

- 1 ¿Quienes somos?
 - 2 ¿Por qué hemos implantado sistemas de Trazabilidad?
 - 3 ¿Qué hemos implantado?
 - 4 ¿Soporte tecnológico?
 - 5 ¿Aprendizajes / conclusiones?
- An RCEE 178/2002

1 ¿Quiénes somos?

2 ¿Por qué hemos implantado sistemas de Trazabilidad?

3 ¿Qué hemos implantado?

4 ¿Utilización de la tecnología?

5 ¿Aprendizajes / conclusiones?

An RCEE 178/2002

1- ¿Quiénes somos?

Trayectoria de 152 años ... Hasta HOY



- **1853 : La familia Daurella funda Copesco**
 - Especialista en Bacalao
- **Década de los 70: Se funda Sefrisa**
 - Especialista en Ahumados
- **1994: Fusión Copesco&Sefrisa.**
 - Especialista en Bacalao, ahumados, Productos del mar, delikatessen



- Grupo Cobega
- Sede Central : Sant Esteve Sesrovires
- Planta de 5.000 m2
- Delegaciones: Barcelona, Madrid, Corella y Girona
- Plantilla de 144 Trabajadores
- Facturación 2004: 29 Mill. €
 - Bacalao : 65%
 - Ahumados: 15%
 - Champagne y Vinos: 15%
 - Productos del mar: 5%



1- ¿Quiénes somos?

Nuestros productos ...



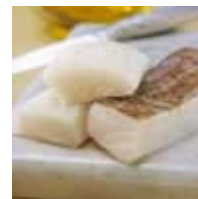
- Bacalao Congelado
- Bacalao Salado



- Bacalao Salado
- Ahumados
- Productos del mar
- Pato y derivados



- Bacalao desalado



1 ¿Quiénes somos?

2 ¿Por qué hemos implantado sistemas de Trazabilidad?

3 ¿Qué hemos implantado?

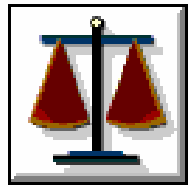
4 ¿Utilización de la tecnología?

5 ¿Aprendizajes / conclusiones?

An RCEE 178/2002

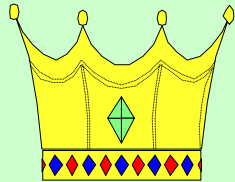
2- ¿Por qué TRAZABILIDAD?

“3 ejes principales”



LEGISLACIÓN A PARTIR DEL 01.01.2005

“Algo ambigua” a fecha de hoy



REQUERIMIENTOS DE NUESTROS CLIENTES

makro



...



POSICIONAMIENTO DE COPESCO & SEFRISA

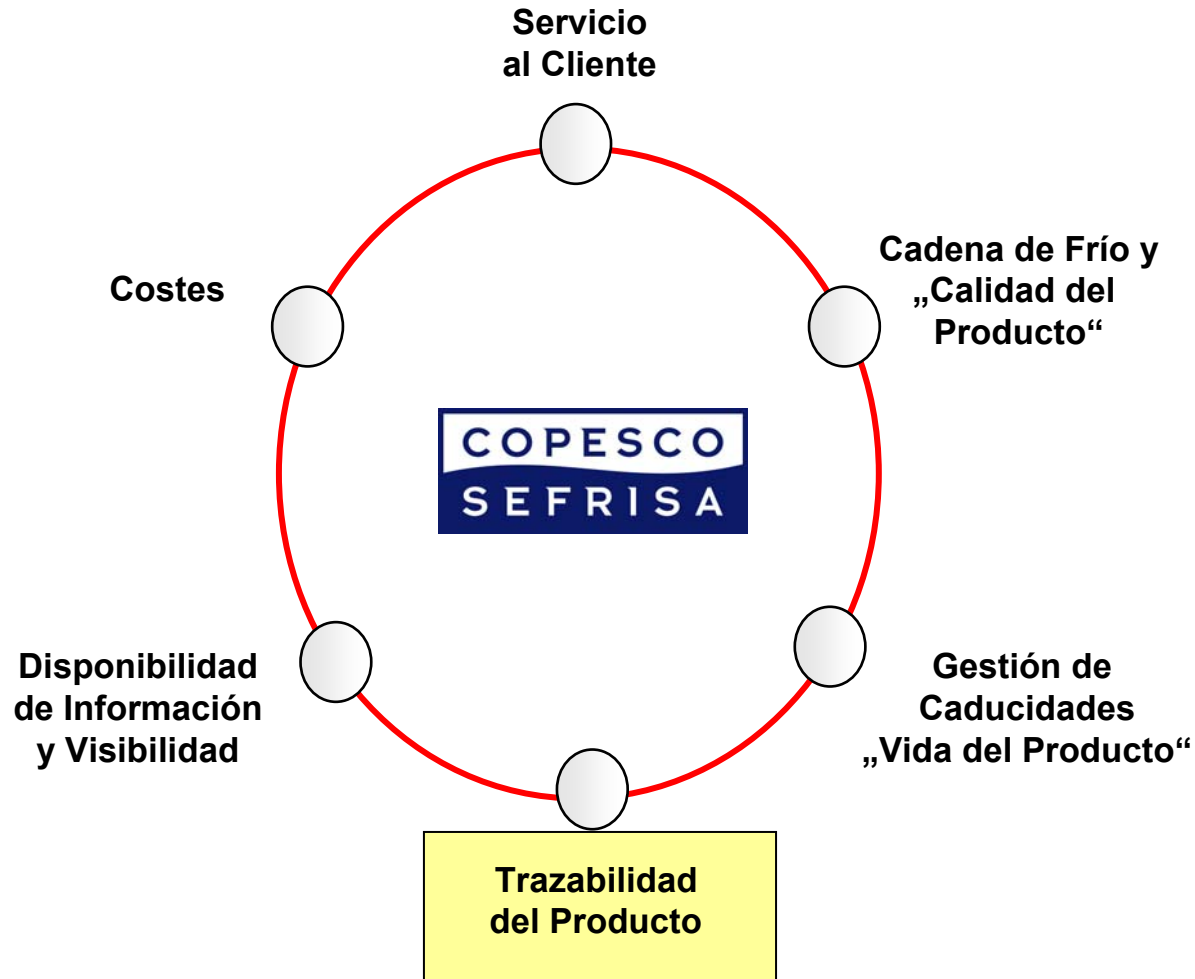
¿Responsabilidad?

¿Ventaja competitiva?

¿Respuesta ante eventuales alertas?

2- ¿Por qué TRAZABILIDAD?

Principales aspectos en Logística



1 ¿Quiénes somos?

2 ¿Por qué hemos implantado sistemas de Trazabilidad?

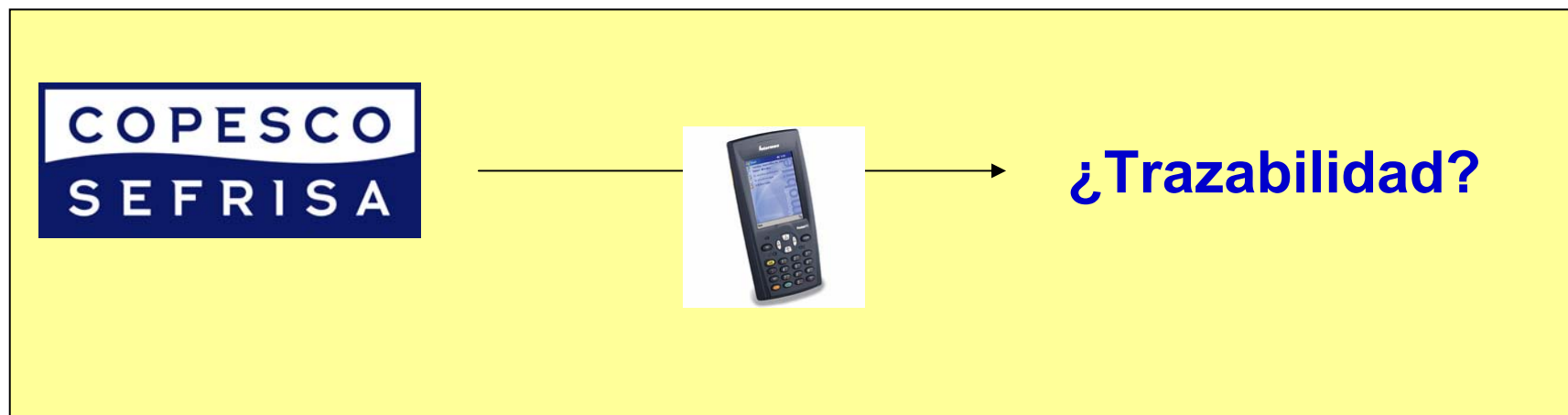
3 ¿Qué hemos implantado?

4 ¿Utilización de la tecnología?

5 ¿Aprendizajes / conclusiones?

An RCEE 178/2002

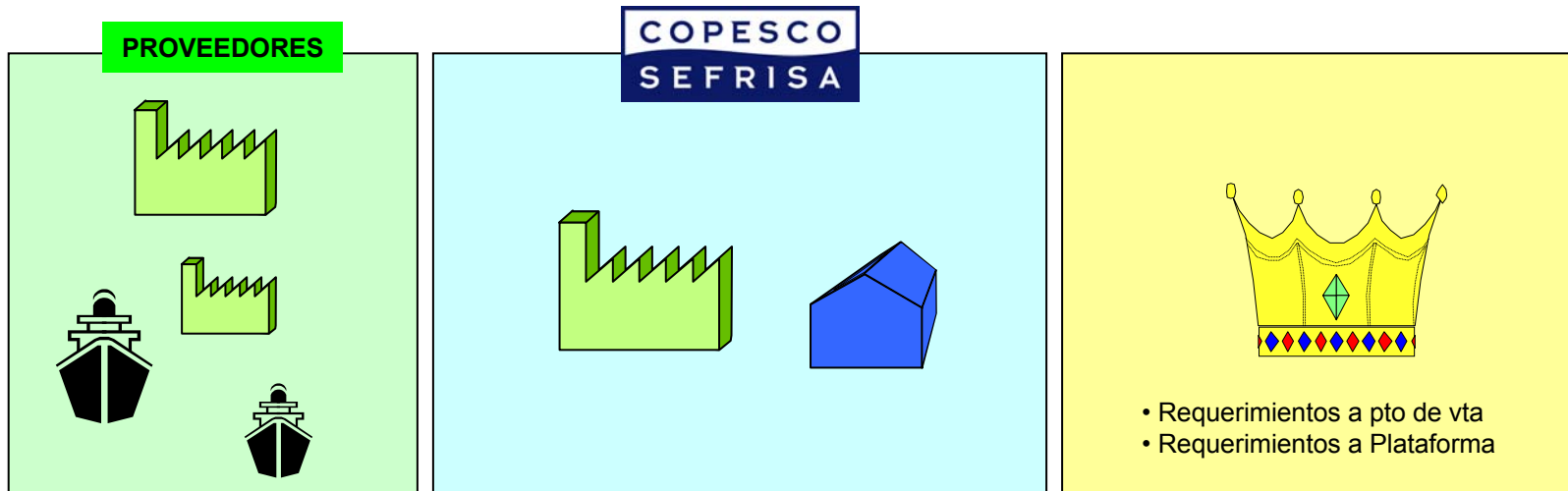
3- ¿Qué hemos implantado?



La TRAZABILIDAD es el FIN y los terminales de radiofrecuencia el MEDIO para conseguirla

3- ¿Qué hemos implantado?

Descripción



Salmón 100% traza
Bacalao en proceso aprox. 60% traza

Se traza el lote de fabricación cuando el producto está terminado hasta el punto final de entrega

Detalle lote x cada familia de producto – SALMÓN y BACALAO
Ejemplo etiqueta de producto

3- ¿Qué hemos implantado?

Descripción ventajas



- ✓ Dotar a almacén de **herramientas “mínimas” de trabajo**

- ✓ **Conocer qué lote de cada referencia está en qué cliente:**
 - Respuesta rápida ante eventuales alertas
 - Posibilidad de suministrar la información a los clientes que lo solicitan
 - ...

- ✓ **Fiabilidad del stock:**
 - Stock físico = stock informático
 - Revisión diaria de diferencias vs revisión mensual en base al recuento
 - Fuente de información para Producción, Compras, ...

- ✓ **Producto con fecha corta - adelantarnos**

Disponer de información de producto “a punto de fecha corta” para darle solución

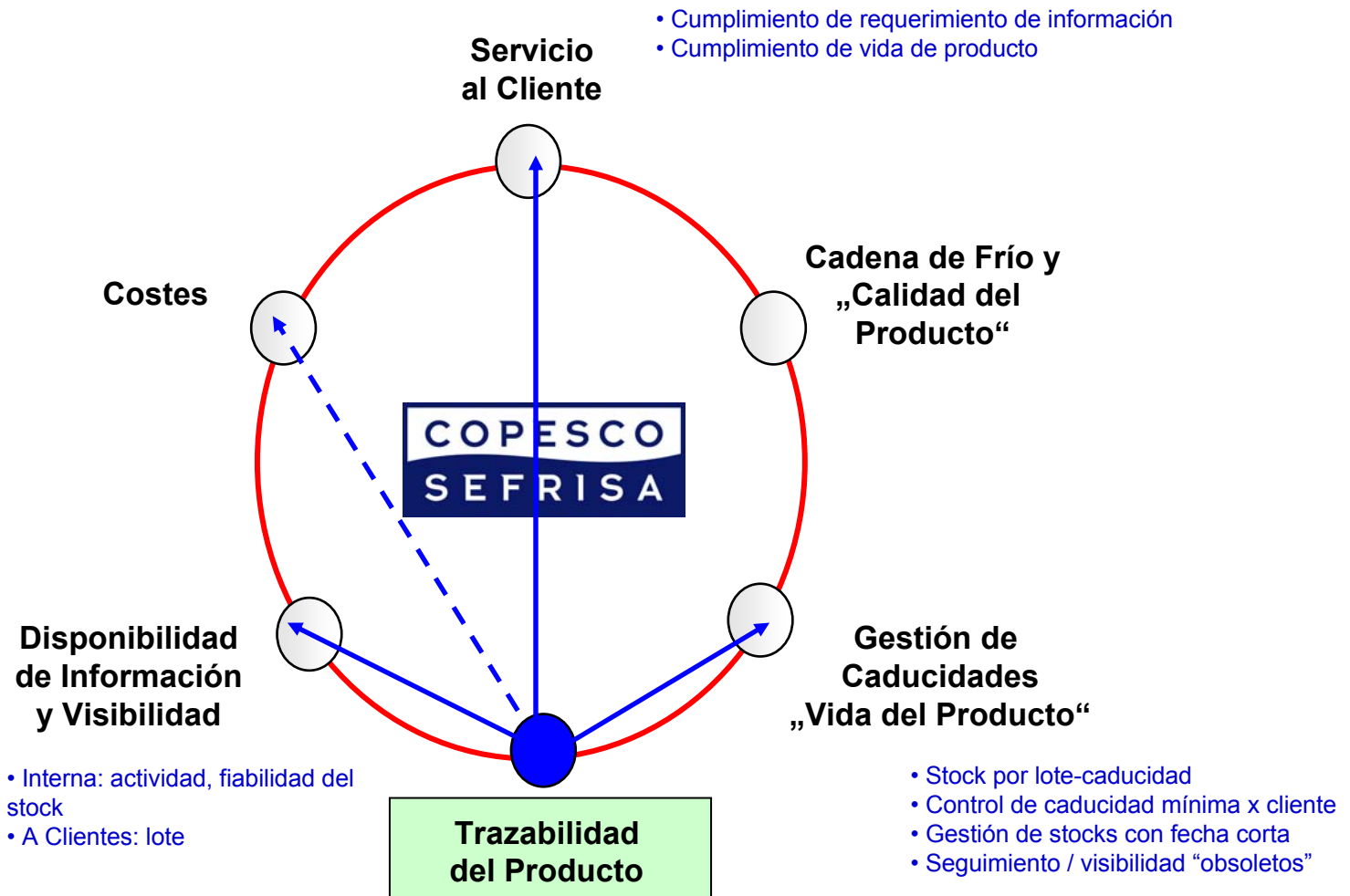
- ✓ **Control de vida mínima de producto a cliente** – posibilidad de diferenciar

- ✓ **Disminución de errores de preparación de pedidos**

- ✓ **Facilidad de integración de personal temporal**

3- Evaluación de ventajas

Descripción general



- 1 ¿Quienes somos?
 - 2 ¿Por qué hemos implantado sistemas de Trazabilidad?
 - 3 ¿Qué hemos implantado?
 - 4 ¿Utilización de la tecnología?
 - 5 ¿Aprendizajes / conclusiones?
- An RCEE 178/2002

4- Utilización de la tecnología – herramienta clave

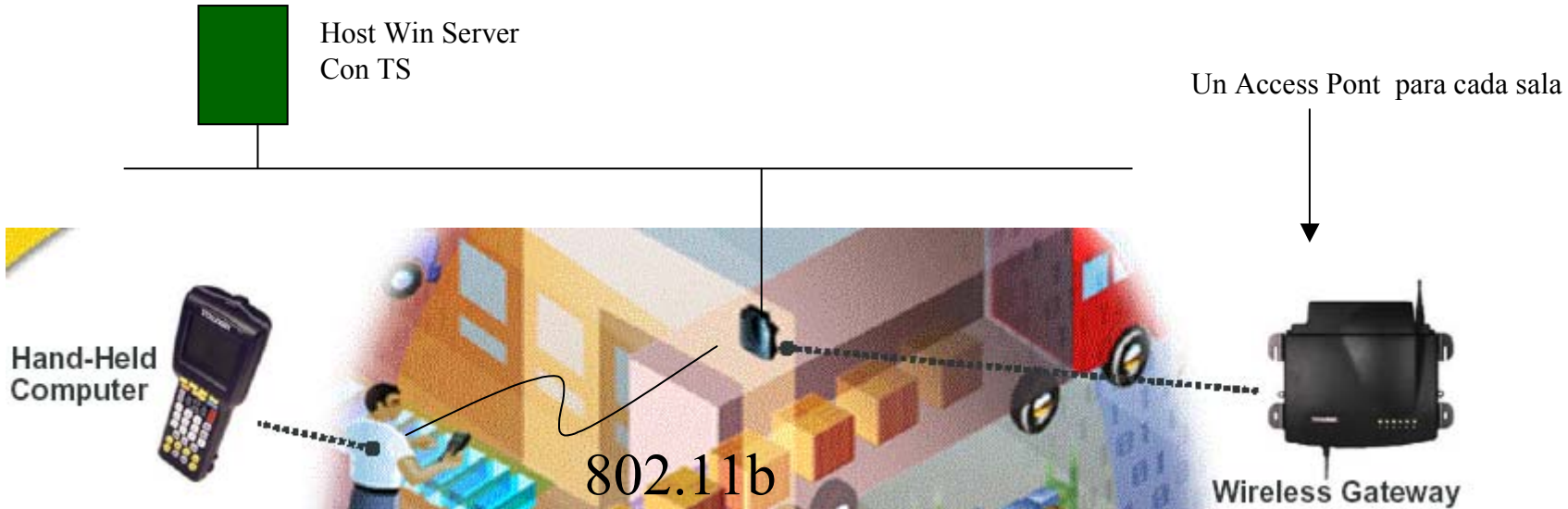


1. Dotar a Fabrica/Almacen de sistema de Comunicaciones.
2. Dotar de Terminales de Mano + Accesorios
3. Integración con el sistema ERP
4. Aplicativo Terminales

4- Utilización de la tecnología – herramienta clave



1. Dotar a Fabrica/Almacén de sistema de Comunicaciones.



Características clave de la red inalámbrica:

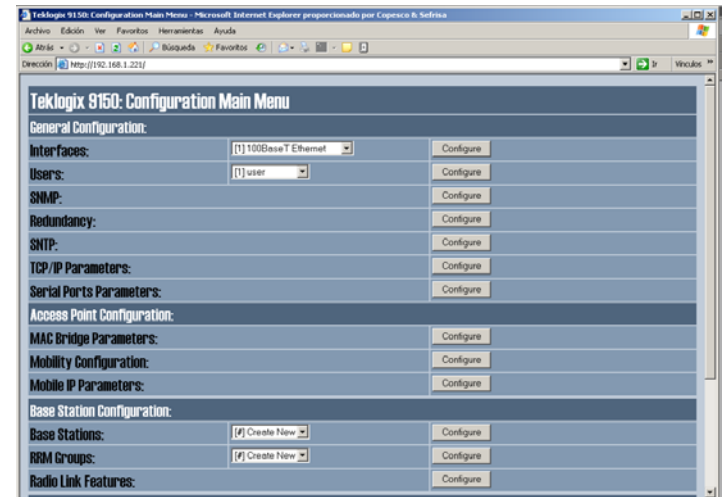
Rendimiento

Extensión de la LAN Corporativa

Escalabilidad

Seguridad

Integración/configuración con herramientas de gestión mediante interfaz web



4- Utilización de la tecnología – herramienta clave

2. Dotar de Terminales de Mano + Accesorios



-30C / +50C
Con Condensacion

Características especiales:

- * Temperaturas de -25 a 18 Grados
- * Ambiente con alto contenido de sal

4- Utilización de la tecnología – herramienta clave



3. Integración con el sistema ERP

ERP- Microsoft Business Solutions Axapta

Empleo: Módulo Básico + programación a medida = cumplimiento de requerimientos

4. Aplicativo Terminales

Programación a medida del aplicativo del terminal con **conexión Permanente** con el sistema ERP

- 1 ¿Quienes somos?
- 2 ¿Por qué hemos implantado sistemas de Trazabilidad?
- 3 ¿Qué hemos implantado?
- 4 ¿Utilización de la tecnología?
- 5 ¿Aprendizajes / conclusiones?

5- ¿Aprendizajes / conclusiones?

Resumen



1- Historia – Sitges 19.01.04

¿Lecciones aprendidas?



Comunicación a todo C&S de impactos y colaboración de todos



Tener **todos los procesos** completamente definidos



Parámetros del Sistema revisados



Formación del personal



Desarrollo del proyecto: documentación, pruebas, calendario, soporte arranque, ...



Selección de las **fechas** más adecuadas para el arranque

5- Importante

Resumen



Importante para C&S por 3 dimensiones:

- Legislación
- Clientes
- Responsabilidad C&S



Máxima **DISCIPLINA EN TODOS LOS PROCESOS**, no se debe realizar ningún movimiento sin que esté informado → si los stocks de desajustan “se desmonta” el sistema



Máxima **IMPLICACIÓN** por parte de todos, para tener un arranque con garantías

MUCHAS GRACIAS

Montse Griño
mgrino@sefrisa.es

Guillermo Oliva
goliva@sefrisa.es

Copesco&Sefrisa
93.775.88.88

- 1 ¿Quiénes somos?
- 2 ¿Por qué hemos implantado sistemas de Trazabilidad?
- 3 ¿Qué hemos implantado?
- 4 ¿Soporte tecnológico?
- 5 ¿Aprendizajes / conclusiones?

An RCEE 178/2002

Anexo- RCEE 178/2002

Flashes



Artículo 1: Objetivo y ámbito de aplicación

...

3. El presente Reglamento se aplicará a todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos y de piensos, pero no a la producción primaria para uso privado ni a la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de alimentos para consumo propio.

Artículo 3: Otras definiciones

...

15) **"Trazabilidad", la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.**

Artículo 18: Trazabilidad

1. En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

2. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

Para tal fin, **dichos explotadores pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.**

3. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

4. Los alimentos o los piensos comercializados o con probabilidad de comercializarse en la Comunidad deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes, de acuerdo con los requisitos pertinentes de disposiciones más específicas.

5. Podrán adoptarse disposiciones para la aplicación de lo dispuesto en el presente artículo en relación con sectores específicos de acuerdo con el procedimiento contemplado en el apartado 2 del artículo 58.

Artículo 65: Entrada en vigor

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas.

Los artículos 11, 12 y 14 a 20 serán aplicables a partir del 1 de enero de 2005.