



Informatyka wkracza do mrozonek rybnych

Asseco Business Solutions, firma dostarczająca nowoczesne rozwiązania informatyczne dla przedsiębiorstw, podpisała umowę z firmą PAGO Sp. z o.o. na wdrożenie systemu Asseco SOFTLAB ERP w nowej chłodni w Dąbrowie Górniczej. Finalizacja projektu zaplanowana jest na drugą połowę tego roku.

Umowa pomiędzy Asseco Business Solutions i PAGO obejmuje uruchomienie rozwiązania wspierającego kompleksowe zarządzanie firmą opartego na systemie Asseco SOFTLAB ERP w nowej chłodni składowo-dystrybucyjnej. Obszary, które obejmie wdrożenie to między innymi: logistyka i sprzedaż, zarządzanie magazynem wysokiego składowania, finanse i księgowość,

kadry i płace, środki trwałe. Wdrożone zostanie również rozwiązanie B2B autorstwa Asseco BS. W biurze i 3 pozostałych chłodniach PAGO rozwiązania dostarczone przez Asseco BS wykorzystywane są na ponad 60 stanowiskach.

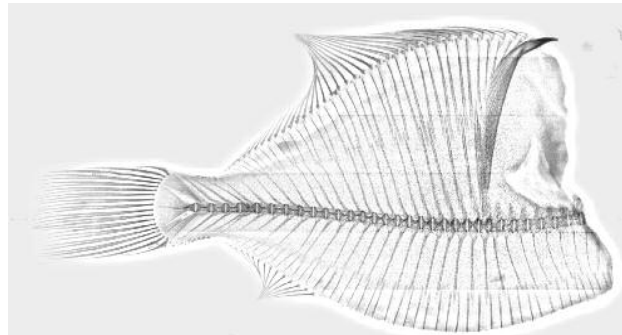
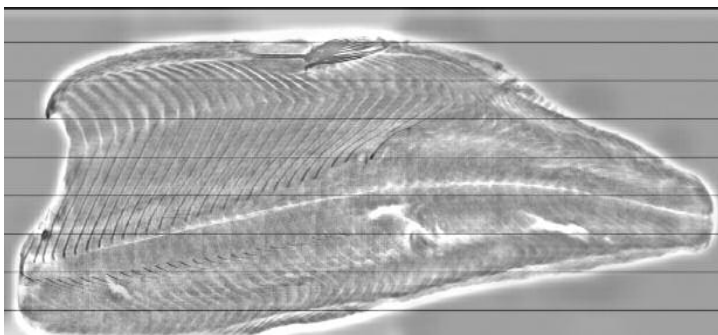
Wdrożenie systemu Asseco SOFTLAB ERP w kolejnym obiekcie magazynowym należącym do PAGO jest elementem realizacji strategii firmy — ma na celu integrację oraz usprawnienie obsługi całości procesów biznesowych, związanych z logistyką powierzonych towarów oraz automatyzację fakturowania i rozliczania usług w zakresie składowania i dystrybucji.

PAGO to największa w Polsce sieć chłodni składowo-dystrybucyjnych z pełną obsługą logistycz-

ną produktów mrożonych. Firma powstała w 2007 roku. Od samego początku jest wierna zasadzie: „*gwarantuj standardy, jakich sam oczekiwałbyś będąc klientem*”. Inwestuje w nowoczesne technologie i kapitał ludzki. Oferuje pełen zakres usług związanych z obsługą łańcucha dostaw: od odbioru, poprzez składowanie, konfekcjonowanie, przepakowywanie, etykietowanie, kompletację, aż po transport i dostawę do końcowego odbiorcy. Aktualnie posiada 3 nowoczesne obiekty w strategicznych lokalizacjach: Poznaniu, Warszawie i Gdańsku. Ich łączny potencjał składowania to 85000 miejsc paletowych. Wszystkie pracują w systemie 24 godziny na dobę przez 7 dni w tygodniu.

Iwona Mojsiuszko

System automatycznego wykrywania ości



Urządzenie pod nazwą MCIS-HYG, zaprezentowane na targach Seafood Processing Europe w Brukseli, bazuje na nowatorskiej technologii prześwietlania, wykorzystującego promieniowanie rentgenowskie o niskiej energii, które daje niezwykle wyraźny obraz o wysokim kontraście, a także umożliwia szybką, automatyczną inspekcję opakowań z produktami żywnościowymi.

Urządzenie służy do szybkiej inspekcji opakowań z produktami rybnymi — np. filetami rybnymi, w celu eliminacji produktów zawierających ciała obce lub nieusunięte ości.

Szybkość wykrywania dochodzi do 30 m/min. (prędkość przesuwu taśmy), przy zadanej granicy detekcji 0,1 mm.

Użycie promieniowania o niskiej energii redukuje problemy związane ze stosowaniem osłon radiacyjnych, a przez to prowadzi do zmniejszenia gabarytów urządzenia.

MCIS-HYG to urządzenie o budowie modularnej, łatwe do włączenia w już istniejącą linię technologiczną. Produkowane w Danii urządzenie wykończone jest stalą nierdzewną.

Podstawowe zalety to:

- niska emisja promieniowania rentgenowskiego, zgodna ze wszystkimi standardami bezpieczeństwa;
- wysoka czułość detekcji, od 2 do 4 razy wyższa niż w przypadku stosowanych obecnie rozwiązań technicznych;
- wysoka rozdzielczość — do 0,1 mm;
- łatwy interfejs użytkownika;
- transparentne oprogramowanie — dedykowane dla konkretnych zastosowań;
- wytrzymałe i stabilne źródło promieniowania;
- higieniczny design, łatwe mycie.

Wykrywanie ości może nastąpić w świeżym lub mrożonym mięsie ryb, a także w produktach pakowanych. Urządzenie do pracy

z rybą świeżą lub mrożoną wykonano z stali nierdzewnej 318.

Producentem i wynalazcą jest duńska firma InnospeXion.

inf.pras./teka

