

施設・設備 概要

■規模
敷地面積：26,594.66㎡（8,044.88坪）
建築面積：5,761.11㎡（1,742.73坪）
延床面積：11,323.73㎡（3,425.40坪）

■収容能力	F級(-20℃~-30℃)	C級(-5℃)	階合計	収容PL数
1階	7,699.86 トン	1,950.10 トン	9,649.96 トン	4,174 PL
2階	7,979.85 トン	2,021.01 トン	10,000.86 トン	5,070 PL
合計	15,679.71 トン	3,971.11 トン	19,650.82 トン	9,244 PL

最大保管数 約330,000ケース

■情報処理
新WMS(自社開発)：IBM
無線LANシステム：IBM
デジタル運行管理システム
ハンディターミナル：冷凍用42台

■施設・設備
ドックシェルター 14基(内エアシェルター4基)
空調設備 1階荷捌室 内部陽圧空調設備
冷凍設備 NH3/CO2二次冷媒自然循環システム
セキュリティゲート 1基
セキュリティカードシステム 13台
垂直搬送機 2基
貨物用EV 1基
リーチフォーク 15台

■車両
10t超 11台 トレーラー冷凍機搭載 -30℃使用
4t車 1台 冷凍冷蔵車
3t車 9台 冷凍冷蔵車

■AEO制度
弊社は特定保税承認者の認定を受けた保税倉庫事業者です。(税関承認)
京都センターも2012年12月、保税倉庫の認可を受けました。



京都センターMAP



アクセス
最寄駅：
JR京田辺駅・近鉄新田辺駅 約3km
有料道路：
京奈和道 田辺西IC正面
第二京阪道路枚方学研IC 約5km



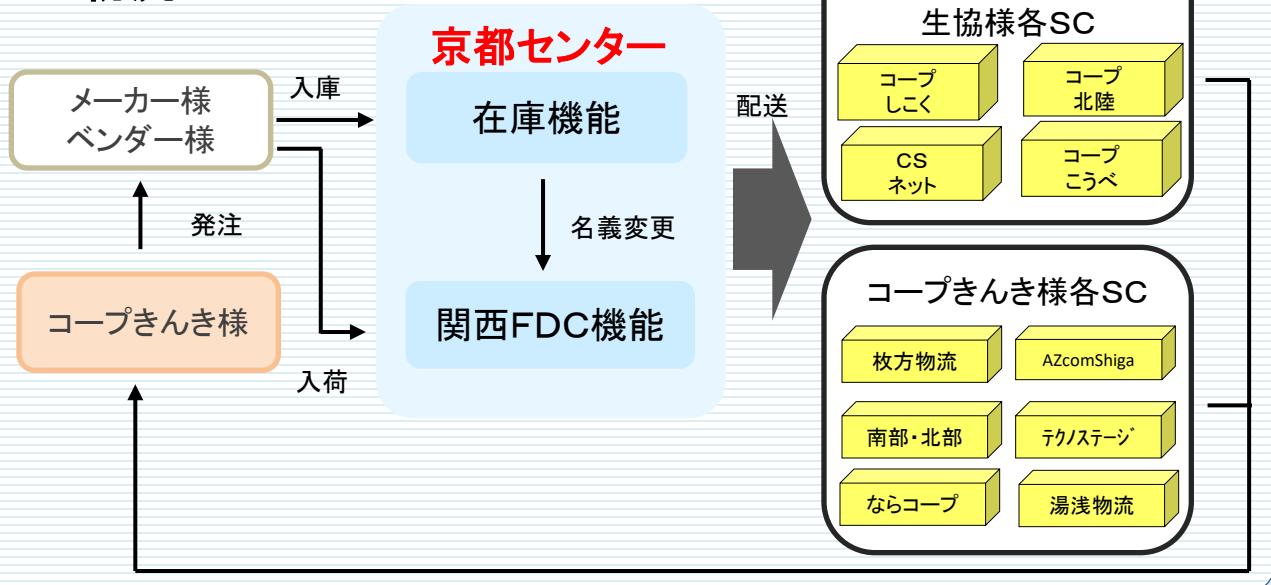
京都センター
INFORMATION
2012年 10月オープン

Hutech norin
株式会社ヒューテックノリン
流通事業部 京都センター
〒610-0333
京都府京田辺市甘南備台3丁目50番1号
TEL 0774 (68) 1750 FAX 0774 (68) 1752

株式会社ヒューテックノリン

コールドチェーンを確立し、セキュリティ機能でフードディフェンスを実現する。 『低温食品の安心と安全』をお届けするセンター稼働！

物流フロー



フードディフェンスの向上

監視カメラ



構内・倉庫内に監視カメラ19台を設置し、防犯対策、食の安心、安全を確立致します。

セキュリティシステム



電気錠セキュリティシステムですべての人の入出退管理を行います。

昨今の「食品テロ」から製品を守るためにフードディフェンスへの取り組みが広がっております。当社はフードディフェンスを物流の面から強化サポートします。

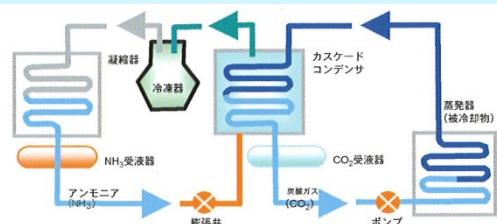
入庫時検品



入庫時に商品の温度・汚破損・異臭・量目測定の作業を行ったうえ、発注された商品と間違いがないか、外装やフィルムや食品表示のチェックまで行います。(コープきんき様向け)

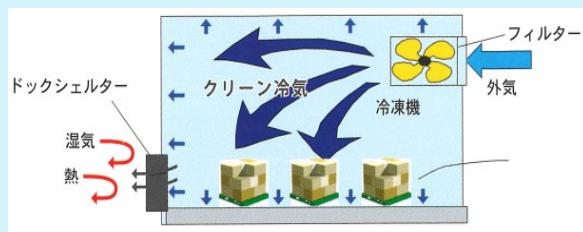
コールドチェーンの確立

CO2/NH3二次冷媒自然循環システム



省エネ自然冷媒冷凍等装置導入促進事業によりCO2を年間1,843.9t削減。環境省地球環境局地球温暖化対策課より二酸化炭素排出抑制対策事業に認定されております。

内部陽圧空調システム



クリーンな冷気を積極的に庫内に送り込み、外気(湿気・塵・熱)の流入をシャットアウトして衛生的な環境を維持しております。

移動ラック倉庫



均等散開通路方式により、作業・冷却効率の向上を実現。

コンピューターによるロケーション管理を行い「歩かせない、考えさせない、探させない」をコンセプトに設計されています。

冷凍能力の向上



トレーラー用の冷凍機を搭載し、短時間での冷却が可能となっております。

トレーサビリティの確立

商品の追跡管理



無線LANシステムのもとハンディターミナルを用いてリアルタイムに貨物情報データを処理し、正確な商品の数量管理・追跡履歴管理を行います。

カゴ台車の追跡管理



カゴ台車にもバーコードを貼付し、1つ1つの商品トレーサビリティを店舗に納品するまで、確実にいきます。