

Starten met diepvries-logistiek? Wij hebben antwoord op de tien meest gestelde vragen over temperatuur geconditioneerde distributie.

In 2012 is I&L Logistiek gestart met fijnmazige diepvriesdistributie aan horeca, particulieren en bedrijven. Daarmee zijn we toen met 25 jaar ervaring een nieuwe dienstverlening gestart aan een brede klantgroep die niet goed werd bediend. Nu bieden we klanten een landelijk dekkend netwerk voor koel- en vriesproducten waarbij de aflevering n et even wat meer aandacht vereist dan reguliere zendingen. Een gecombineerd high-care colli-netwerk dus.

Hier geven we antwoord op de tien meest gestelde vragen over fijnmazige distributie:

1. Hoe moet ik mijn producten verpakken?

Elk product dient goed verpakt te zijn in een stevige doos of krat. We hanteren daarbij het gemiddelde formaat van 60 x 40 x 20 cm en een maximum gewicht van 10 kilo per verpakking. Grotere hoeveelheden producten moeten aangeboden worden op een ladingdrager. Ook daarbij kunnen we je van dienst zijn.

We maken gebruik van actief geconditioneerde koel- en diepvriesvoertuigen. Dat betekent dat we gedurende het transport steeds de temperatuur in de laadruimte bijsturen. De producten hoeven dus niet speciaal worden omgepakt in een isolatie-box. Dat scheelt in de verpakkingskosten. Bovendien is er geen retourlogistiek nodig om de gebruikte isolatieboxen terug te krijgen bij de verzender. Wel zo effici ent dus.

2. Hoe lever ik mijn producten aan?

Het is erg belangrijk om aan de verpakking te zien welke producten er in de doos zitten. Elke doos dient dus voorzien te zijn van de productinhoud en de bewaarcondities. Natuurlijk dient elke doos te worden voorzien van een sticker met aflevergegevens.

De producten kunnen in bulk worden aangeleverd bij ons distributiecentrum in Tilburg. Het is ook mogelijk om de producten op te laten halen op de productie- of opslaglocatie. Daarover maken we graag goede (tijds-)afspraken!

Wist je dat je speciale stickers met temperatuurcondities bij ons kunt bestellen? Zo communiceren we ook na aflevering wat de specifieke bewaarcondities zijn en wijzen we iedereen in de keten bijvoorbeeld dat het product zo snel mogelijk in de koeling geplaatst moet worden.

3. Ik lever voedingsmiddelen. Moet ik ergens rekening mee houden?

Jazeker, als je voedingsmiddelen wilt versturen moeten we voldoen aan de wetgeving inzake voedselveiligheid die onder andere worden voorgeschreven door de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit. Zo dienen de producten deugdelijk verpakt te zijn en dienen de risico's op kruisbesmetting worden voorkomen. Daarnaast schrijft de wet een minimum

bewaartemperatuur voor. Wist je dat transport vaak wordt aangemerkt als tijdelijke opslag en dat daarbij de temperatuurnormen niet anders zijn dan in de vaste opslag? Dat stelt flink wat eisen aan de kwaliteit van koeling tijdens het transport. Onze kwaliteitsfunctionaris helpt je graag bij al je vragen over het verzenden van voedingsmiddelen in ons netwerk.

4. Hoe borgen jullie levering van mijn producten op de juiste temperatuur?

Sinds 1995 zijn wij gespecialiseerd in temperatuur geconditioneerde logistiek. Aan ervaring geen gebrek dus. Al onze voertuigen zijn uitgerust met bijzondere voorzieningen die de temperatuur tijdens transport optimaal borgen. Elk voertuig heeft een speciaal isolatiepakket dat geschikt is voor diepvriestransport. Het isolatiepakket heeft een bepaalde isolatiewaarde: de K-waarde, of ook wel het warmtedoorgangscoefficiënt. Die waarde drukt de hoeveelheid warmte uit die er per seconde, per vierkante meter en per graad temperatuurverschil tussen de ene en de andere zijde van de wand wordt doorgelaten. Wij leggen de lat hoog en kiezen steeds voor de hoogst mogelijke isolatiewaarde. Daarbij laten we ons adviseren door professionele, gespecialiseerde leveranciers.

Daarnaast zijn onze voertuigen uitgerust met een temperatuurinstallatie die temperaturen kan leveren tussen -30 tot +30 graden Celsius. Daarvoor schaffen we steeds de allerbeste koelinstallaties aan, want op warme dagen dient de installatie soms temperaturen van 35 graden of méér te overbruggen.

Tijdens de uitvoering controleren we het temperatuurverloop geautomatiseerd en krijgen we een alarm op het moment dat de norm wordt overschreden. Zo controleren we proactief de kwaliteit van koeling. Daarnaast ziet onze chauffeur steeds toe op het verloop van de temperatuur in de laadruimte. Zo zijn we er direct bij in het geval van afwijkingen.

5. Hoe slaan jullie mijn producten op tot het moment van uitlevering?

Ons distributiecentrum in Tilburg is voorzien van maar liefst zes koel- en vriescellen. Die draaien allemaal op een bijzondere temperatuur, waardoor we voor elk product opslag onder de juiste condities kunnen bieden.

Ook onze opslagcellen zijn aangesloten op een alarmsysteem waardoor we bij uitval van de koeling direct in actie komen. De producten zijn dus steeds vertrouwd bij ons in handen.

6. Kunnen jullie al mijn koel- en vriesproducten opslaan?

Als logistieke specialist kunnen we altijd invulling geven aan de opslag van uw koel- en vriesproducten. Echter, wij slaan alleen producten op die we vervolgens ook distribueren. Onze bedrijfshal is ingericht op veel in- en uitslagbewegingen en niet op lange termijn opslag. Uiteraard hebben we een aantal goede samenwerkingspartners die de lange termijn opslag uitstekend kunnen aanbieden.

7. Ik wil mijn klanten graag van tevoren op de hoogte stellen van de aflevering. Kunnen jullie dat doen?

'The last mile', iedereen heeft het erover. Als de ontvanger van de producten weet dat er een pakket naar hem of haar onderweg is, is de kans maar liefst 50% groter dat de aflevering in één keer slaagt dan wanneer die geplande aflevering onbekend is. En als we ook laten weten dat het om een geconditioneerd pakket gaat, dan begrijpt de consument dat een

zogenaamde *buren-levering bij niet-thuis* veel minder vanzelfsprekend is. De slagingskans stijgt dan zelfs naar meer dan 90%.

Kortom: communicatie is bepalend voor het succes van een levering. Wij kunnen uw klant op de hoogte stellen van de aflevering. De klant ontvangt dan per email een berichtje met een geplande bloktijd, de zogenaamde pre-notificatie. Op de dag zelf kunnen we zelfs een berichtje sturen als we in de buurt zijn, zodat de ontvanger altijd weet dat de koerier bijna op de stoep staat.

8. Wat gebeurt er als mijn klanten niet thuis zijn?

Mocht uw klant toch niet thuis zijn bij levering dan hebben we twee keuzes. Het product gaat direct mee terug naar ons distributiecentrum waarna we een tweede leverpoging zullen inplannen. Maar het kan ook wenselijk zijn om een burendelivering te proberen. Daarbij zorgen onze chauffeurs er natuurlijk voor dat uw burendelivering dat het om een temperatuur geconditioneerd product gaat en dat de producten dus zo snel mogelijk op de juiste temperatuur opgeslagen moet worden. Daarover kunnen we per opdracht afspraken maken en is natuurlijk afhankelijk van de productspecificaties.

9. Hoe weet ik wat mijn actuele voorraad is?

Soms is het handig als u direct inzicht hebt in uw voorraad. Dat kan als we uw producten opslaan en muteren in ons Warehouse Management Systeem. Via onze portal krijgt u online toegang tot de actuele voorraad. Daarnaast kunt u ook inzien welke opdrachten er staan ingepland en kunt u eenvoudig een nieuwe transportopdracht aanmaken. We automatiseren waar mogelijk, maar blijven persoonlijke aandacht houden voor uw bijzondere producten.

10. Wat kost een aflevering?

De kostenopbouw van een levering is afhankelijk van een aantal zaken. Bijvoorbeeld de ready-time (wanneer staan de producten klaar voor afhaling), de doorlooptijd (hoe snel moeten ze na afhaling bij de klant geleverd zijn), de goederencondities (bijvoorbeeld temperatuur), maar ook aantallen, volumes en gewichten. We hebben een handige standaard opgebouwd. Afhankelijk van de specifieke aard van uw zending bouwen we daarop voort en kunnen we u snel een goed tarief voorleggen.

Hebben we u nieuwsgierig gemaakt naar de mogelijkheden van onze fijnmazige diepvrieslogistiek? Neem dan vrijblijvend contact met ons voor meer informatie. We zijn u graag van dienst!

I&L Logistiek

088 – 222 3901

www.il-logistiek.nl

info@il-logistiek.nl