

La tua azienda Food & Beverage è pronta a superare la complessità della supply chain?

Molti produttori alimentari di oggi devono bilanciare la disponibilità dei materiali in costante cambiamento, i vincoli di stagionalità e una supply chain sempre più frammentata. Se la tua azienda sta affrontando queste difficoltà per massimizzare i livelli di servizio al minor costo e impatto ambientale, non deve essere così.

Affronta olisticamente le sfide con i moderni strumenti di pianificazione della supply chain

Pianificazione della domanda

Avere un quadro preciso della domanda può aiutarti a prevedere ogni articolo con sicurezza, in base alla storia e alle probabilità future, indipendentemente dal fatto che mostri un modello di domanda coerente, un modello stagionale standard o un modello di domanda sporadica e non standard.

Determinare le giuste previsioni sulla domanda:

- Previsioni statistiche avanzate che applicano la formula più adatta per punto temporale
- Regole di consumo e rilevamento della domanda
- Machine learning con fonti di dati esterne come previsioni meteorologiche
- Profili di domanda con effetti sia prima che dopo la promozione
- Flusso di lavoro di pianificazione delle vendite e delle operazioni in un'unica piattaforma

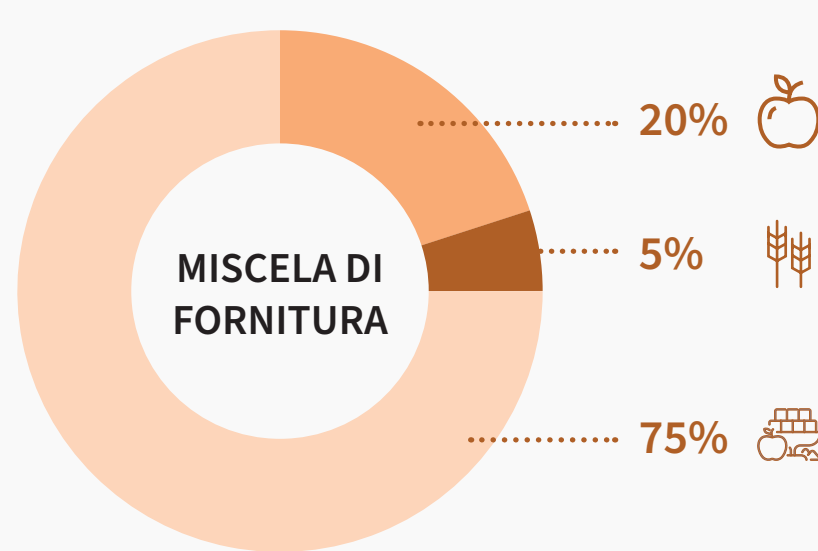


Pianificazione delle forniture

Lavorare a stretto contatto con i fornitori e sfruttare gli strumenti di pianificazione della supply chain consente di valutare gli scenari di tipo “cosa succede se” e confrontare la fattibilità tra analisi di inventario, vendite, produzione, magazzino e acquisti, in modo da poter implementare un piano ottimizzato.

Determinazione della giusta miscela di fornitura:

- Pianificazione push-pull basata sui vincoli e ottimizzazione della resa
- Bilanciare i livelli di servizio e i costi di approvvigionamento, produzione, inventario e trasporto
- Considerare i vincoli connessi al periodo di conservazione nelle strategie di costruzione delle scorte
- Ottimizzazione dei modelli di taglio nel settore delle proteine
- Consenso alla domanda e piano di fornitura basati sullo scenario

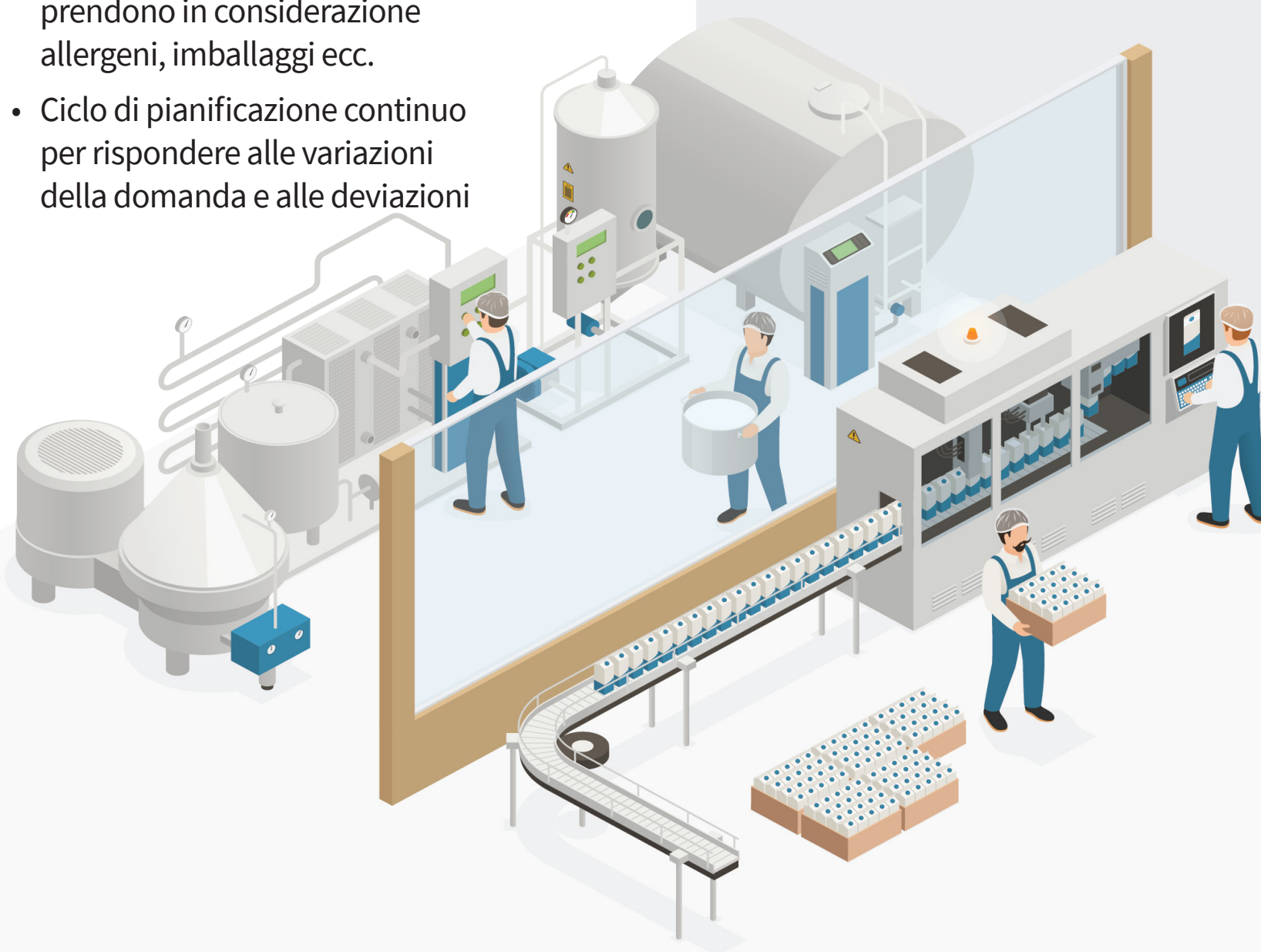


Pianificazione della produzione

Per i processi di miscelazione, combinazione, preparazione, cottura, reazione o distillazione è necessario essere in grado di eseguire una pianificazione incentrata sui vincoli per ottimizzare il flusso del prodotto e la capacità di risorsa di recipienti, serbatoi e linee. I pianificatori devono apportare modifiche rapide per programmi di produzione accurati e ottimizzati.

Determinazione della giusta miscela di fornitura:

- Pianificazione completa della capacità per un uso ottimale delle apparecchiature e della manodopera
- Sincronizzazione push-pull delle linee di fornitura, produzione in massa e riempimento/imballaggio
- Capacità unica di considerare le capacità di serbatoi, silos, linee di riempimento, flussi ecc.
- Regole di sequenziamento che prendono in considerazione allergeni, imballaggi ecc.
- Ciclo di pianificazione continuo per rispondere alle variazioni della domanda e alle deviazioni



Fai di più con meno bilanciando meglio domanda e offerta

Sebbene non sia possibile controllare gli eventi esterni, è possibile prevedere le condizioni future e sfruttare le nuove tendenze. Allontanandosi dai sistemi isolati e dai set di dati disconnessi, una piattaforma per la supply chain completamente connessa che soddisfi i sofisticati requisiti di pianificazione può consentire alla tua azienda di ottenere:



Pianificazione della domanda

- Maggiore precisione delle previsioni
- Livelli di inventario e volumi di produzione abbinati a promozioni, stagionalità e domanda di nuovi prodotti



Pianificazione delle forniture

- Minore perdita di domanda e prodotto oltre la data di scadenza
- Minore dipendenza dai singoli individui nel personale addetto alla pianificazione
- Rendimento massimizzato di colture, bestiame e latte
- Livelli di servizio ottimali, rispetto a costi di approvvigionamento, produzione, inventario e trasporto più bassi
- Risposte basate sui dati alle interruzioni della supply chain



Pianificazione della produzione

- Migliore utilizzo di serbatoi, silos e capacità produttiva
- Maggiore produttività in meno ore di funzionamento, con meno straordinari e minore impronta di carbonio
- Rispondere immediatamente ai cambiamenti operativi
- Riduzione del rischio di contaminazioni incrociate
- Riduzione degli sprechi di cibo, acqua, detersivi e tempo

La supply chain connessa

I produttori di alimenti e bevande comprendono che il successo della supply chain dipende dalla capacità di bilanciare efficacemente l'offerta e la domanda. Tuttavia, la creazione di previsioni accurate, la gestione della fornitura e l'ottimizzazione della produzione richiedono l'input di più parti interessate.

Leggi la nostra sintesi esecutiva **“Raggiungere la collaborazione completa nella supply chain e la visibilità nella produzione di alimenti e bevande”** per saperne di più.

SCARICA ORA →