



VISITE
LECLERC ST PIERRE LES ELBEUF (76)
Mardi 3 février 2015
CAP ECMS 2

FOCUS SUR LE DRIVE...



**Mes courses E.LECLERC ?
d'un clic dans mon coffre !**

**Déjà client
E.LECLERC Drive ?**

Adresse e-mail

Mot de passe

* Mot de passe oublié ?

VALIDER

Je choisis mon E.LECLERC Drive 

Je fais mes courses **en ligne** au même prix que dans mon centre E.LECLERC 

Je récupère mes achats quand je veux **2 heures** après la commande 

C'est **gratuit** et je **gagne du temps** ! 

Comment ça marche ?

[DÉCOUVRIR nos ENGAGEMENTS](#)

www.e-leclerc.com

E.LECLERC

La Carte

DÉCOUVREZ NOTRE RAYON ITALIE



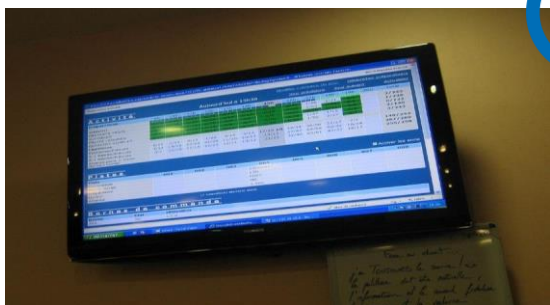
TROUVEZ VOTRE E.LECLERC Drive

Votre code postal



ILS VIENNENT D'OUVRIR !

Ouvert le 16/03
Rochefort (17)



MOI, C'EST
MA SOURIS
QUI FAIT
LES COURSES!
Service gratuit



E.Leclerc
DRIVE

Service gratuit Pas de minimum d'achats



Leclerc St Pierre les Elbeuf dispose d'un « **drive entrepôt** » depuis 2012 avec un robot (le Kardex) qui prépare les commandes de produits secs dits produits « ambiants » (à température ambiante)

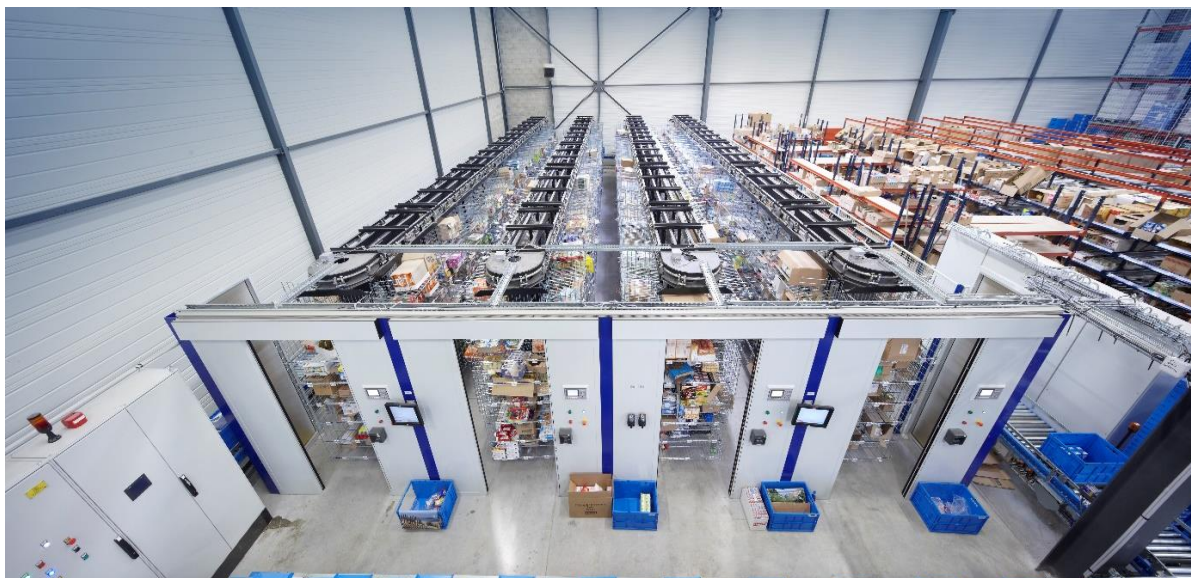
La quasi-totalité des produits dits « ambiants », soit plus de 4 000 références, comme l'épicerie, les conserves ou les produits de beauté, sont traités par des automates. Seule une poignée d'employés sont nécessaires pour alimenter les machines et « picker » les articles en continu

« L'objectif, dans un drive automatisé, c'est que le produit se déplace, plutôt que le préparateur de commandes »

Sans l'automatisation, les préparateurs avalaient jusqu'à 12 kilomètres par jour en poussant leur chariot. C'était difficile ! Dans une configuration de drive robotisé, ils parcourent maintenant moins de 2 km, ce qui leur permet d'être plus productifs, postés devant les automates. *« Un drive de taille moyenne équipé d'une double gare de préparation automatique, avec deux opérateurs à la réception, peut gérer jusqu'à 36 commandes en simultané ».*

kardexremstar

Le Robot : un carrousel
horizontal





L'opérateur tape le numéro de l'article recherché sur l'écran; le carrousel se met en route et « récupère » l'article qui vient se placer devant l'opérateur. La porte s'ouvre et l'opérateur récupère l'article choisi (picking des commandes rapides et précis)



DEMONSTRATION EN VIDEO

[Voir la vidéo...](#)

Le mode de fonctionnement

Les 8 étapes de la préparation de commandes au drive Leclerc de St Pierre les Elbeuf

- 1. LE RÉAPPROVISIONNEMENT DE L'AUTOMATE DE PRÉPARATION** Un salarié, installé à une extrémité du convoyeur automatique, dépose les palettes multi produits de produits ambiants, livrées une fois par semaine. Il les scanne pour les rentrer à l'unité dans le stock, puis les met en bacs, scannés et associés au produit. Trois tailles de bacs sont disponibles. Le suremballage est éliminé d'entrée. Productivité : une palette à l'heure.
- 2. LES BACS SONT STOCKÉS DANS DEUX MEUBLES EN HAUTEUR** Le bac rempli part sur convoyeur vers un transstockeur automatique grande cadence, au centre des deux meubles de stockage. Il charge jusqu'à 7 bacs à la fois dans des alvéoles. Les références sont toutes doublées, en cas de panne. Quelques 11 000 bacs peuvent être stockés.
- 3. UN TRANSSTOCKEUR ACHÈMINE LES COMMANDES** L'appareil prélève les bacs dans les alvéoles et les replace sur un deuxième convoyeur, qui les achemine vers deux postes de préparation de commandes : l'un en front picking pour les produits à plus forte rotation, le second à l'autre extrémité pour les petites et moyennes rotations.

4. EN FRONT PICKING, LES PRODUITS À PLUS FORTE ROTATION La machine pousse les bacs des 285 produits à forte rotation vers un front picking manuel. Un opérateur y scanne et prélève les commandes en suivant les indications de son PDA. Il les dépose dans l'un des 6 bacs (pour 6 préparations simultanées), placés sur un chariot type transpalette électrique.

5. UN SECOND POSTE DE PRÉLÈVEMENT Les faibles et moyennes rotations sont acheminées par convoyeur vers un second poste de préparation. Une lumière indique au préparateur combien de produits il doit picker dans le bac, avant de les disposer dans un second bac sur convoyeur, en face, un bac équivalant à une commande.

6. PICKING DANS LES TROIS AUTRES ZONES DU DRIVE Le frais (ici sur 400 m²) et les fruits et légumes, ainsi que les pondéreux, sont préparés chacun dans un bac spécifique dans les autres zones du drive, quand approche l'heure de la livraison au client.

7. LES COMMANDES SONT TOUTES REGROUPÉES Chaque bac bleu issu des zones de préparation, et constituant une même commande, sont regroupés sur une palette rouge consolidant la commande client. Les surgelés et le frais y sont ajoutés.

8. LE CLIENT EST LIVRÉ La palette est acheminée jusqu'au coffre du client. Les produits, dans des sacs, sont transvasés. Le drive prépare 1 900 commandes par semaine, et plus de 400 par jour le week end.

**Merci à Mme Elodie GOHIN,
Responsable de la communication
pour cette visite très intéressante**