



Det är full aktivitet i samverkan inom logistikområdet mellan näringslivet, akademien och det offentliga livet. I första hand håller vi oss till verksamheter i nordvästra Skåne som från kommunerna representeras av HBR, Helsingborg Business Region.

2011 – på väg mot 2012!

På årets sista aktivitet för CeLIT nådde vi säsongsbästa med närmare 40 deltagare på eftermiddagsträffen den 28 november (läs om denna längre ner i mailet). Nu laddar vi för 2012 och hoppas kunna locka än fler medlemmar som vill knyta nya kontakter, bli inspirerade, ha roligt och lära sig mer i nätverket med företag, kommuner och Universitet.

Kommande aktiviteter!

Nästa frukostmöte är planerat till den 23/1. Reservera tiden 8:30 – 9:00 i almanackan. Vi återkommer med närmare detaljer och även fortsatt planering för vårens aktiviteter.

Medlemskap

Medlemsavgifter kommer inte att debiteras för 2011 utan räknas från 1/1 2012. Vi är tacksamma om du redan nu kan anmäla ditt medlemskap på info@celit.nu så att adressregister blir uppdaterat med korrekta uppgifter.

Avgifter:

Företag, 1000 kr/år varav 900 kr är serviceavgift

Enskild firma, 250 kr/år varav 150 kr är serviceavgift

Student/pensionär, 100 kr/år

Årets sista aktivitet; – Eftermiddagsmöte hos ICA på Långeberga kombinerat med ett personligt besök på Världens vingårdar



ICA Distributionsenhet har sedan starten 2006 lockat till många studiebesök. Det är dock med stort intresse man kommer tillbaka och följer den utveckling som sker löpande med fortsatt finjustering av grundkonceptet och kontinuerliga förbättringsprocesser.

Ragnar Steen med Johanna Sellert och Fredrik Lessig hälsade oss välkomna. Efter en inledande information med basfakta om verksamheten togs vi med på en rundvandring som främst visade upp den högautomatiserade kolonialdelen. Hela lagret har fyra basområden Kolonial, Fukt och Grönt, Färsvaror och Frys, som är fördelade inom fastigheten på totalt 62 500 m². Tomten har nyligen utökats med 50 000 m² och uppgår totalt till 225 000 m². Man är ca 600 anställda varav ca 20% är kvinnor. På 55 000 pallplatser hanterar man 5000 olika artiklar och hanteringsvolymen blir över 100 miljoner kollin per år. För det automatiserade lagret har man japanska Daifuku

som leverantör och programvaran levereras av Consafe från Lund. I kolonialdelen är 85% automatiserat. Distributionen täcker hela Sydsverige och för det frysta täcker man upp emot halva Sverige. Från Helsingborg levererar man i genomsnitt 73% av allt ICA-butikerna köper in. De stora Maxi-butikerna får leveranser 1-2 ggr per dag och de minsta Nära-butikerna får leveranser 3-4 ggr per vecka. Det är ca 400 lastbilar in och ut varje dag. Lagret har en omsättningshastighet på 12 dagar och man arbetar kontinuerligt för att få en ännu snabbare omsättning. En utveckling som kan ses i perspektivet av att 1954 hade ICA i Sverige 68 lagercentraler för 11 000 butiker, idag har man 7 lager för 1335 butiker. För framtiden ökar man ambitionen för miljöcertifiering och till 2020 ska CO₂ utsläppen minska med 30% relativt år 2006.

För att kunna köra mer på järnväg arbetar man med ett intressant projekt för dubbelställd lastning.

Johanna avslutade med att berätta om ICAs pågående BRC certifiering.

Sten-Åke Tjärnlund tackade Ragnar Steen med medarbetare för ett gott värdskap och gav samtidigt tre studenter från Logistics Service Management på Campus möjlighet att informera om Agora-dagen, Campus stora arbetsmarknadsdag den 14 mars 2012.



... med avslutande Vintema med Håkan Nilsson

Träffen avslutades med att Helsingborgsbaserade vinexperten Håkan Nilsson gav en inblick i "Världens vingårdar" utvalda under hans många resor och egna provningar i alla världsdelar. Ett inledande föredrag med bilder och fakta om hur vinproduktionen förändrats de senaste decennierna gav en god bakgrund för att förstå att bra viner kan produceras i stora delar av världen. Då Håkan dessutom kryddar sin anrättning med en mängd mer eller mindre sanna historier blir det hela såväl lärorikt som mycket underhållande till deltagarnas stora uppskattning. För att ta fram de bästa vinerna till konsumenter krävs ett gediget kunnande inte bara i odling utan även i lagring och blandning. Även hantering av ekfat som smakförstärkare tycks vara en nödvändighet. Kan man sedan få världsgurun Robert Parker att ge toppoäng åt sitt vin är ens lycka gjord som producent. För oss "vanliga" finns många viner som ger smakrika upplevelser utan att vi behöver ledas till tusenkronorsflaskorna. Dessutom intygade Håkan att ett glas rödvin om dagen (eller två) gör att vi mår bra och håller oss friska. Håkan presenterade fyra viner som avsmakades med stor förtjusning, framför allt av de som inte körde bil. Vinerna finns på Systembolaget i prisintervallet 95-190 kr och passar alla utmärkt till det kommande julfirandet eller kanske som presenter under granen: - Vertisquero, nr 2405; - Le Volte, nr 32472; - Petit, nr 2720; - Kevin Arnold Shiraz, nr 6506.

Avslutningsvis vill vi som arbetar i styrelsen för CeLIT önska en

En riktigt God Jul och ett Gott Nytt År