



RESUMEN EJECUTIVO

Crear cadenas de suministro transparentes y alimentar mejor al planeta

Los consumidores de hoy quieren más información sobre lo que comen. No solo toman conciencia de los ingredientes y los componentes nutricionales, sino que desean conocer el origen, las condiciones de vida de los animales y el impacto medioambiental general de los productos alimentarios creados. Tienen interés en saber más sobre las políticas y los esfuerzos de sostenibilidad medioambiental de la compañía. A todo ello hay que sumar detalles como si un producto está certificado como orgánico, sin gluten o de cultivo local. La lista de lo que los clientes quieren saber es larga y sigue creciendo.

Junto con la transparencia necesaria para ganarse y mantener la confianza del consumidor, la seguridad alimentaria, la calidad y el cumplimiento de la normativa son puntos fundamentales para los productores globales de alimentos y bebidas. Asimismo, si bien el aumento de la globalización del abastecimiento y la distribución de alimentos permite a los fabricantes contar con más opciones en la cadena de suministro y llegar a un mayor número de clientes, ésta también implica que los riesgos como la propagación de contaminación o enfermedades pueda ser más frecuente y compleja.

Alimentar al mundo y, al mismo tiempo, satisfacer la demanda de transparencia del consumidor moderno, mantener la seguridad alimentaria y cumplir con unas normas que cambian constantemente son, todos ellos, retos importantes para prácticamente cualquier fabricante de alimentos y bebidas, independientemente de su tamaño. ¿Qué es lo que está en juego? La salud de los consumidores, la reputación de la marca y los exorbitantes costes de las retiradas de productos del mercado son las principales preocupaciones. Trabajar con una cadena de suministro transparente, con la capacidad de seguir y rastrear los ingredientes puede aportar seguridad. Asimismo, una documentación detallada de todos los ingredientes y procesos puede sentar las bases para la confianza del consumidor.

Satisfacer las demandas del consumidor sobre transparencia en la cadena

Los consumidores concienciados se preocupan por la salud, el bienestar y los problemas sociales cuando compran alimentos para su familia. Tienen en cuenta las etiquetas una información nutritiva clara, los beneficios funcionales, la visibilidad en los proveedores, un trato responsable de los animales y la sostenibilidad medioambiental. También desean productos frescos de proximidad y de calidad. Si bien es cierto que estas expectativas crean una mayor presión a las empresas alimentarias, satisfacer las demandas de los consumidores con conciencia social puede ser un elemento diferenciador valioso.

Los consumidores de hoy quieren saber más sobre el origen de los alimentos y su recorrido desde la granja hasta la mesa. La Fundación del Consejo Internacional de Información Alimentaria (IFIC) afirma en un documento sobre las tendencias en materia alimentaria que “los estadounidenses tienen un deseo cada vez mayor de obtener más información sobre sus alimentos, y la tecnología hace que puedan acceder a ella como nunca antes... También está impulsando la transparencia en toda la cadena de suministro alimentaria”.¹ Por su parte, Forbes escribe: “Las marcas que los consumidores prefieren también se han convertido en una expresión de lo que aspiran a ser, por lo que buscan la historia del origen de la compañía, los esfuerzos de sostenibilidad, la conciencia social y la transparencia corporativa.”²

Las cadenas de supermercados, fuertemente competitivas, consideran la transparencia alimentaria como una oportunidad para diferenciarse en el mercado. Al principio se aplicó en unas pocas categorías de alimentos, pero últimamente se está ampliando a más productos de alimentación y bebidas. Sin embargo, gran parte de la carga recae en los procesadores de alimentos que deben proporcionar los datos.

¿Qué ganan los fabricantes de alimentos y bebidas con la total transparencia de la cadena de suministro?

Una cadena de suministro alimentaria eficiente y transparente solo es posible con una fuerte colaboración y coordinación entre todas las partes implicadas. Preferiblemente, en tiempo real. Sin embargo, esto suele resultar complicado, ya que muchas compañías de alimentos y bebidas trabajan con fábricas y procesos de la cadena de suministro que son propiedad de proveedores o socios comerciales (que también se abastecen de varios proveedores), lo cual crea múltiples capas de complejidad en la búsqueda de la transparencia. Para tener éxito con ello, la información debe transmitirse desde los agricultores y proveedores en la fase inicial de la cadena de suministro, pasando por el procesamiento, hasta los distribuidores y minoristas en la fase final.

Puede ser complicado, pero los beneficios para el fabricante de alimentos y bebidas son evidentes. Y lo que es más importante, los problemas de seguridad alimentaria pueden producirse en las fases iniciales o finales de la cadena de suministro. Al disponer de los datos de sus proveedores y socios logísticos, se puede determinar la causa raíz con mayor rapidez y precisión, de modo que las retiradas de producto pueden ser más específicas. Otra ventaja es que toda la cadena de suministro pasa a ser más adaptable a las interrupciones, como las variaciones en la calidad y el volumen de la cosecha, de modo que los planes de suministro pueden ajustarse de modo fácil y rápido. Otras ventajas importantes, pero que a menudo se pasan por alto, son la creación de una conciencia de marca a nivel del consumidor y el conocimiento de lo que le interesa.

Una iniciativa que ofrece a los consumidores un acceso fácil e instantáneo a información detallada sobre miles de productos es la iniciativa **SmartLabel**[®] en Norteamérica y su equivalente europeo GS1 Digital Link. Al escanear un código QR, los consumidores llegan a una página llena de información, como la información nutricional, los ingredientes, los alérgenos, las certificaciones de terceros, los programas de cumplimiento social, las instrucciones de uso, consejos e instrucciones de manipulación segura. En el futuro, es razonable suponer que la profundidad de información podría incluir la procedencia de cada ingrediente, la antigüedad de cada ingrediente antes de ser utilizado y toda una serie de información adicional que nunca podría caber en una etiqueta real.

Un gran ejemplo de este tipo de información en acción es el mayor productor mundial de salmón del Atlántico, que muestra al consumidor la procedencia del pescado y los detalles de la cría. El consumidor solo tiene que escanear un código QR para obtener una visión completa desde la granja acuícola hasta el envase que tiene en la mano. Se trata de una forma fantástica de respaldar las iniciativas de sostenibilidad y de fidelizar la marca.

El beneficio es aún mayor cuando los datos de la granja a la mesa se utilizan no solo para proporcionar información a los consumidores, sino también para reducir el desperdicio de alimentos. Cuando se tiene información sobre la calidad o el grado de los ingredientes, entonces, por ejemplo, las manzanas con una piel dañada o con una forma diferente y menos comercial pueden destinarse a la elaboración de alimentos en lugar de desaprovecharse.

Obtener transparencia en la cadena de suministro de extremo a extremo para alimentar mejor al planeta

Establecer la transparencia de la cadena de suministro de extremo a extremo es una tarea primordial. Intentar lograrlo demasiado rápido y de una sola vez puede resultar contraproducente. En lugar de eso, habría que empezar por focalizarse en integrar la trazabilidad en las operaciones internas y luego, con el tiempo, tratar de ampliar la transparencia en ambas direcciones de la cadena de suministro.

La transparencia y la trazabilidad de la cadena de suministro deben formar parte de la iniciativa general de seguridad alimentaria, en lugar de pensar la trazabilidad como una iniciativa en sí misma. Este nivel de compromiso aumenta las probabilidades de que una compañía no solo progrese en materia de trazabilidad, sino también de que demuestre que considera la trazabilidad como parte integral de la seguridad alimentaria. Todo el mundo, desde los ejecutivos a la planta de producción, debe recibir formación y participar activamente en este proceso.

La trazabilidad de la cadena de suministro es un primer paso importante para mejorar nuestra capacidad de alimentar al planeta. Así es como puede empezar:

1. **Una plataforma ERP inteligente y moderna:** para empezar, determine con qué funcionalidad de trazabilidad cuenta ya en su sistema de planificación de recursos empresariales (ERP), si es que dispone de alguna. Un sistema ERP moderno y preconfigurado debería venir con esta funcionalidad incorporada por personas que conozcan a fondo la industria de la alimentación y las bebidas y hablen su mismo idioma con fluidez. La facilidad de uso también es crítica, ya que las mismas personas que más la necesitan (gerentes de control de calidad internos) rara vez usan el sistema ERP y deben ser capaces de hacer búsquedas en la base de datos rápidamente. Una interfaz fácil de usar, con una representación gráfica de las líneas de trazabilidad, hace que les resulte más sencillo encontrar rápidamente las causas raíz.
2. **Determine sobre qué datos hay que hacer un seguimiento:** la trazabilidad es un sistema completo que combina la recopilación de datos con identificadores únicos para llevar un seguimiento; todos estos datos pueden compartirse y analizarse. Determine la granularidad de los datos. El seguimiento de los datos puede hacerse a un nivel muy general, como capturar la carga de un camión individual como un lote único, o a un nivel más profundo, como registrar el día y la hora de llegada de los cargamentos de palés de ingredientes frescos. Si un fabricante produce productos que se comercializan como orgánicos, sin transgénicos o criados al aire libre, la compañía podría incluso optar por hacer un seguimiento de los ingredientes a nivel de granja.
3. **Conecte los puntos de la cadena de suministro desde la granja hasta la mesa:** la integración de estas capacidades en el ecosistema de la cadena de suministro requiere la transformación digital de esta para poder rastrear los ingredientes y los productos de extremo a extremo entre numerosos proveedores, prestadores de servicios de logística y socios. Para rastrear y localizar los ingredientes sospechosos y aislar los problemas, es necesario recurrir a las tecnologías del Internet de las cosas (IoT) para automatizar la captura de datos de la cadena de suministro y el blockchain, con el fin de transmitir la información relativa al lote y la transacción desde la explotación, pasando por el procesamiento y la distribución, hasta la venta al por menor.

Muchos fabricantes de alimentos y bebidas se dan cuenta de que sus procesos de negocio pueden no bastar para el nivel de transparencia y trazabilidad de la cadena de suministro requerido en el mercado global altamente competitivo actual. Sin embargo, la clave para habilitar y aprovechar estas capacidades es aprovechar las tecnologías que automatizan y simplifican los procesos para poder centrarse en lo que más importa, proporcionar al mundo alimentos sostenibles y seguros.

Cuando se implementan correctamente, la transparencia y la trazabilidad de la cadena de suministro ayudan a crear confianza en el consumidor y a reforzar las marcas, garantizar la seguridad alimentaria, reducir el desperdicio y cumplir con las iniciativas de sostenibilidad en general.

¹ International Food Information Council Foundation, "Five food trends to watch in 2019", 8 de enero de 2019.

² Julia B. Olayanju, "Top trends driving change in the food industry", Forbes, 16 de febrero de 2019.

MÁS INFORMACIÓN 

Síguenos:     



Infor es un líder mundial en software empresarial en la nube especializado por industria. Más de 65.000 organizaciones en más de 175 países confían en los 17.000 empleados de Infor para ayudar a alcanzar sus objetivos comerciales. Visite www.infor.com.