

## **Kompanija „Delhaize“ otvorila distributivni centar u Staroj Pazovi**

Najmoderniji distributivni centar „Delhaize Serbia“, u čiju je izgradnju kompanija uložila 50 mil EUR, svečano je otvoren u Staroj Pazovi. U distributivnom centru, koji je izgrađen za svega 14 meseci, posao će u narednim godinama moći da nađe 750 radnika.

Svakoga dana će se isporučivati 6.500 paleta, što je količina robe dovoljna za snabdevanje 500 prodavnica koja može da podrži rastuću maloprodajnu mrežu ove kompanije. Objekat je povezan sa tri ključna putna pravca – Koridor 10, autoput E75 i obilaznica oko Beograda. Oko 250 šlepera dnevno će moći da krene iz ovog objekta, a na raspolaganju će biti 120 utovarno-istovarnih mesta.

### **NOVI DISTRIBUTIVNI CENTAR – STARA PAZOVA LOKACIJA :**

- Opština Stara Pazova, deo industrijske zone
- Izlazi na Koridor 10, autoput E75 i obilaznicu oko Beograda
- 33 km udaljenost od centra Beograda (trg Slavija)

### **OSNOVNE INFORMACIJE (prva faza, pre potencijalnog proširenja):**

- Iznos investicije 50 miliona eura
- Početak radova – 24. jun 2013, izgradnja je završena 30. septembra 2014.
- Prva faza dostupna za korišćenje u periodu: septembar – decembar 2014.
- 6.500 paleta je moguće dnevno isporučiti (što je dovoljno za snabdevanje 500 prodavnica)
- Novi Distributivni centar ima 120 utovarno-istovarnih mesta (120 dokova)
- Oko 250 šlepera će moći dnevno da bude primljeno i otpremljeno iz Distributivnog centra ka svim maloprodajnim objektima Delez Srbija u zemlji
- Do kraja 2014. biće zaposleno 400 ljudi, plan da do 2020. bude zaposleno ukupno 750 ljudi
- Većinu radova izveli su izvođači i podizvođači Srbije, bez incidenta i povreda na radu
- Zdravstvena ispravnost i nepromenjen kvalitet namirnica koje se isporučuju u maloprodajnu mrežu: bolja regulacija i praćenje svih parametara koji su od uticaja na očuvanje kvaliteta i bezbednosti proizvoda (između ostalog, organizacija puteva „čiste“ i „prljave“ robe u samom Distributivnom centru je takva da se ovi putevi ni u jednoj tački ne ukrštaju)

- Kontrolisani temperaturni režimi i mogućnost svakodnevne isporuke proizvoda su posebno važni za svež asortiman, jer se na taj način potrošačima dostavlja bezbedan proizvod sa maksimalno očuvanim kvalitetom
- Novi distributivni centar će omogućiti veću centralizaciju i manji broj isporuka prema radnjama. Ovo pojednostavljuje proces isporuke robe i donosi uštede.

#### **KARAKTERISTIKE ZGRADE** (prva faza, pre potencijalnog proširenja):

- 25,1 hektar površina placa
- U prvoj fazi oko 70.000kvm u osnovi, moguće proširenje do 120.000kvm
- U ambijentalnoj atmosferi 44.
- Voće i povrće 9.400kvm
- Prerada meso, mleko, jaja 7.500kvm
- Sveže meso 3.500kvm
- Zamrznuto 4.600kvm
- Oko 83.000 paletnih mesta
- U ambijentalnoj atmosferi 66.600
- Voće i povrće 3.200
- Hladna zona 7.500
- Sveže meso 600
- Zamrznuto 5.000

#### **INOVACIJE:**

- Moderni materijali su korišćeni u izgradnji i poslednje tehnologija koji donose uštede i racionalniju potrošnju energije (savremena izolacija, upravljanje otpadom – svođenje otada na nulu, reciklaža i prečišćavanje dela otpadnih voda, najnoviji tipovi rashladnih sistema sa rekuperacijom dela toplotne energije, itd)
- Zgrada će biti energetska efikasna sa karbonskim otiskom manjim i više od 15 % (manja emisija CO<sub>2</sub> u odnosu na distributivni centar istog kapaciteta koji bi se gradio bez modernih tehnologija)
- Potpuno automatizovana i kompjuterski kontrolisana punonica baterija za viljuškare
- Sistem pripreme voća i povrća po principu „pick-by-line“ dostupan od kraja 2014. Skraćenje vremena isporuke od proizvođača do maloprodajnih objekata za 20%

- Od 2015. glasovno izdavanje naloga za spremanje robe (umesto dosadašnjeg tekstualnog), omogućava veću efikasnost u radu, jer se sva uputstva primaju putem snimljenih poruka, a komande se izdaju glasom.