АЗБУКА ВКУСА

Повышение производительности персонала

Dark store Азбуки Вкуса

- 10 000 м^2, 1 этаж
- 25 000 SKU
- 28 ворот
- 5000 заказов в сутки
- Зона фасовки
- Уникальный ассортимент
- Мультипикинг
- Дополнительные сервисы

АЗБУКА ВКУСА

Дополнительные сервисы

- Согласование замен в заказе с покупателем
- Нарезка/ фасовка
- Дополнительная упаковка
- Пожелания по срокам годности
- Доставка без пакетов*

АЗБУКА ВКУСА

Основные драйверы производительности

- Мотивация
- Визуализация
- Топология склада
- Кайдзен
- Качество процессов
- Корпоративная культура
- Не материальная мотивация
- HR фильтр
- Эксперимент

Типы среды по модели Кеневин

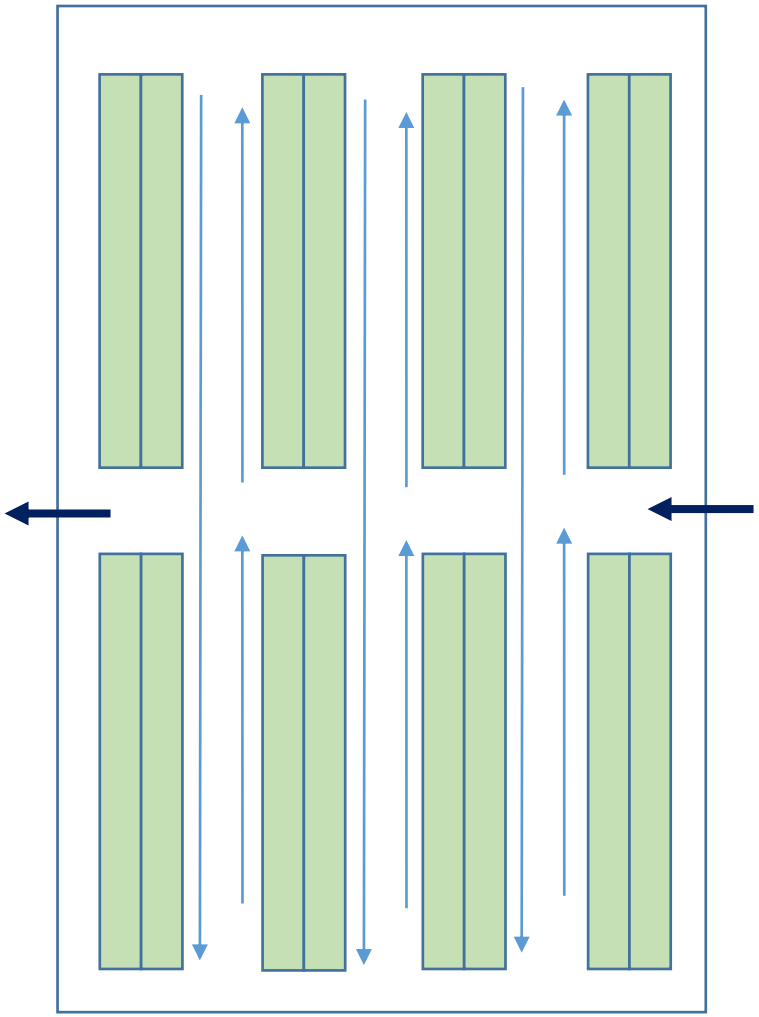
АЗБУКА ВКУСА

Топология склада

выкладка товара

ТТЛХ → ABC-XYZ → Комплекты

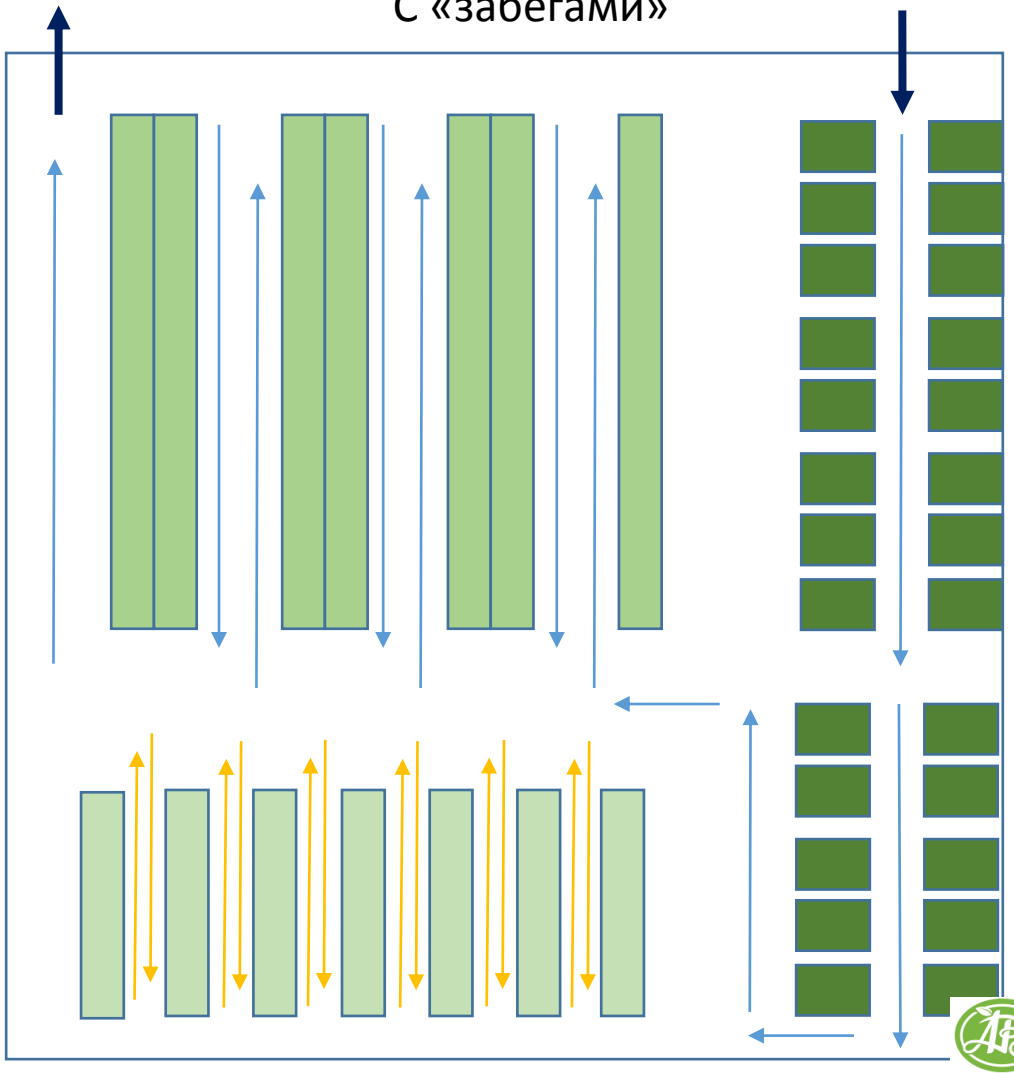
Классическая



маршрут с тележкой

«забег» без тележки

С «забегами»



АЗБУКА ВКУСА

Лучший по профессии

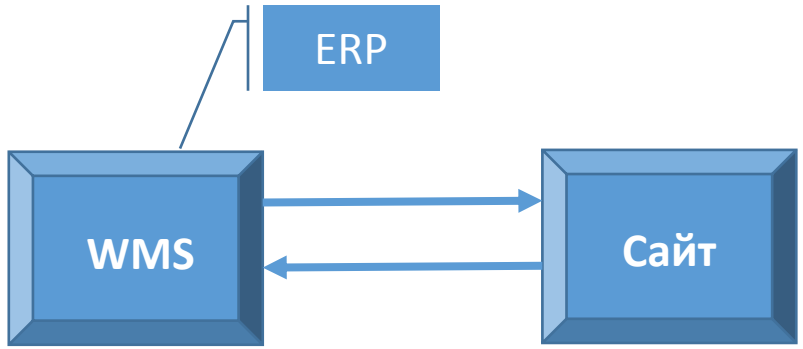
- Соотношение этапов сборки
- ТСД
- Поминутный мониторинг производительности
- Тележка для сборки заказов
- Подготовка к смене
- Non stop

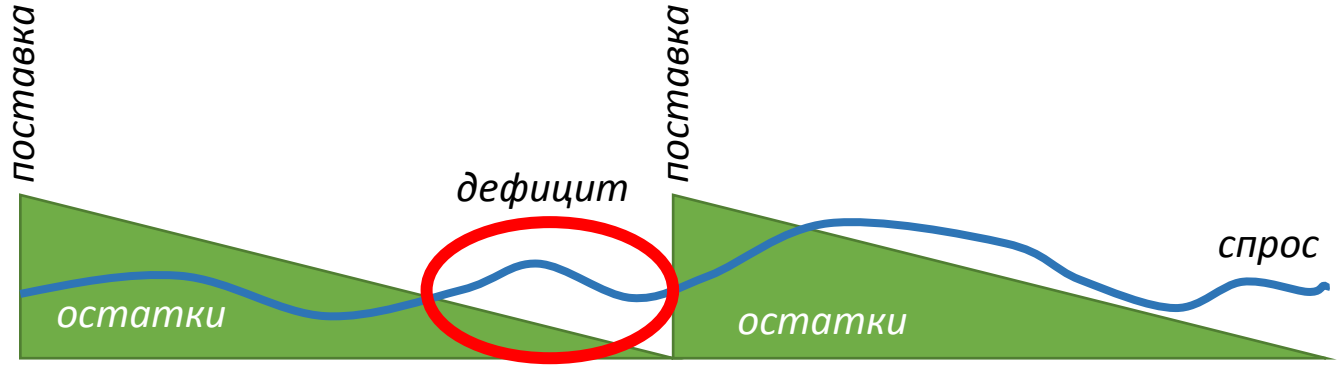
Дэйв Брэйлсфорд

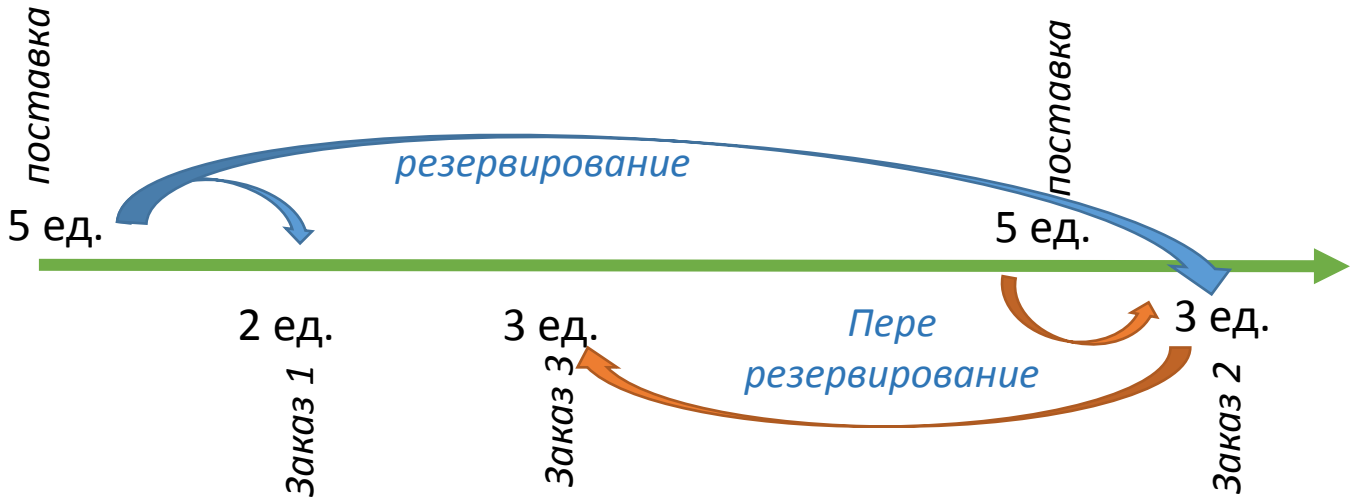
АЗБУКА ВКУСА

Резервирование товара

Доступность VS Списания





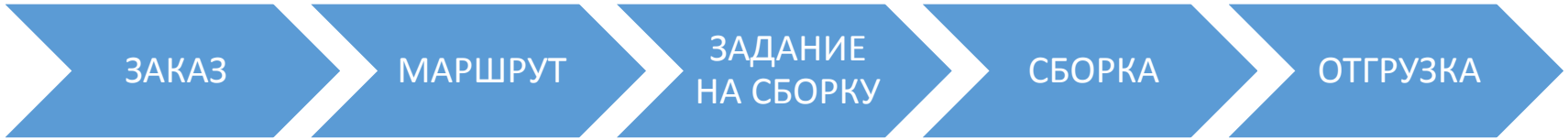


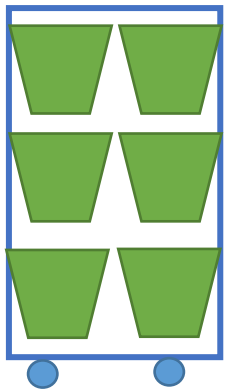
Основные подходы

1. Пере резервирование общее
2. Пере резервирование точечное
3. Резерв с учетом будущих партий
4. Передача партий на сайт

АЗБУКА ВКУСА

Формирование заданий на сбор





Основные подходы для сохранения производительности:

1. Собирать стандартно
2. Дождаться всех приходов и затем собирать весь заказ
3. Дождаться всех досборов (приходов) по одному заказу, и затем собирать
4. Pick-by-line
5. Комбинация п.2,3,4

АЗБУКА ВКУСА

Ресурс для дальнейшего роста производительности

- Автоматизация
- Визуализация
- Сокращение касаний
- Цифровой двойник склада
- Сокращение касаний

АЗБУКА ВКУСА

АЗБУКА ВКУСА