

Verslag Bedrijfsbezoek



Het Colruyt distributiecentrum dat we hebben bezocht lag in Dassenveld in Halle. Dit is het grootste centrum.



Zodra iedereen toekwam, werden we vriendelijk ontvangen en naar de cafetaria geleid. Eenmaal daar kregen we uitleg over de werking van Colruyt aan de hand van enkele filmpjes. Een lekker koekje en drankje kon tijdens de voorstelling verorberd worden.

Na afloop werd iedereen een koptelefoon gegeven. Die had verschillende frequenties. Die van ons werd op 2 gezet en iedereen kon duidelijk horen wat de gids te zeggen had. Na enkele instructies gingen we op weg.

Onze eerste stop was aan de karrenwasserij. De karren die daar stonden, worden regelmatig gewassen en ontsmet. Elke kar had een sticker, waardoor de computer precies wist welke kar wanneer gewassen moest worden.



De diepvries was een minder leuke stopplaats. Het was er -26 °C

om alle producten goed te kunnen bewaren. Gelukkig konden we nadien even

opwarmen in het opwarmlokaal. De personen die in de diepvries werken, deden dit vrijwillig. Ook hun pauzes werden betaald. Elke dag worden er minstens 5200

paletten verbruikt. In het opwarmlokaal stond er ook een



computer die de dagplanning aangaf. Als deze iets achter zat, zou er 1 lijn zijn die rood zag. Is het helemaal niet goed dan zien beide lijnen rood en is er reden tot paniek.

Fruit en dergelijke wordt verpakt door Colruyt zelf. Zo blijft het voor hen goedkoper tijdens de massa aankoop, en is er een betere kwaliteitscontrole.



Het deel waar de kaas wordt verwerkt is afgesloten door een poort. Dit is om geen bacteriën binnen te laten die een slechte invloed op de kaas zou kunnen hebben.

De windmolen was niet zo speciaal. Toch kan het nog een indruk wekken met zijn 24 meter grote wieken en hoogte van 95 meter. De windmolen kan stoten van 210 km/u verdragen. In de Noordzee staan er 55 windmolens, die bijna allemaal van hen zijn.

De orderpikker is een robot die speciaal is ingesteld om bestellingen klaar te zetten. Ze weten precies waar alles staat en hoeveel elke winkel nodig heeft. Elk product heeft dus een speciale plaats in het magazijn van die bepaalde orderpikker.



Men mag echter de robots niet onderbreken omdat ze anders zullen blokkeren. En nadien is er veel werk om deze weer op de juiste manier in te stellen. Tegen de avond zullen de robots samen beginnen werken om hun individuele magazijnen weer aan te vullen.



Het afval dat overblijft wordt heel zorgvuldig gesorteerd en samengeperst in een groot blok. Zo zijn er blokken van papier en zelfs van juten zakken die uiteindelijk gerecycleerd en opnieuw verbruikt worden.

Het einde van onze rondleiding vond plaats in de ruimte waar de leveringen toekomen. Daar wordt er gecontroleerd of alle aantallen wel juist zijn en of het de juiste producten zijn. Tegelijkertijd wordt er een kwaliteitscontrole gedaan. Als ze goedgekeurd zijn, krijgen ze een sticker. Er is ook een receptie die deze leveringen zal controleren. Dit was eerst hun enige receptie die er beschikbaar was, voordat ze een andere konden bouwen aan de ingang van het gebouw. We verlieten deze ruimte door de trap en liepen terug naar de cafetaria, waar we opnieuw een drankje en koekje tot onze beschikking kregen. Er werden nog vragen gesteld voordat we afscheid namen en op weg gingen naar onze volgende bestemming.



De weg van de appel

Om 6 uur 's ochtends wordt er door het groentensecretariaat bepaald hoeveel er precies geleverd moet worden. Ze baseren zich op gegevens van de computer en eventueel ook op die van de stock. Deze gegevens worden dan doorgegeven naar de aankoper, die dan deze nodige producten aankoopt voor een gunstige en correcte prijs. Hij wordt altijd op de hoogte gehouden, zodat er nog altijd aanpassingen kunnen gebeuren.



Enmaal alles gekocht is, worden de appels in een vrachtwagen geladen en vervoerd naar Dassenveld.

In het bedrijf zal de receptie de leveringsbon controleren. Per palet worden er enkele appels uitgehaald voor een steekproef om de kwaliteit te controleren. Enmaal alles in orde is, wordt er een sticker op het palet geplakt. Is er iets niet in orde, dan is dit geen probleem. De kweker van de appel kan altijd achterhaald worden.

Voordat de appels definitief de leveringsruimte verlaten, wordt er een deel weggehaald om een extra kwaliteitscontrole uit te voeren. De rest wordt opgegeven voor verpakking.

Tijdens het verpakken zullen de appels nogmaals gecontroleerd worden en in een schaalte gelegd worden. Er wordt op gelet dat de steeltjes naar beneden liggen, om scheuren in het plastic te voorkomen. Enmaal ingepakt, worden ze overgelaten aan de orderpikker.



De orderpikker zal alle appels in zijn magazijn verzamelen, klaar om ze dan later op de dag weer op te halen voordat ze naar de winkel vertrekken.

Rond 10 uur zullen de appels ingeladen worden om de winkels te bevoorraden. Per dag rijden er zo'n 305 chauffeurs om de winkels van Colruyt te bevoorraden, en zo'n 68 om andere winkels van hun producten te voorzien.

Bij aankomst rond 12 uur worden de appels uitgeladen en wordt al het afval weer meegenomen in de vrachtwagen, zodat er niet onnodig benzine wordt verspild.

Eenmaal in de winkel, worden deze appels nogmaals gecontroleerd. Dan liggen ze eindelijk in de rekken, klaar om verkocht te worden.



De geschiedenis van Colruyt

Colruyt heette eerst Discount, vooraleer het zijn bekende naam kreeg. De winkel is begonnen in het jaar 1925 als een groothandel. Het werd gevestigd in Halle door Franz Colruyt.

Eerst werd er verkocht op basis van een ponskaart, verzameld door hun winkelende klanten. De ponskaarten leverde tijdsinstaat op, maar werd soms verveld voor de klant.

Zodra de streepjescode werd ingevoerd, deed Colruyt hier meteen aan mee.

Hedendaags kan je bestellingen afhalen door de handige Collect & Go. Je bestelt je producten en gaat er dan met de auto om. Heel handig als je weinig tijd hebt en je toch nog even boodschappen moet doen.

Colruyt in het buitenland

Colruyt bezit enkele firma's in het buitenland, vooral in Frankrijk. Zo heb je de firma Pro & Pro, die vooral gespecialiseerd is in foodservice.

Verder bezitten ze nog enkele Dats 24 tankstations, waar ze de nieuwe brandstof CNG verkopen. Deze brandstof is nog niet verkrijgbaar in alle tankstations, maar ze streven ernaar om er wel voor te zorgen dat dit zo komt.

Symeta is nog één van hun bedrijven in het buitenland. Symeta is een bedrijf dat ervoor zorgt dat je informatiestromen gemaximaliseerd worden. Dit gebeurt heel efficiënt en kan ook oplossingen bieden.