

JORNADA SOBRE EL IMPACTO DE LA LOGÍSTICA EN EL SECTOR ALIMENTACIÓN

ZARAGOZA 21 de Septiembre de 2004



DEFINICIONES DE LOGÍSTICA



- CONJUNTO DE MEDIOS Y MÉTODOS NECESARIOS PARA LLEVAR A CABO LA ORGANIZACIÓN DE UNA EMPRESA, O DE UN SERVICIO, ESPECIALMENTE DE DISTRIBUCIÓN. (Dicc. RALE).
- GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN EN LA EMPRESA, INCLUYENDO EL CONTROL DE RECEPCIÓN Y ALMACENAJE, LA PLANIFICACIÓN Y PREPARACIÓN, LA EXPEDICIÓN, EL INVENTARIO Y MOVIMIENTOS INTERNOS Y EL SEGUIMIENTO DE LA ACTIVIDAD Y TRAZABILIDAD.

SECTORES DE ACTIVIDAD



- SALA DE DESPIECE: Porcino, vacuno y ovino
- ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS
- SECADERO DE JAMONES
- ALMACÉN FRIGORÍFICO

DATOS DE INTERÉS DE LA EMPRESA (I)



- Empresa fundada en 1979. **25° ANIVERSARIO**
- Trabajadores: 100
- Volumen total compras (2003): 7.200 Tm
- Volumen total ventas (2003): 5.000 Tm.
- Clientes: 4.000
- Pedidos anuales (2003): 25.000

DATOS DE INTERÉS DE LA EMPRESA (II)



- Kilómetros recorridos (2003): 1,75 mill.
- Vehículos propios de transporte: 25
- Carga máxima diaria: 32.000 Kg.
- Rotación anual vehículos: 25 %

CARACTERÍSTICAS DE LA LOGÍSTICA EN CÁRNICA



GÁLLEGO. Características

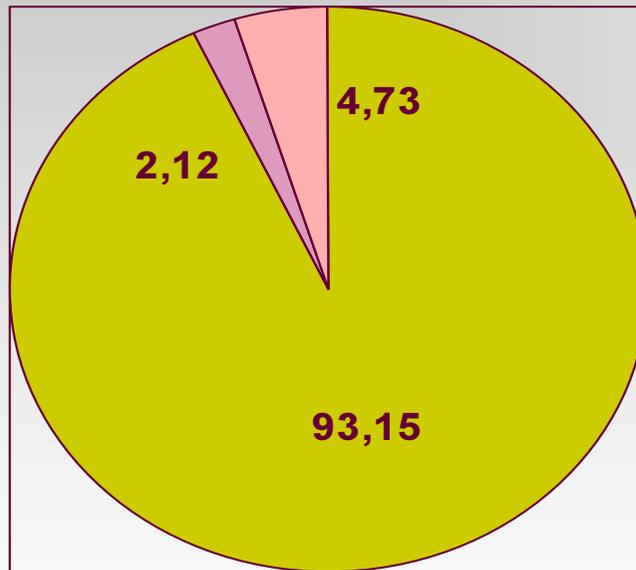
■ PRODUCTOS PERECEDEROS

■ TIPOLOGÍA CLIENTES

- ✿ Comercio Tradicional
- ✿ Grandes Superficies y Grandes Cadenas
- ✿ Restauración y Colectividades
- ✿ Industriales

■ DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA CLIENTES

DISTRIBUCIÓN COMPRAS



-  **Materia prima Cárnica**
-  **Materia prima Alimentaria NO Cárnica**
-  **Materia prima NO Alimentaria**

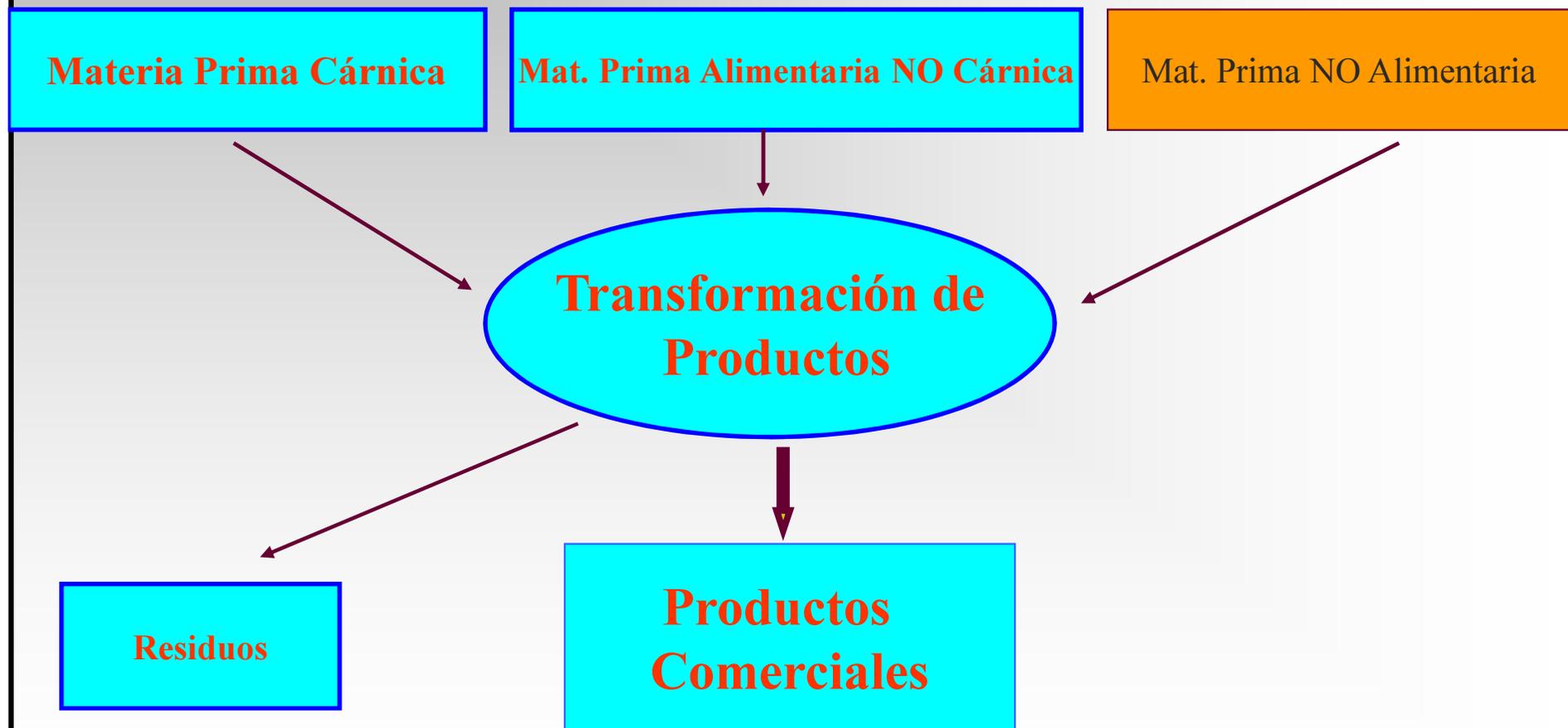
DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE CLIENTES



- ARAGÓN
- NAVARRA
- LA RIOJA
- COMUNIDAD VALENCIANA
- PAÍS VASCO
- CASTILLA LEÓN
- Barcelona
- Madrid



FLUJO DE MERCANCÍAS



FASES PRODUCTIVAS A TEMPERATURA CONTROLADA

- Recepción de materias primas
- Almacenamiento de materias primas
- Transformación productos
- Almacenamiento de producto intermedio y/o acabado
- Preparación de los pedidos
- Carga
- Transporte frigorífico

AVANCES EN LA CADENA DE FRÍO



- Entender concepto de FRÍO

- Globalizar el FRÍO. Cadena de FRÍO
 - ✦ Interior de la empresa
 - ✦ Exterior de la empresa

- Descenso en los valores standar

RESUMEN

- Relación – colaboración entre proveedores y clientes. Cadena alimentaria.
- Atención máxima al transporte. Cargas y descargas.
- Cadena de frío.
- Formación del personal