

se aiusta todos los meses, buscando la mayor exactitud posible. A partir de eso, se estima la capacidad a ni-vel logístico, que se traduce en tres frentes; volumen, el personal que se va a demandar, entre el fijo y el contratado, y el transporte para distribuir", consignó.

Controles Productos refrigerados, jugos frescos o embutidos también marcan durante el verano. Según Carlos Rewerski, director Comercial de la División de Refrigerados & Co-Pac-king de iFLOW, "los desafíos tienen que ver con una correcta trazabilidad, trackeo permanente de temperatura y calidad de servicio, cum-plimiento de plazos y horarios en un entorno complejo de tránsito y avatares propios de la entrega en

ciudades grandes".

"Un aspecto importante es el ma-nejo o no de temperatura. El estrés de temperatura es un factor funda-mental del verano, lo que nos obli-ga a redoblar esfuerzos tanto en las tareas de los centros de distribución

como en el transporte, el cual es monitoreado en forma permanente", agregó Germán Morales, coordina-dor comercial de iFLOW.

La firma, que opera una variada gama de productos en estacionali-dades diferentes en cada rubro, posee "una distribución capilar amplia en Área Metropolitana de Buenos Aires, llegando a más de 700 bocas de supermercados y mayoristas, nor lo menos dos veces nor semana y a más de 9000 clientes minoristas una vez por semana"

Rewerski especificó que la organización de la logística requiere "de un estudio de ingeniería sobre los recursos a aplicar. Entre los temas a revisar está la estacionalidad. Depende de cada operación, pero en general se trabaja con algo de capacidad ociosa el resto del año de tal manera de tener los recursos ne-cesarios y capacitados en el pico de la actividad". A su vez, aclaró que, ante necesidades adicionales a las planificadas, ya tiene a mano pla-nes alternativos para cumplir con los obietivos.

BUENAS PRÁCTICAS

FORMACIÓN Y CONTROL: **MENOS** ACCIDENTES

"La industria del juicio se dio de una manera muy importante en este último período. Desde 2011 estamos trabajando fuer-temente desde nuestra cá-mara, también a través de la Federación Argentina de Entidades Empresarias de Autotransporte de Cargas, y iunto a la Superintendencia junto ala Superintendencia de Riesgos de Trabajo, para crear políticas de control y de capacitación para los tra-bajadores", dijo Juan Agui-lar, presidente de la Cámara Empresaria de Autotrans-soute de Residos (Caleb) porte de Bebidas (Cedab). "De esta manera –agregó-buscamos tener un mejor contexto laboral en relación con los accidentes de trabajo." Luego señaló que la Cedab creó un manual de buenas prácticas, "Todas las empresas agrupadas tienen acceso a este manual para que trabajemos de una manera equitativa y estandarizada. Con estas acciones con la superinten dencia, más el trabajo que hizo cada empresa inter-namente, se logró bajar el nivel de accidentología". Aguilar añadió: "Hemos mejorado nuestra política de seguridad en el trabajo v detectado los focos donde se generaba esta industria del juicio, que denunciamos a las autoridades correspondientes". Y destacó que gracias a

esa iniciativa conjunta entre distintas entidades v empresas se logró "bajar el ausentismo haciendo una gran tarea con el sector gremial. Los juicios laborales no siempre son causados por accidentes de

trabajo". La Cedab, con sede en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, está conformada por 16 empresas y agrupa aproximadamente a 6000 trabajadores, Cuando faltan pocos días para que la cáma-ra cumpla II años, Aguilar sostuvo que, además de la pérdida de volúmenes transportados, existe un 'costo laboral excesivamente alto" para el rubro.

TEMPORADA ALTA

LA LLEGADA DEL VERANO RECALIENTA LOS CIRCUITOS DEL HELADO



Alejandro Busquetz, gerente de Compras y Abastecimien-to de Helacor, propietaria de Grido, enfatizó que "durante el verano el principal cambio es que todo lo que se venía almacenando en las cámaras tiene que salir a distribución a las franquicias. Hay mea las franquicias. Hay me-nos viajes punto a punto -de planta a cámaras- y mayores viajes cortos, de cámaras a franquicias. En ese período, el porcentaje en personal y vehículos de distribución crece en la empresa entre un 30 y 40 por ciento.

Para hacer frente a su infraestructura de producción, la fábrica cuenta con más de 500 trabajadores, mientras 500 trabajadores, mientras que se ocupan indirecta-mente cuatro personas por cada franquicia - que suman alrededor de 1400-, además de 500 proveedores aproximadamente. En total, se estima que da trabajo a 8000

personas. Por lo pronto, las expectativas de ventas acompañan a la empresa. Recientemente, indicó Busquetz, la firma cerrósu "segundo cuatrimestre con un cumplimiento del plan 100%, lo que significa un mayor crecimiento con respecto a la temporada anterior". La historia de Grido puede remontarse a una heladería. El local era atendido por Lucas Santiago, que de forma continua buscaba estrategias para desarrollar la industria del helado y fomentar el con-sumo de ese producto. Ahí surgió la idea de comenzar con las franquicias, que fue el

modelo de negocios que eligió la empresa para desarrollarse. Inició sus operaciones en 2001, con 10 heladerías y una producción anual de 100.000 kg de helados.

Según cuenta Sebastián Santiago, gerente comercial de la empresa, el objetivo de alcanzar las 50 heladerías se cumplió en el término de dos años y no tardó en llegar a las 500 franquicias. Su primera planta industrial fue de 100 m2, luego pasó a otra de 1000 y ahora está en una de 12.000 m2. Dado las cifras actuales de la firma y el alza del mer-cado local, todo indica que la producción seguirá creciendo, Hov, Helacor, a través de su marca Grido tiene presencia en 600 localidades. Es considerado el principal productor de helados del país y encabeza la cadena de heladerías en América latina. Son 37 los camiones diarios que salen de la fábrica con destino a las franquicias, que recorren más de 200 millones de kilómetros al año. A través de una flota de vehí-

culos tercerizada y operado-res logísticos, se transportan 36 sabores helado a granel, además de postres, bombo-nes, palitos y tortas. Según Sebastián Santiago, uno de los ejes clave para su despegue fue apostar a comercios de barrios, atendi-dos por sus propios dueños, "con un producto de calidad a precios accesibles". La fran-quicia más austral está ubica-da en Ushuaia, a 4000 km de la de Tilcara, en Jujuy.

