

## Складская жизнь наших партнёров

Эффективная организация работы склада – сегодня этот вопрос беспокоит многих. Есть большое количество успешных предприятий, которые, тем не менее, несут огромные убытки из-за того, что у них напрочь отсутствует организация управления складом: неликвиды, пересортица, ошибки при комплектации заказов, то места мало, то людей не хватает, то техники недостаточно или она не подходит и т.п.

**«Скажи мне, какой у тебя склад, и я скажу, какая у тебя компания».** Так сейчас некоторые руководители перефразировали русскую поговорку. Зачастую руководство вообще не интересуется, как функционирует склад компании. Нам с вами в этом плане повезло – Радик Халяфович не только уделяет очень много времени любым вопросам, связанным с работой склада, но и постоянно вносит идеи по её усовершенствованию.

Как только перешла работать из отдела продаж в складской комплекс, хотелось посмотреть «суперсклады», даже необязательно химические. Помню, как-то поехала в ИКЕА и вместо покупок, начала смотреть какие стеллажи установлены, на каком расстоянии друг от друга, какое расстояние между полками, как перемещаются на штабелёрах, как ставят поддоны и всякое такое прочее.

Было всё: и профессиональный интерес, и обычное человеческое любопытство. И вот представилась такая возможность – поехать в Питер к нашим партнёрам.

Не буду пытаться сравнивать, где или что лучше, а просто напишу о том, что было мне любопытно и интересно.

8 ч. утра – приезд в «Невареактив». По всей территории идеальная чистота и порядок, ни поддонов, ни бочек или кубов. Даже ни единого намёка на присутствие на территории

химических реактивов. Возле главного входа в офисное здание небольшая беседка, где можно отдохнуть, вокруг всего здания красивые, шикарные кусты роз и необычных георгинов. Из окон офиса потрясающий вид: с одной стороны небольшая речка, зелёный гладкий газон, яблони с поспевающими яблочками.

С другой – небольшая церковь, полностью построенная руководителем компании, и сад-огород, на котором картофель выращивают.

Ну а дальше знакомство с приятным, дружелюбным коллективом компании и экскурсия по достопримечательностям.



Склады – как и на многих складах химической продукции: разделение по классу опасности, по мелкой и крупной фасовке, отдельный склад посуды, склады под хранение реактивов в тепле, склады для хранения товаров в 1000 л. кубах, склады пустой тары и т.д



Склад посуды интересен тем, что он не просто двухэтажный, а двухъярусный, продукция расположена очень компактно, для хранения по максимуму использована не только площадь помещения, но и высота.

Очень понравился склад хранения пустой тары, а именно кубов. Все кубы имеют ламинированные этикетки с



указанием наименования товара и последней заливки, выстроены по наименованию, установлены в 4 ряда. Сами понимаете, при таком порядке, проинвентаризировать кубы – буквально пару минут.

Что заинтересовало – кубы под солянку: они не имеют нижнего краника. А пока не увидела, даже не знала, что такие бывают.



Одним из основных процессов складской работы, как и у нас, является расфасовка товаров (если честно, данный этап был для меня одним из самых интересных). Жидкие и сухие реактивы фасуются в отдельных помещениях, что понравилось – идеальная чистота, как в фасовочном цехе фармацевтической фабрики, фасовщики работают в летних костюмах, используют специальные ёмкости для расфасовки в тару. Индикаторы фасуют вообще отдельно от сухой химии.





Расфасовку более опасных жидкостей проводят в вытяжном шкафу.



Расфасовку многих растворителей делают не только в стеклянную тару, но и в жестяную. Смотрится даже очень симпатично и проблем с боем стекла нет.



Казалось бы мелочь, но в каждом складском помещении, в офисе отдельные контейнеры под разный мусор и сортируют мусор сами сотрудники. Правильно говорят: чисто там, где не сорят.

А закончить хотелось бы так: любая командировка – это не просто поездка, а получение нового опыта, анализ того, что умеешь делать ты сам, что умеют делать лучше другие.

Раушания Юланова