyłka towaru.



2. Składowanie i przygotowanie towaru

- Wspólnym elementem jest tutaj złożenie zamówienia przez klienta na określony towar. Klient może złożyć to zamówienie do centrum dystrybucyjnego poprzez:
 - zintegrowany system informatyczny z klientem;
 - Internet w określonym formacie;
 - wysyłając zamówienie faksem;
 - elektroniczną wymianę danych (EDI);
- W zależności od prowadzonej dystrybucji wyróżnia się magazyny:
 - centralne;
 - dystrybucyjne;
 - pick-by-line.

3. Operacje wewnętrzne

- Większość dobrze funkcjonujących centrów dystrybucyjnych opiera swoją pracę na **specjalistycznych systemach informatycznych**, które wytyczają pracę całego magazynu. Pomimo tego nie da się uciec od tzw. biurokracji- jest ona niezbędna do szybkiego określenia problemu, jak również do dodatkowej archiwizacji wszystkich operacji.



4. Wysyłka towaru

Wysyłce towaru towarzyszą:

- załadunek towaru;
- przygotowanie i wydanie odpowiednich dokumentów wysyłkowych.



O dystrybucji zazwyczaj myślimy w kategoriach transportowych, zapominając często o tym, co zapoczątkowuje cały proces, czyli o **rynkach hurtowych**. Dobry przykład stanowi tutaj **rynek w Broniszach**.

Rynek w Broniszach

- W jego obrębie znajduje się 7 hal i 1300 stanowisk do sprzedaży z samochodu.
- Rynek oferuje codziennie świeże: owoce, warzywa i kwiaty, zarówno z Polski, jak i z zagranicy.





Dystrybucja to również **sprzedaż**.

Zaopatrywanie konsumentów w towary może odbywać się w bardzo różnych formach, od tradycyjnej sprzedaży w punktach sprzedaży detalicznej, poprzez sprzedaż z automatów, sprzedaż akwizycyjną, po sprzedaż wysyłkową.

Formy handlu detalicznego

Ze względu na charakter kontaktów konsumenta ze sprzedawcą dokonuje się podziału handlu detalicznego na:

- handel stacjonarny;
- handel ruchomy;
- handel wysyłkowy.



Handel stacjonarny

- Obejmuje obiekty na stałe zlokalizowane w określonym miejscu, zawsze dostępnym dla klienta w pewnym jednoznacznie oznaczonym czasie.
- Zapewnia konsumentowi stałą możliwość zakupów w jednym miejscu, do którego klient się przyzwyczaja, nabiera zaufania do jakości oferowanych tam towarów.
- Klient odwiedza **sklep**.



Handel stacjonarny rozproszony

Może być on prowadzony w:

- domach towarowych,
- domach handlowych,
- supermarketach,
- hipermarketach,
- sklepach dyskontowych.



Handel detaliczny sklepowy jest to najbardziej rozpowszechniona forma handlu.

Rodzaje sklepów:

- powszechne (najczęściej samoobsługowe punkty sprzedaży detalicznej, w których oferowane są artykuły żywnościowe i nieżywnościowe artykuły codziennego użytku);
- ogólnospożywcze;
- specjalistyczne;
- branżowe;
- spożywczo-przemysłowe;
- popularne.

Handel ruchomy

Może przybierać postać:

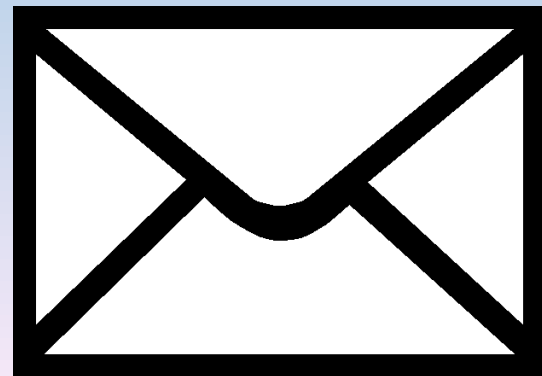
- akwizycji;
- handlu obnośnego
- handlu obwoźnego
- handlu ulicznego.



Handel wysyłkowy

- za pośrednictwem poczty;
- za pośrednictwem sieci komputerowych;
- za pośrednictwem sklepów telewizyjnych;
- telezakupy z wykorzystaniem telefonu.

Znaczenie dystrybucji jest tu szczególnie ważne. Dystrybuuje się produkty, z którymi klienci nie mieli wcześniej bezpośredniej styczności (wyboru dokonali np. na podstawie zdjęcia produktu i opisu na stronie internetowej).



international
featured
standards®



GLOBALG.A.P.



Zapewnianie bezpieczeństwa i jakości produktów

Najważniejsze przepisy

- Reg. No 178/2002 – Ogólne Prawo Żywnościowe
- Reg. No 1830/2003 – Identyfikowalność GMO
- Reg. No 852; 853; 854/2004 – Higiena Opakowania
- Reg. No 882/2004 – Kontrole Urzędowe
- Reg. No 2073/2005 – Kryteria Mikrobiologiczne
- Reg. No 1935/2004 – Bezpieczeństwo i Identyfikowalność Materiałów Opakowaniowych



**Global Food Safety
Initiative – GFSI**

**Globalna Inicjatywa
Bezpieczeństwa
Żywności**

Co to jest GFSI?

- ❖ **Główny cel organizacji : zapewnienie bezpieczeństwa poprzez wypracowania systemów bezpieczeństwa żywności na poziomie Światowym.**
- ❖ Założona przez CIES Food Business Forum w 2000
- ❖ **Członkami GFSI są najwięksi producenci i detaliści żywności.**
- ❖ **Zagadnienia opracowywane są na poziomie Komitetów Technicznych.**
- ❖ **Raz do roku Światowa Konferencja**



IFS – International Featured Standards

**Największe sukcesy osiąga się
kierując się prostymi zasadami !**

Misja IFS

Wspiera wdrożenia wymogów prawa żywnościowego i daje jednolite wymagania dotyczące bezpieczeństwa i jakości żywności, które detaliści wymagają od swoich dostawców. ???



Przedsiębiorstwa sektora spożywczego dbają o poprawę bezpieczeństwa żywności dla konsumentów.



Aktualne Dane



- > 11.400 IFS audytów
- 67 zatwierdzonych i międzynarodowych instytucji certyfikujących
- > 700 audytów w ponad 20 językach
- 150 zarejestrowanych detalistów na całym świecie

Urodzony w Europie, używany i rozwijany na całym świecie !

IFS w łańcuchu dostaw



IFS Food for Cash & Carry:

- Cash & Carry markety



IFS Logistics:

- Transport/przechowywanie



IFS Food: Post-Farm Gate

- Producenci żywności

Pre-Farm Gate (e.g. GlobalGAP; GGE)

Outlets



Logistics



Packaging



Processing



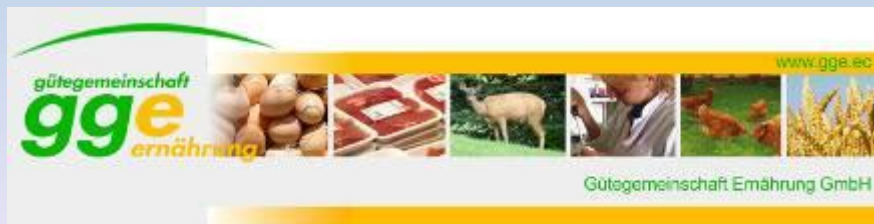
Farm





Inne Normy oraz Współpraca

GLOBALG.A.P.



GLOBALG.A.P

Standard GlobalG.A.P obejmuje cały łańcuch produkcyjny, od wysiania lub wysadzenia roślin do gruntu, poprzez pielęgnację, zbiory płodów, aż do obsługi produktu końcowego (np.: przechowywanie, pakowanie, kondycjonowanie).

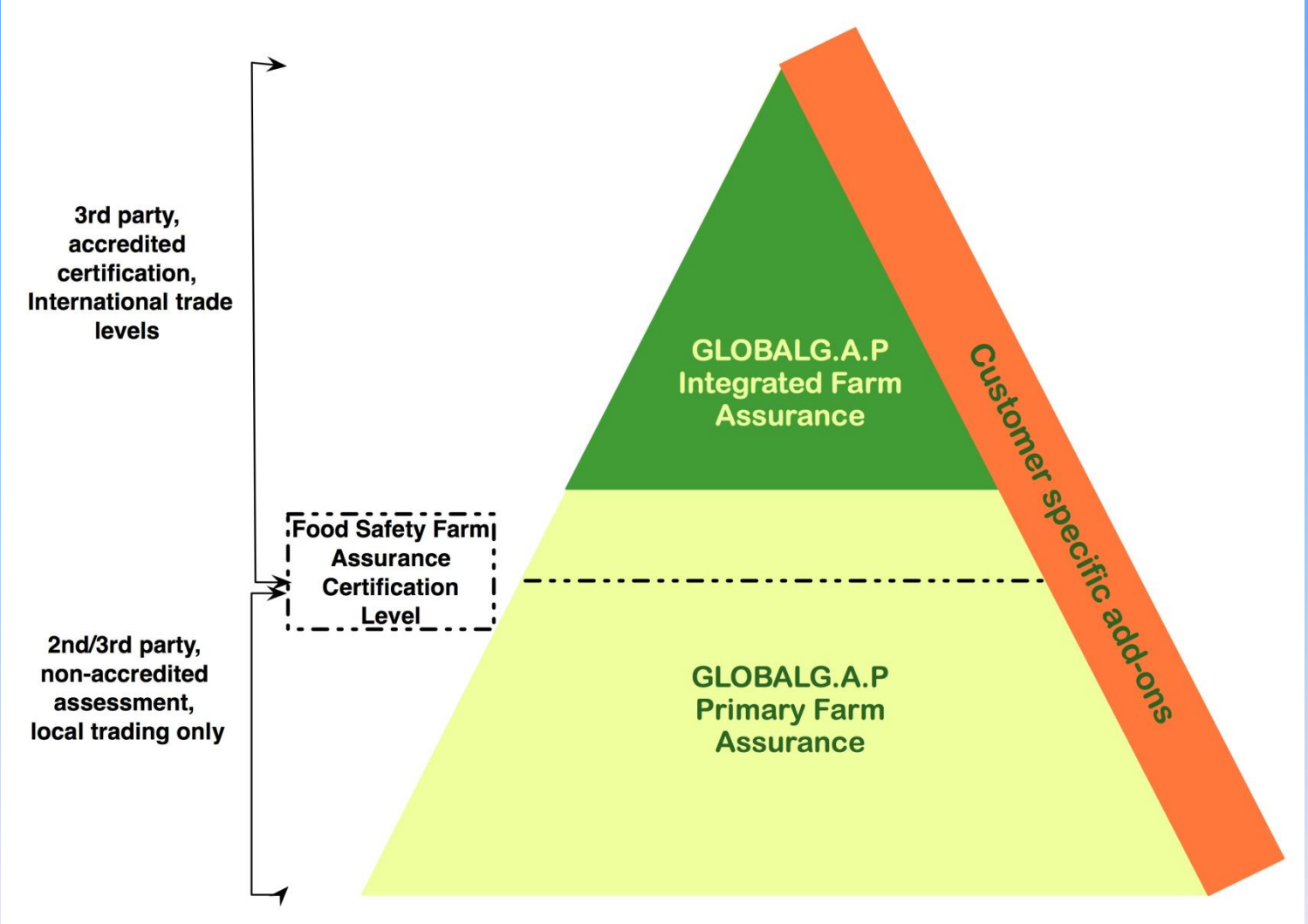
Reguluje obszary działalności dotyczące:

- zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produktów (owoce, warzywa)
- zdrowia i bezpieczeństwa pracy personelu
- środowiska naturalnego i bioróżnorodności
- spełnienia wymagań przepisów prawnych

poprzez:

- zastosowanie dobrych praktyk rolniczych (GAP)
- wdrożenie zasad Integrowanej Produkcji Roślinnej
- wdrożenie zasad systemu zapewnienia bezpieczeństwa

GLOBALG.A.P , PFA Standard



Poziomy i Piony Systemów Jakości



BRC (British Retailer Consortium)

- Norma będąca zbiorem wymagań w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności dla produktów spożywczych sprzedawanych do sieci handlowych.
- Jest to, tak samo jak IFS, najbardziej wyrafinowany i szczegółowy system zapewnienia bezpieczeństwa żywności na świecie. Prace na jednym i drugim systemem trwały w tym samym czasie, były skierowane w tym samym kierunku jednakże w zupełnie innych miejscach.
- W efekcie powstały dwa bardzo podobne do siebie systemy wymagane przez sieci supermarketów od swoich dostawców.
- **IFS** jest wymagany głównie przez sieci niemieckie i francuskie natomiast **BRC** przez sieci brytyjskie. Ze względu na bardzo podobne wymagania systemy te zostały uznane za równoważne, aby uniknąć podwójnej certyfikacji firm dostarczających swoje produkty do jednych i drugich sieci.

Norma ISO 22 000

- To międzynarodowa norma definiująca wymagania w zakresie systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, stosowana przez organizacje zajmujące miejsca w całym łańcuchu dostaw.
- Pełna nazwa nosi tytuł: "System zarządzania bezpieczeństwem żywności - Wymagania dla każdej organizacji łańcucha żywnościowego".
- **Norma ISO 22 000** łączy wymagania systemu HACCP oraz Dobrych Praktyk (Produkcyjnych, Higienicznych, Cateringowych, Dystrybucyjnych itp.) i posiada strukturę analogiczną do pozostałych norm dotyczących systemów zarządzania, ułatwiając integrację systemu z systemami zarządzania jakością oraz środowiskiem.



Dziękuję za uwagę !

Marek Marzec

606 234 992

marek.marzec@acatia.com.pl

Acatia Consulting Group (ACG)

ul. Serwituty 25

02-233 Warszawa

Razem do sukcesu!