

# Nieuwe dc Aldi Deventer blinkt uit door eenvoud en efficiency

Het in het voorjaar geopende dc van Aldi langs de A1 in Deventer is enkele maanden operationeel. Het distributieproces van de supermarktketen begint op volle toeren te komen. Het samenvoegen van twee regionale dc's en de integratie van het logistieke personeel is een belangrijke milestone in de optimalisatie van de supply chain.

Voor de bevoorrading van in totaal circa 500 filialen is Aldi teruggaan van negen naar zes dc's. Met de opening van de nieuwe vestiging in Deventer is een belangrijke milestone behaald in de optimalisatie van de supply chain van de discounter. Met deze efficiëncyslag streeft de supermarktketen naar een nog snellere en vooral flexiblere productbeschikbaarheid, met name in piekperiodes, wanneer de druk het

grootst is. "In feite willen we meer controle over ons voorraadbeheer en sneller de voorraad kunnen verhogen, wanneer dat nodig is. Logistieke onzekerheid halen we er zoveel mogelijk uit", verklaren managing director van Aldi Deventer Gideon van Bussel en director logistics van Aldi Leonie van Heijningen.

## Verskwaliteit verhogen

Een andere ambitie van Aldi is om de verskwaliteit van de foodproducten te verhogen, zodat de consument in de winkel uiteindelijk een beter product koopt. In de (ver)nieuw(d)e supermarkten ligt de focus op veel verse producten, zoals vlees, vis, groente en fruit. Het verhogen van de verskwaliteit gaat volgens Van Heijningen en Van Bussel makkelijker door in het geval van Deventer vanuit één dc te opereren in plaats van vanuit twee, zoals dat het geval was in Ommen en



Groenlo. "De rotatiesnelheid van de versproducten ligt nu een stuk hoger dan voorheen. In combinatie met een nog betere en gecentraliseerde forecasting & replenishment heeft dat een gunstig effect. Wat dat betreft zien we al een glimp van de potentie van dit dc, maar naarmate het personeel meer gewend is aan de werkwijze zullen de positieve effecten alleen maar groter worden."

## Diepvries naar alle Aldi-filialen

Daarnaast streeft de supermarktketen met het creëren van minder, maar grotere dc's naar het beleven van meer Aldi-filialen, Uniek aan het dc in Deventer



Deventer levert diepvries aan alle Aldi-filialen.



### Manuele operatie

Ondanks de hoge doorloopsnelheid van de verswaren en diepvriesproducten - en in mindere mate de non-foodproducten - is er geen sprake van robot- of cobotisering in de diverse magazijnen. Uiteraard heeft de supply-chainafdeling van Aldi wel gerekend aan het automatiseren van het dc, maar door de hoge omloopsnelheid, het type assortiment (voornamelijk snellopers) en de grootte van het assortiment loont het niet om in Deventer een gemechaniseerd hoogbouwmagazijn te realiseren.

Aangekomen pallets worden in het houdbaarmagazijn vanuit de goederenontvangst opgepakt door reachtrucks en in het stellingenmagazijn gezet. Producten worden gepickt via pick-by-voice met behulp van een semi-automatische orderpicktruck. Dit is vrijwel de enige vorm van automatisering. "We zijn geen koploper in innovatie en automatisering", erkent Van Heijningen. "Eenvoud en efficiency kenmerken ons. Maar we besteden veel aandacht aan het verlichten van de werkdruk voor het warehousepersoneel. Vandaar dat het plateau op de orderpicktruck bijvoorbeeld in hoogte verstelbaar is, zodat de orderverzamelaar minder hoeft te bukken." Helaas is de dagelijkse praktijk weerbarstig, want menig orderverzamelaar gebruikt die ergonomische functie nog niet altijd. "Dat is continu een kwestie van inwerken en opleiden, maar die gewinning komt wel", zegt Van Bussel.

### Eenvoud

Het personeel moest aan de nieuwe omgeving in Deventer en aan elkaar wennen. Enkele hoogtijperiodes zoals Pasen, Pinksteren en Hemelvaartsdag heeft het

is dat van daaruit alle filialen in Nederland worden voorzien van diepvriesproducten. Een bewuste keuze, omdat dit dc aan alle meest recente klimatologische condities en duurzaamheidseisen (zonnepanelen, warmteterugwininstallatie, koelvriesinstallatie die werkt op natuurlijk koudemiddel, red.) voldoet, en bovendien vlak aan de A1 ligt, zodat de supermarkten relatief snel bevoorrad kunnen worden.

"Met diepvriesproducten moet je de doorloopsnelheid zo hoog mogelijk houden zonder veel onnodige handelingen", aldus Van Bussel. "Daar slagen we al aardig in: de teamleden zijn supergoed op elkaar

ingewerkt en het orderverwerkingsproces is zo lean mogelijk ingericht." In het diepvrieshuis, waar de temperatuur continu op -25 °C wordt gehouden, staan doorrollstellingen die in combinatie met de juiste forecasting een efficiënt en snel distributieproces garanderen. Door te werken met slotting wordt automatisch bepaald wat de meest optimale picklocatie is voor elk diepvriesproduct. Zo kan het proces van ontvangst, bevoorrading en orderpicking worden versneld. Deze logistieke strategie zal ook worden toegepast in het 'koelmagazijn' om zodoende de hoeveelheid in- en uitgaande goederen binnen een kortere tijd te kunnen verwerken.



Gideon van Bussel en Leonie van Heijningen

dc met verve doorstaan. “Het eerste doel, het op tijd beleveren van de winkels, daar zijn we al in geslaagd”, zegt Van Bussel met gepaste trots. “Mensen beginnen hun draai te vinden, en de routines van weleer zie je steeds meer terugkomen. Wat de medewerkers het meeste opvalt is de rust die heerst, met name in het houdbaarmagazijn. We hebben het proces van goederenontvangst tot opslag en verzamelen en expeditie zo eenvoudig mogelijk gemaakt, zonder ingewikkelde routing. Vanuit de goederenontvangst gaan de pallets linea recta het opslagmagazijn in, totdat de goederen worden gepickt. Waar de orderverzamelaars vooral aan moesten wennen is het zogenaamde zoneverzamen; dat kenden ze nog niet. Aan mij de taak om dergelijke veranderingen zo goed mogelijk te managen.” ■

