

## **Uitstap VVBO : Colruyt Distributiecentrum Dassenveld te Halle 13/10/2012**



Iedereen was mooi op tijd op de afspraak behalve de jongste deelnemster. Zij kwam van Limburg en gebruikte blijkbaar “de stafkaarten waarmee de Duitsers tijdens de eerste wereldoorlog België binnenvielen”. Ze kwam dus veel te laat.

Aangezien we op zaterdag ons bezoek hadden gepland, konden we de gewone rondleiding niet volgen. De koffie met koekjes en de videofilm kregen we dus op het einde aangeboden. Onze 2 uur durende rondleiding was er niet minder interessant door.

De nu volgende beschrijving geeft maar een summiere indruk, je moet het eigenlijk zelf gezien hebben.

Langs de koelopslagruimte voor gekoelde producten ging het naar de laadkaaien en de 2 expeditiepleinen, waar dag en nacht verzendingen klaargezet worden voor het transport naar de winkels. Alle vorkheftrucks worden aangestuurd door een ‘voice systeem’. 's Nachts wordt vanuit elke winkel de verkoopsgegevens doorgegeven naar de centrale computer die dan aan de hand van deze gegevens en de stockgegevens een bestelbon voor iedere winkel opmaakt en instructies levert voor het klaarzetten van de zendingen in de expeditiehal. De magazijniers raadplegen deze bestelbon en door hun gesproken opdracht weet de vorkheftruck waar ze de gevraagde producten moeten ophalen.



Langs de palletsorteermachine kwamen we bij de bakkenwasinstallatie. Elk bakje dat gebruikt wordt, wordt hier gewassen en gecontroleerd. Eén bakkenwasmachine wast 900 bakken per uur (= 27 miljoen bakken per jaar).

In de recyclageafdeling was het heel stil. Door Colruyt wordt 50 000 ton afval per jaar gerecycleerd; zowel papier, plastic als jutezakken worden verzameld.

Colruyt heeft 5000 transportkarren in gebruik, deze karren zorgen ervoor dat gekoelde of bevroren producten met een gewone vrachtwagen kunnen getransporteerd worden.

Elke dag worden 130 transportkarren voor fruit, groenten en diepvriesproducten gewassen. In de afdeling sneeuwinjectie worden deze transportkarren geladen met ‘sneeuw’, vast CO<sup>2</sup>, zorgvuldig gedoseerd naargelang van de gewenste bewaartemperatuur, de buitentemperatuur en de af te leggen afstand tot de winkel.

Bij de receptie voor verse producten was het heel stilletjes toen wij voorbij kwamen. Normaal komen hier per dag zo’n 500 vrachten toe. Deze producten worden gecontroleerd, gekenmerkt en van een barcode voorzien.

Wat verder kwamen we bij de diepvriesruimte (4200m<sup>2</sup>) waar een constante temperatuur heerst van -26°C ('s nachts zelfs -30°C), daar waren we dus vlug buiten. De vrijwillige arbeiders hier volgen het schema van 75 minuten werken en 15 minuten opwarm Pauze. Niet verwonderlijk dat dit personeel 10% extra loon verdient !

Vervolgens wandelden we langs de gekoelde fruitopslag (2°C voor appels en peren, 6°C voor

citrusvruchten), de verpakking van groenten en fruit en de kaasafdeling.

Om hygiënische redenen heerst in de kaasafdeling een lichte overdruk zodat er geen lucht van buiten naar binnen kan. Hier mochten wij dan ook niet binnen. Sneetjes kaas, blokjes kaas, geraspte kaas, alles wordt met eigen personeel vervaardigd. Volgens de gids worden de restjes van de kaasversnijding opgekocht door een Nederlander, die er smeltkaas van maakt!

Daarna ging het verder naar de spectaculaire orderpikker, een reusachtige robot die de paletten klaarzet voor verzending. Deze orderpikker wordt voortdurend bevoorradt door vorkheftrucks. Hij plaatst in een beweging eerst de binnenkomende goederen op vaste plaatsen, daarna pikt hij de goederen nodig voor een bestelling op en de klaargezette paletten worden afgevoerd naar de expeditiehal. Dit alles wordt aangestuurd door de centrale computer. 6 orderpikkers doen het werk van 80 man en werken 24u op 24. Ze herkennen 128 verschillende soorten groenten en fruit.



Er was zoveel te zien, zoveel informatie te verwerken, gewoon indrukwekkend om te zien wat voor een geweldige logistieke prestatie er geleverd wordt zodat wij ongestoord onze inkopen kunnen doen.

Bij koffie en koekjes daarna gaf een videofilm een overzicht van de Colruyt-groep.

Na het zien van al dat eten, hadden we wel zin gekregen in een natje en een droogje en dus trokken we naar het streekproductencentrum in Halle. Daar kregen we een korte inleiding over bieren en daarna was het proeven geblazen. Niet iedereen vond de lambiek lekker maar de geuze en het kriekbier liepen er vlotjes binnen. Zeker toen er nog wat "ettekeis", Beerselse pastoorkaas en een soort platte kaas te proeven vielen.

Dat was dan eigenlijk ons uitgebreide aperitief. Rond 18 uur werden we in restaurant Boelekewis verwacht waar een lekker etentje de interessante dag afsloot.



Meer foto's en een uitgebreider verslag vind je terug op de VVBO-site ([www.vvbo.be](http://www.vvbo.be))