



Компания «Золотые луга» контролирует соблюдение температурного режима при хранении и перевозке молочной продукции

Соблюдение температурного режима при хранении и перевозке гарантирует сохранение качественных и вкусовых показателей молочной продукции, а также соответствие указанным срокам годности от производителя. Поэтому в весенний период, когда наблюдаются резкие погодные перепады, компания «Золотые луга» уделяет пристальное внимание условиям транспортировки товара.

В течение апреля на Урале и в Сибири наблюдались температурные скачки от минусовых показателей до рекордного тепла. В течение суток могут сохраняться заморозки по ночам, а днем солнечные лучи греют достаточно сильно. В этих условиях важно обеспечить стабильные показатели температуры хранения молочных продуктов и не допустить попадания прямых солнечных лучей. Поэтому в АО «Золотые луга» условия транспортировки соблюдаются на протяжении всего маршрута – от завода до конечного пункта, независимо от погодных условий. Для этого предприятие внедрило современные технологии и оборудование.

Транспортировка и доставка от завода в Ситниково до склада в Тюмени осуществляется только на автомобилях с холодильным оборудованием. Сотрудники контролируют температурный режим и условия транспортировки в течение всего периода доставки с момента отгрузки с холодного склада завода до передачи в торговую точку.

На складах используют энергосберегающие технологии с климат-контролем. При каких-либо нарушениях в оперативном режиме приходит смс-оповещение. В каждом автомобиле, который перевозит молочную продукцию, перед глазами водителя установлен датчик, позволяющий следить за показателями в режиме реального времени. Ранее регулировкой занимался сам водитель, чтобы не допустить чрезмерного охлаждения или нагрева, а затем был разработан и внедрен модуль для автоматического управления. В большегрузах увеличили количество температурных датчиков, чтобы получать реальные данные по всей длине полуприцепов.

«Благодаря таким мерам продукт не прокиснет раньше времени и сохранит свои вкусовые и питательные свойства на протяжении указанного срока годности. Однако потребителям важно помнить и о соблюдении температурного режима при хранении после покупки. Вся необходимая информация размещена на упаковке: температура, сроки хранения. Не оставляйте молочные продукты надолго в тепле, в машине, под солнечными лучами. Как можно быстрее поместите их в холодильник и убедитесь, что он имеет оптимальные настройки охлаждения», – отметила начальник отдела по коммуникациям АО «Золотые луга» Елена Крук.

АО “Золотые луга” основано в 1998 году. Молочная продукция компании производится только из натурального молока. Все сырье проходит строгий контроль качества и своевременно охлаждается, поэтому соответствует всем современным требованиям к производству молочной продукции. Четкий контроль температурного режима ведется на всей цепочке от поставщиков молока до точек продаж, включая каждый грузовой автомобиль.

Компания “Золотые луга” автоматизировала логистику на базе системы WMS для 1С, функционал которой был адаптирован под особенности предприятия. Благодаря автоматизации, продукция хранится в ячейках, а не хаотично, оптимизированы время и маршрут комплектовщиков при сборке заказа, выстроена ротация по видам продукции и срокам.