

| Sieć mroźni PAGO zapewnia optymalną obsługę dystrybucyjną producentów produktów mrożonych

Chłodne centra dystrybucji

Ewolucja zachowań konsumenckich ma swoje odbicie w rozwoju specjalistycznych dziedzin gospodarki, rynek żywności głęboko mrożonej zaczął się dynamicznie rozwijać. Powstają nowoczesne mroźnie, które zaspokajają zapotrzebowanie rynku, a rynek w tym przypadku ma tendencję wzrostową. Odpowiedzią na zapotrzebowanie rynku jest oddanie kolejnej, trzeciej już nowoczesnej mroźni firmy PAGO.

Ta wielkopolska firma postawiła sobie za cel zbudowanie całej sieci nowoczesnych mroźni na terenie całej Polski. Do nowoczesnych obiektów w Grodzisku Wielkopolskim, gdzie firma ma również swoją siedzibę i Gnatowicach Starych ko-

to bodny dostęp do każdej palety, w których towary przechowywane są w temperaturze -24 stopni Celsjusza. Łącznie do dyspozycji klientów jest 77 tys. miejsc paletowych, odpowiednio w Grodzisku Wielkopolskim – 25 tys., w Gnatowicach Starych

60 ton na dobę, służące do zamrażania świeżej żywności. Tunele poszerzają znacznie funkcjonalność tych obiektów, pozwalają na przyjmowanie towarów niezamrożonych, by po odpowiedniej obróbce termicznej umieścić je w komorach chłodniczych. W mroźniach PAGO składowane są mrożone owoce, warzywa, grzyby, drób, mięso, ryby, produkty typu fast food, lody, dania gotowe, produkty mleczarskie i jajczarskie, koncentraty i pulpy owocowe.

Mroźnie PAGO to bardzo nowoczesne obiekty, do których budowy wykorzystano nowoczesne technologie i innowacyjne rozwiązania techniczne. Obiekty spełniają wszystkie standardy unijne i wymogi jakościowe norm (GMP, GHP, HACCP), obiekty znajdują się pod stałym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i Sanitarnej. Procesami zarządza system informatyczny, pozwalający na identyfikację towaru z dokładnością do jednej pozycji. Wózki widłowe wyposażone są w terminale radiowe, zapewniające kontrolę nad stanami i przepływem



Adam Gościński
Prezes Zarządu PAGO Sp. z o.o.

Warszawy, dołączył trzeci w Łęborku. Każdy z tych obiektów posiada dwie komory mroźnicze wyposażone w regały jezdne, zapewniające swo-

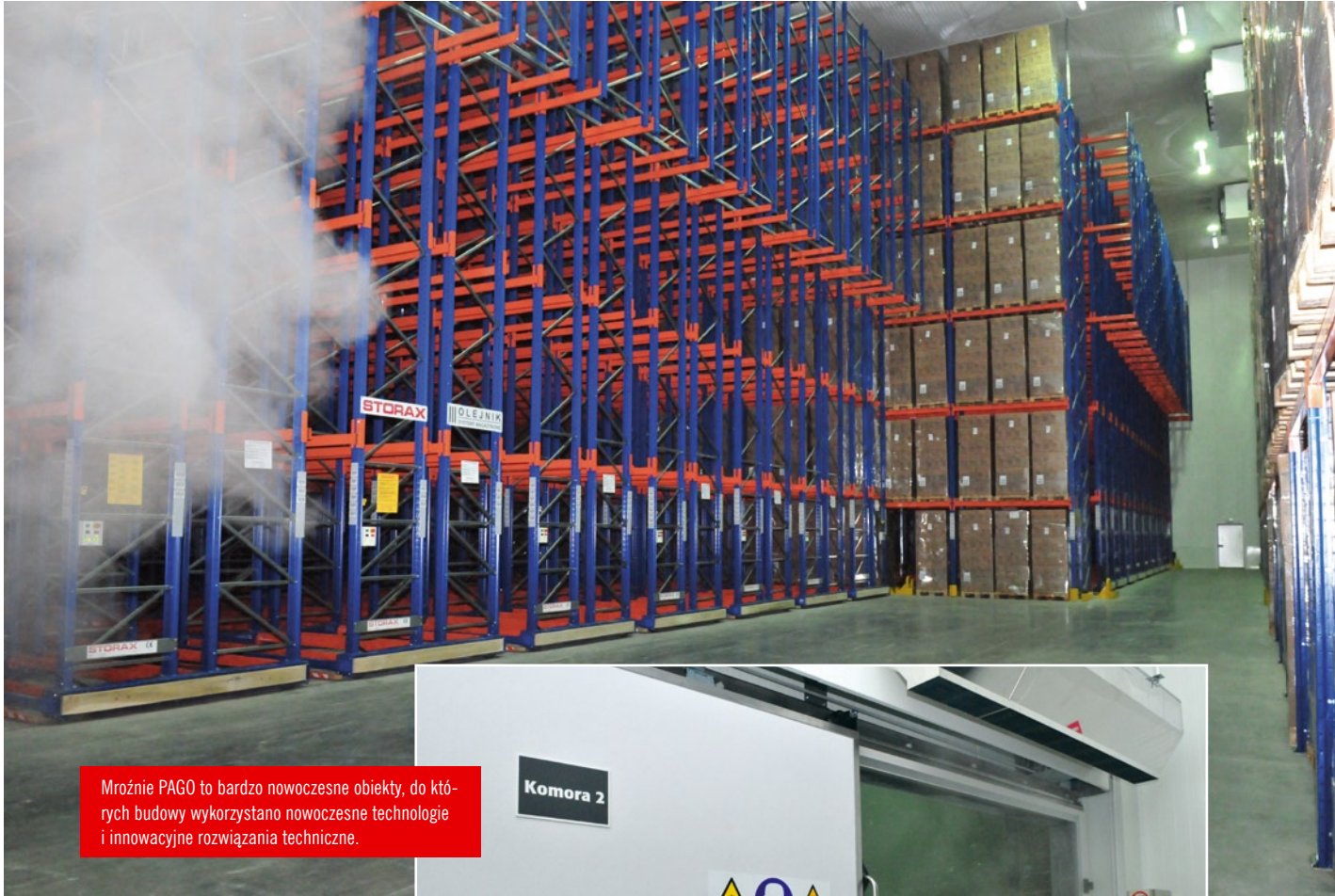
– 27 tys. i w Łęborku – 25 tys. miejsc paletowych. W mroźniach są również tunele do mrożenia w temperaturze -40 stopni Celsjusza, o wydajności

towarów. Towary, w zależności od rodzaju, składowane są w systemie LIFO, FIFO i FEFO, daje to gwarancję zachowania terminów składowania.

W dniu 26 czerwca br. oficjalnie otwarto trzeci obiekt w Łęborku, otwarta chłodnia zasilili nowoczesny

łowie drogi do tego celu. Potwierdził to w swym wystąpieniu prezes, Adam Gościński, który – dziękując gościom za przybycie – przedstawił plan dalszego rozwoju firmy, sprowadzający się do wybudowania dwóch kolejnych mroźni. Ten plan dalszego

Powstająca sieć centrów dystrybucji – z istniejącymi nowoczesnymi chłodniami w Wielkopolsce, Mazowszu i Pomorzu, a po inwestycjach na Śląsku i „ścianie wschodniej” – będzie oferowała bardzo poważny potencjał składowania, liczący 130 tys. miejsc



Mroźnie PAGO to bardzo nowoczesne obiekty, do których budowy wykorzystano nowoczesne technologie i innowacyjne rozwiązania techniczne.

potencjał składowania i klienci już od teraz do dyspozycji będą mieli kolejną mroźnię do składowania towarów w temperaturze -24 stopni Celsjusza. Na uroczystość otwarcia chłodni PAGO w Łęborku zaproszeni zostali przedstawiciele lokalnych władz, fachowej prasy oraz klienci. Gościom zaprezentowano efektowną oprawę ceremonii otwarcia – za pomocą detonatora wysadzono zamrożoną tafłę lodu, za którą ukryta była nazwa PAGO. Ta znacząca metafora odzwierciedla siłę i determinację firmy w dążeniu do celu, jaki sobie postawiła, firma zdaje się być w po-



rozwój to stworzenie sieci krajowych centrów dystrybucyjnych, które swym zasięgiem obejmą cały kraj. Planowane nowe inwestycje, które przewidują budowę nowoczesnych mroźni, zlokalizowane będą na Śląsku i tzw. „ścianie wschodniej”.

paletowych. Te lokalizacje zapewnią optymalną obsługę sieci magazynowej i dystrybucyjnej producentów produktów mrożonych, ale także ogólnopolskich sieci handlowych.

Andrzej Szymkiewicz