

Делать свою работу и не отвлекаться на лишнее

Складское хозяйство является важным звеном в производственной цепи ЗАО «Аэромар». О своем подразделении читателям Airports International рассказывает начальник складского хозяйства Валерий Анфеногенович Герасимов.

Одна из основных функций складского хозяйства – прием продуктов питания и других товаров для всех подразделений ЗАО «Аэромар». Ежедневно наши приемщики получают от 30 до 50 тон продуктов. Это абсолютно все: мясо, курица, рыба, овощи, закуски: ветчина, колбаса, напитки и т. д. Наименований товара бывает до 1500, среди них есть и экзотические, например, японские водоросли.

При приемке товара приемщики проверяют наличие сертификатов качества, внешний вид товара и всю сопровождающую документацию, проверяя вес, качество и количество. Прилагаются все усилия к ужесточению контроля при приемке товара, приемщик – первый барьер, преграждающий доступ некачественного товара на производство.

После приемки товар хранится на основных складах в холодильниках с соблюдением требований, норм и правил санитарии и гигиены. Так, отдельно хранится рыба, отдельно мясо, отдельно овощи и т. д.

С основных складов товар передается на производство, т. е. на промежуточные склады. Группа расчета, входящая в структуру складского хозяйства, рассчитывает по сменному заданию, сколько товара необходимо выдать на промежуточные склады. Данная группа работает согласно спецификации меню,

которая утверждается на презентации меню авиакомпании, и каждому меню присваивается свой код. Для расчетов используется специальная компьютерная программа, разработанная на базе ЗАО «Аэромар» с участием программиста Людмилы Заказновой и с моей помощью. Программа производит расчеты на основании данных о пассажире, о



В. А. Герасимов (справа), начальник складского хозяйства, и его помощник О. Стрельников

порции и раскладывает состав рациона по всем цехам и подразделениям (холодный, горячий, кондитерский, цех напитков и т. д.) и дальше по единицам рабочей силы. Если представить это графически, то порция как будто расходуется веером по разным звеньям производственной цепи. Группа расчета определяет количество выдаваемых



Сотрудники складов внимательно следят за перемещением продуктов, действуя по принципу: «первое на склад, первое со склада».



продуктов и на основании заявок все продукты выдаются на промежуточный склад, где проходят первичную обработку и раскладываются в специальное оборудование.

Деятельность основных складов круглые сутки нецелесообразна – это влечет за собой увеличение численности персонала. Основные склады работают

с 08.00 до 20.00, вечером они опечатаются, а производственный процесс у нас непрерывный, поэтому у нас есть промежуточные склады, которые ближе контактируют с производством и товар могут выдавать круглосуточно. И если на рейс явился незарегистрированный пассажир, 20 или 100 человек, диспетчерская принимает заказ и мы осуществляем выдачу товара на производство. Если ночью возникает необходимость в дополнительном товаре (скажем, внеплановый рейс), то вскрываются основные склады с составлением надлежащих документов.

Работа построена таким образом, что мы всегда имеем запас товара порядка 30 %. Это переходящий остаток на случай необходимости, если вдруг осуществит посадку незапланированный рейс, мы смогли бы оперативно обеспечить пассажиров питанием. Сотрудники складов внимательно следят за перемеще-



Системы, которые у нас лежат в основе всего – cycle time и система бережливого производства lean, – подразумевают, чтобы люди не делали лишнего, а занимались только своей непосредственной работой.



нием продуктов, действуя по принципу: «первое на склад, первое со склада». Продукция используется в соответствии с очередностью поступления на склад, соответственно, сроки годности никогда не нарушаются. Для этого в обязательном порядке стикерами отмечается срок поступления продукта на склад.

Промежуточные склады работают на основе производственных заданий, которые распределяет плановый отдел, кладовщики выдают товар поварам, нарезчикам, комплектовщикам.

Также в структуру складского хозяйства входит коренной цех, где происходит первичная обработка овощей. Скажем, при обработке кочанного салата по технологии выбрасываются три листа, вырезается корешок, и салат отправляется в цех мойки.

Также есть склад по выдаче спиртоводочных изделий и напитков, который работает в тесной связи с цехом напитков.

Что касается качества поступающего товара, то, преграды для проникновения его на производство есть везде: при приемке товара, при поступлении на основные и промежуточные склады. Мы стараемся на каждом этапе прове-



рять качество, так как это очень важно при производстве питания. В ЗАО «Аэромар» есть специальная служба качества, работающая круглосуточно, и в ее обязанности входит проверка товара на качество: по внешнему виду, запаху, весу. Если есть сомнения, собирается комиссия, и вместе мы принимаем решение, менять ли товар.

Я возглавляю складское хозяйство три года. В последнее время были увеличены складские площади практически на 150 м², работать стало значительно легче. Каждый работник нашего хозяйства четко знает свои функции. Те системы, которые у нас в основе всего лежат – cycle time и система бережливого производства lean, – подразумевают, чтобы люди не делали лишнего, а занимались только своей непосредственной работой. Человек приходит на работу и все необходимые продукты под рациионы должны уже находиться на его рабочем месте – с таким расчетом, чтобы он просто делал свое дело и не отвлекался.

ЗАО «Аэромар» – одно из крупнейших кейтеринговых предприятий России, отмеченное большим количеством наград авиаперевозчиков. Компания основана в октябре 1989 г. «Аэрофлотом» и «Марriott инфлайт-сервисез Лтд» (отсюда – «АэроМар»). В настоящее время акционерами являются ОАО «Аэрофлот» и LSG Sky Chefs. Базируется на территории Международного аэропорта Шереметьево. Главный клиент – ОАО «Аэрофлот».