



BROCHURE

Infor propose des solutions pour les fabricants de produits de boulangerie

Préparez votre entreprise aux défis d'aujourd'hui

Pour la plupart des fabricants de produits de boulangerie, il est essentiel d'avoir de produits frais sur les étagères tous les jours. La demande varie selon le jour de la semaine et la saison, et les prix et certifications des ingrédients peuvent varier de manière significative, ce qui a un impact sur les marges et potentiellement sur les spécifications du produit.

Les fabricants de produits de boulangerie sont confrontés à des obstacles similaires, indépendamment de la taille ou du type de produits : perspectives de récoltes incertaines en raison des variations météorologiques, demande continue des consommateurs pour de nouvelles saveurs et de nouveaux produits, préoccupations alimentaires d'une population vieillissante, demande accrue d'étiquettes plus propres (que vos produits soient biologiques ou sans OGM) et risques de contamination des produits. Sans oublier les coûts croissants des matières premières, de l'énergie et de la distribution. La liste est longue.

« Notre objectif est d'être un partenaire de confiance des boulangeries en leur offrant les bons produits au bon prix afin qu'elles puissent, à leur tour, garder leurs clients heureux et fidèles. Avec les recommandations de produits et de prix pilotées par l'IA d'Infor, non seulement nos vendeurs gagnent du temps dans la préparation des réunions avec les clients, mais Zeelandia reste fidèle à ce que nous apprécions le plus : l'intimité avec le client ».

MICHAL RADA

Responsable de la transformation et directeur ICT du groupe pour l'IA chez Zeelandia

Depuis les boulangeries régionales jusqu'aux fournisseurs mondiaux de produits de boulangerie, la façon dont vous gérez ces défis dépend de la rapidité avec laquelle vous les relevez. Infor CloudSuite® Food & Beverage est un ERP moderne pour l'industrie de la boulangerie qui vous donne une base pour une plus grande agilité dans la gestion des fluctuations de la demande, de l'approvisionnement en ingrédients et de la capacité de production. CloudSuite Food & Beverage fournit les capacités dont vous avez besoin pour gérer tous les défis auxquels votre entreprise de boulangerie est confrontée en tant que service cloud industriel.

Optimisez votre production quotidienne

Les consommateurs soucieux de leur santé demandent aux boulangers une plus grande variété de produits avec plus d'options d'ingrédients « naturels ». Le passage au naturel n'est pas nécessairement facile. Les fabricants de produits de boulangerie d'aujourd'hui doivent être attentifs à l'évolution des exigences en matière d'étiquetage en raison de la présence d'ingrédients génétiquement modifiés, des avertissements concernant les allergènes et des allégations biologiques des produits.

En attendant, la plupart des produits de boulangerie doivent être disponibles à la vente le jour même où ils sont cuits, sinon ils ne sont plus considérés comme frais. Cela signifie que, quels que soient les changements dans l'industrie d'aujourd'hui, vous êtes également confrontés aux problèmes familiers de la courte durée de conservation, des vides dans les rayons, du gaspillage et de la réduction des marges.

« **En tant qu'entreprise à croissance accélérée, la rapidité est importante pour nous. Nous avons choisi une plateforme cloud pour ne pas avoir à perdre de temps à gérer nos propres logiciels ou à appliquer des correctifs et des mises à niveau. Notre équipe informatique réduite se concentre plutôt sur la conduite de projets d'innovation, notamment autour de l'analyse d'entreprise et de la prise de décision** ».

RACHEL EADE

Directrice des finances & de l'exploitation, St Pierre Groupe

CloudSuite Food & Beverage est une solution ERP basée sur le cloud pour les entreprises de boulangerie qui vous aide à augmenter votre vitesse de commercialisation, à optimiser la planification de la production et des opérations, et à simplifier et accélérer la conformité aux réglementations et aux clients, tout en réduisant vos coûts globaux.

CloudSuite Food & Beverage est une plateforme numérique moderne avec une analyse des données intégrée, une intelligence artificielle, une prise en charge des flux de travail, une intelligence des processus et des capacités d'intégration de la solution dans votre écosystème. En tant que véritable service cloud, la plateforme Infor® offre la sécurité et la résilience dont on a tant besoin pour faire face aux risques de cyberattaques.

CloudSuite Food & Beverage fournit aux entreprises de boulangerie, qu'il s'agisse de boulangeries régionales ou de fournisseurs mondiaux de produits de boulangerie, les outils dont elles ont besoin pour accélérer l'innovation, afin de lancer rapidement de nouveaux produits attractifs pour répondre aux goûts changeants des clients et vaincre la pression de la concurrence. En même temps, il peut vous aider à mettre rapidement à jour les formulations, les spécifications et les étiquettes afin de respecter les réglementations en constante évolution. Vous serez en mesure d'accélérer votre chaîne d'approvisionnement pour développer l'agilité nécessaire pour faire face aux fluctuations des matières premières, de la production et de l'expédition.

Depuis plus de 30 ans, Infor répond aux besoins des producteurs d'aliments et de boissons du monde entier avec des solutions spécifiques à leur secteur. Basée sur les meilleures pratiques du secteur, CloudSuite Food & Beverage couvre l'ensemble de la chaîne logistique, du développement à la livraison. Des technologies telles que la fonctionnalité de collaboration améliorée et l'analyse des données intégrée aident plus de 1 100 entreprises du secteur de l'alimentation et des boissons comme la vôtre à réussir.

Concentrez-vous sur votre réussite

Avec CloudSuite Food & Beverage, vous disposez des outils dont vous avez besoin pour relever les plus grands défis de votre entreprise de boulangerie, notamment les variables spécifiques à ce secteur :

- **Durée de conservation** : évitez les problèmes de durée de conservation et produisez le bon produit au bon moment et en bonne quantité en prévoyant la demande avec précision.
- **Distribution fréquente et complexe** : optimisez le calendrier de distribution que vous devez respecter en planifiant de manière plus définitive. La planification quotidienne basée sur les modèles de commande peut être continuellement mise à jour à l'heure ou à la minute pour vous aider à répondre aux exigences de distribution, y compris la livraison directe en magasin.
- **Rappel** : utilisez une traçabilité précise des lots pour préciser quels produits et quels lots sont concernés par un rappel si vous en faites l'objet. Tout aussi important, vous saurez quels produits n'ont pas besoin d'être retirés du marché.
- **Gestion des recettes** : réduisez les temps d'arrêt et respectez les spécifications prédéfinies de vos produits finis lorsque vous pouvez mettre à jour rapidement et précisément les recettes en fonction de la composition des matières premières entrantes.
- **Marges serrées** : évitez de réduire les marges de votre activité de boulangerie lorsque vous gérez une opération hautement efficace et flexible qui offre une visibilité sur toutes les parties de votre chaîne d'approvisionnement. Vous pouvez également avoir une meilleure visibilité de la rentabilité de votre activité par UGS et par client, pour vous aider à prendre de meilleures décisions en matière de prix et de contrats.
- **Gestion des actifs** : optimisez la capacité et la durée de vie des actifs de votre entreprise, économisez de l'énergie et réduisez les coûts des services publics lorsque vous intégrez un programme de gestion des actifs efficace et efficient qui maintient les performances de votre entreprise à un niveau optimal.
- **Relations avec les clients** : votre capacité à collaborer avec vos clients concernant les prévisions de commandes, la planification des promotions et même les idées de nouveaux produits peut être un facteur de réussite pour vous deux.

Fonctionnez au maximum de votre efficacité

Avec CloudSuite Food & Beverage, vous disposez des outils nécessaires pour relever les plus grands défis de votre boulangerie, notamment l'évolution constante de la demande, la disponibilité des ingrédients, les goûts et tendances des consommateurs, ainsi que les réglementations. Votre entreprise de boulangerie doit être rapide et agile afin de surmonter tous les obstacles auxquels vous êtes confronté tout en essayant de rester rentable. Avec CloudSuite Food & Beverage, vous serez en mesure de fonctionner de manière optimale tout en répondant à ces préoccupations spécifiques au secteur de la boulangerie :

Gérer une demande et une disponibilité très variables : vous allez être équipé pour optimiser vos opérations de fabrication et de distribution en prévoyant la demande avec plus de certitude à l'aide de prévisions quotidiennes et saisonnières, de la planification des réapprovisionnements, de l'optimisation des stocks et de la planification promotionnelle.

Nos clients ont prouvé qu'ils pouvaient respecter des accords de niveau de service client exigeants avec 10 % de stocks de produits finis en moins en utilisant les stratégies d'optimisation des stocks que vous obtenez avec CloudSuite Food & Beverage. Vous pouvez apporter une précision extrême à vos plans de demande grâce à des capacités statistiques avancées, combinées à la connaissance du marché de la boulangerie acquise par une collaboration interne et externe.

Grâce aux capacités de prévision de CloudSuite Food & Beverage, vous pouvez gérer efficacement les fluctuations de la demande, qu'elles soient dues au déclin des produits de boulangerie traditionnels en raison de la popularité croissante des produits sans gluten, à la disponibilité des matières premières, aux préoccupations alimentaires d'une population vieillissante ou aux changements continus des goûts des consommateurs.

Maintenir la souplesse de la formule et respecter conformité réglementaire : vous pouvez développer de nouvelles recettes révisées rapidement et en collaboration, réduire les coûts d'introduction de nouveaux produits et diminuer le temps de mise sur le marché des produits de 50 % ou plus avec CloudSuite Food & Beverage. Vous disposez des outils dont vous avez besoin pour réduire le risque de contamination des ingrédients et respecter les exigences de qualité et de conformité, notamment la production d'étiquettes.

Pour vous permettre une détection précoce et rapide des problèmes, vous disposez de technologies d'alerte et d'escalade rapide. Vous pouvez également effectuer le suivi et la traçabilité des lots et sous-lots tout au long de la chaîne d'approvisionnement pour une identification rapide des rappels.

Avec CloudSuite Food & Beverage, les boulangeries comme la vôtre peuvent réagir rapidement et de manière rentable aux événements perturbateurs de votre chaîne d'approvisionnement, minimiser les risques de sécurité et les coûts croissants de conformité, et tirer le meilleur parti de vos précieuses ressources de production. Vous pouvez obtenir un meilleur contrôle et une plus grande agilité sur vos opérations afin de stimuler la rentabilité. Et, comme vous serez en mesure de réagir aux changements plus rapidement que vos concurrents, vous pourrez positionner votre boulangerie de manière à tirer parti des nouvelles opportunités du marché.

Améliorer les relations avec les clients : les relations avec vos clients sont essentielles à votre réussite. Que vous fabriquiez en fonction des prévisions, de la commande ou d'une combinaison des deux, la collaboration avec vos clients est la clé de votre réussite et de la leur. En outre, si vous identifiez de nouveaux prospects ou restez en contact avec vos clients existants, vous avez besoin d'une vue complète des interactions avec les clients au sein de vos équipes de vente, de marketing, de service client et d'assistance. Avec CloudSuite Food & Beverage, vos équipes peuvent collaborer plus efficacement et répondre rapidement et en connaissance de cause aux opportunités de vente et aux demandes des clients.

Optimiser votre chaîne d'approvisionnement autour de variables industrielles uniques : avec CloudSuite Food & Beverage vous pouvez gérer vos contraintes de capacité et de chaîne d'approvisionnement, telles que les limites de durée de conservation, les risques de contamination et la gestion de plusieurs usines et centres de distribution. Vous pouvez également gérer plusieurs formules dans vos usines et développer des plans de production qui minimisent les temps d'arrêt dus aux changements. En fait, les entreprises de boulangerie comme la vôtre augmentent couramment leur débit de 10 à 40 %, tout en réduisant les risques de conformité.

Obtenez les outils dont vous avez besoin : intégrés

Vous ne pouvez pas répondre aux besoins uniques de l'industrie de la boulangerie si vous ne disposez pas des meilleurs outils logiciels disponibles sur le marché aujourd'hui ; des outils flexibles et capables d'évoluer avec vous au fur et à mesure que votre entreprise se développe. Nos technologies innovantes vous permettent de combiner les capacités les plus précieuses pour les opérations de fabrication, la planification des ventes et des opérations, les prévisions, la gestion des actifs, la durabilité, la gestion des formules, les finances, l'analyse des données et la gestion du capital humain.

Avec CloudSuite Food & Beverage, vous bénéficiez d'une véritable solution cloud industrielle native qui reçoit de nouvelles capacités chaque mois, de sorte que vous disposez toujours d'une solution de pointe sans plus avoir à réaliser de grands projets de mise à niveau.

Lorsque le moment est venu de déployer, Infor Implementation Accelerator peut vous aider à mettre en œuvre une solution ERP rapidement, tout en bénéficiant de sa flexibilité pour soutenir la croissance future. Implementation Accelerator pour Food & Beverage intègre des processus d'entreprise standard du secteur, afin de permettre des mises en œuvre plus rapides, des résultats prévisibles et un coût total de possession plus faible.

CloudSuite Food & Beverage inclut toutes les capacités pour gérer le cycle de vie de la boulangerie dès son lancement. Vous bénéficiez donc de déploiements plus rapides et vous serez en mesure d'être opérationnel plus rapidement, avec moins de perturbations pour votre entreprise. Par conséquent, vous pouvez adapter rapidement les processus commerciaux aux changements rapides de l'industrie actuelle de la boulangerie.

Faites passer votre entreprise au niveau supérieur

Faites passer votre activité de boulangerie à un tout nouveau niveau de performance. Avec CloudSuite Food & Beverage, vous pouvez simplifier votre processus d'approvisionnement, gérer vos stocks plus efficacement et renforcer votre collaboration avec vos fournisseurs, partenaires et clients. En outre, vous pouvez :

- Répondre aux demandes de vos clients, tout en minimisant les problèmes de durée de conservation grâce à la planification push-pull.
- Modifier vos formules pour utiliser les matières premières le plus efficacement possible avec l'optimisation des recettes et des formules.

- Connaître le coût réel de chaque produit et l'ajuster en conséquence en fonction de la répartition des coûts post-processus basée sur le marché.
- Tracer rapidement et précisément les produits suspects grâce à la traçabilité des lots et sous-lots et aux capacités de rappel.
- Ajuster la planification en fonction des matières premières disponibles afin d'améliorer le taux d'exécution des commandes et de réduire le gaspillage grâce à des prévisions et une planification quotidiennes et horaires.

EN SAVOIR PLUS 

Suivez-nous :     



Infor est un leader mondial de solutions de gestion d'entreprises déployées dans le Cloud spécialisées par secteur d'activité. Plus de 65 000 organisations dans plus de 175 pays font confiance aux 17 000 collaborateurs d'Infor pour les aider à atteindre leurs objectifs commerciaux. Visitez notre site www.infor.com.

Copyright© 2023 Infor. Tous droits réservés. Le mot « Infor » et le logo associé sont des marques commerciales et/ou marques déposées d'Infor ou de l'un de ses affiliés ou filiales. Toutes les autres marques commerciales citées dans le présent document sont la propriété de leurs détenteurs respectifs. www.infor.fr.

Infor France (SAS), Immeuble Cristalia, 6ème étage, 3 Rue Joseph Monier, 92500 Rueil-Malmaison

INF-2789534-fr-FR-0123-1