

Ist Ihr F&B-Unternehmen darauf vorbereitet, komplexe Lieferketten zu verwalten

Viele moderne Lebensmittel- und Getränkehersteller müssen ständig wechselnde Warenbestände, saisonale Einschränkungen und eine zunehmend fragmentierte Lieferkette in Einklang bringen. Falls Ihr Unternehmen sich mit diesen Herausforderungen konfrontiert sieht um den Service zu maximieren und gleichzeitig Kosten und Umweltbelastungen zu reduzieren, muss das nicht so bleiben.

Ihre Herausforderungen ganzheitlich mithilfe moderner Tools für die Lieferketten-Planung bewältigen

Bedarfsplanung

Eine genaue Übersicht der Nachfrage kann dabei helfen, zuverlässige Prognosen für jeden Artikel zu erstellen, die auf Erfahrungen aus der Vergangenheit und Zukunftsprognosen basieren – unabhängig davon, ob es sich um ein konsistentes Nachfragemuster, ein saisonales Standardmuster oder ein sporadisches, nicht standardmäßiges Nachfrageverhalten handelt.

Bestimmen der richtigen Bedarfsprognose:

- Fortgeschrittene statistische Vorhersagen durch Anwendung der optimalen Berechnungsformel für jeden Zeitpunkt
- Verbrauchsregeln und Bedarfsermittlung
- Machine Learning unter Verwendung externer Datenquellen wie der Wettervorhersage
- Nachfrageprofile mit Pre- und Post-Promotion-Effekten
- Nahtloser Workflow für die Vertriebs- und Betriebsplanung auf einer einzigen Plattform

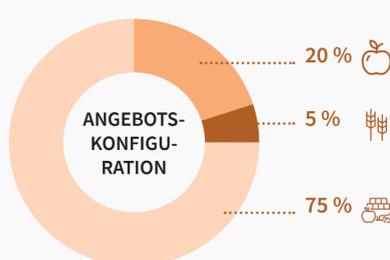


Angebotsplanung

Die enge Zusammenarbeit mit Lieferanten und der Gebrauch von Tools für die Lieferkettenplanung geben Ihnen die Möglichkeit, "Was-wäre-wenn"-Szenarien zu analysieren und die Durchführbarkeit von Bestands-, Verkaufs-, Produktions-, Lager- und Kaufanalysen zu vergleichen, damit Sie einen optimierten Plan umsetzen können.

Die richtige Konfiguration des Angebots bestimmen:

- Auf Einschränkungen basierende Push-Pull-Planung und Ertragsoptimierung
- Service-Level und Kosten für Beschaffung, Herstellung, Bestand und Transport im Gleichgewicht halten
- Berücksichtigen von Haltbarkeitsbeschränkungen bei Bestandsaufbaustrategien
- Optimierung von Schnittbildern in der Proteinindustrie
- Szenariobasierter Konsensplan für Angebot und Nachfrage

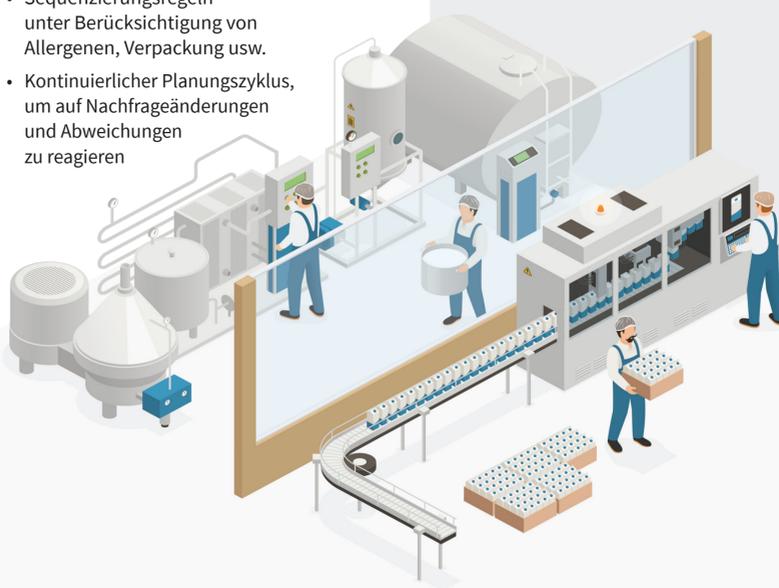


Produktionsplanung

Wenn Sie mischen, vermengen, brauen, kochen, reagieren lassen oder destillieren, müssen Sie in der Lage sein, eine auf Einschränkungen basierende Planung durchzuführen, um den Produktfluss und die Ressourcenkapazität von Behältern, Tanks und Produktionslinien zu optimieren. Planer müssen bei Bedarf sofort Anpassungen vornehmen, um genaue und optimierte Produktionspläne zu gewährleisten.

Die richtige Zusammenstellung des Angebots bestimmen:

- Planung begrenzter Kapazitäten für die optimale Nutzung von Maschinen und Mitarbeitern
- Push-Pull-Synchronisation von Versorgung, Massenfertigung und Abfüll-/Verpackungslinien
- Einzigartige Möglichkeit zur Berücksichtigung der Kapazitäten von Tanks, Silos, Abfüllleitungen, Durchflussraten usw.
- Sequenzierungsregeln unter Berücksichtigung von Allergenen, Verpackung usw.
- Kontinuierlicher Planungszyklus, um auf Nachfrageänderungen und Abweichungen zu reagieren



Erreichen Sie mehr mit geringerem Aufwand, indem Sie Angebot und Nachfrage besser aufeinander abstimmen

Auch wenn Sie externe Entwicklungen nicht kontrollieren können, können Sie zukünftige Bedingungen erkennen und aufkommende Trends nutzen. Durch den Verzicht auf Silosysteme und separate Datensätze kann eine vollständig vernetzte Lieferketten-Plattform, die anspruchsvolle Planungsanforderungen erfüllt, Ihrem Unternehmen Folgendes ermöglichen:



Bedarfsplanung

- Höhere Vorhersagegenauigkeit
- Bestandsmengen und Produktionsvolumen im Einklang mit Werbeaktionen, Saisonalität und der Nachfrage nach neuen Produkten



Angebotsplanung

- Weniger Nachschubverluste und Produkte, die ihr Verfallsdatum überschritten haben
- Weniger Abhängigkeit von Einzelpersonen in der Planung
- Maximierter Ertrag von Nutzpflanzen, Tierbestand und Milcherzeugnissen
- Optimale Service-Levels bei niedrigsten Beschaffungs-, Produktions-, Bestands- und Transportkosten
- Datengesteuerte Reaktionen auf Störungen in der Lieferkette



Produktionsplanung

- Verbesserte Auslastung von Tanks, Silos und Produktionskapazität
- Höherer Durchsatz bei weniger Betriebsstunden, weniger Überstunden und geringerem CO₂-Fußabdruck
- Sofort auf betriebliche Veränderungen reagieren
- Geringeres Risiko von Kreuzkontamination
- Geringere Verschwendung von Lebensmitteln, Wasser, Reinigungsmitteln und Arbeitszeit

Die vernetzte Lieferkette

Lebensmittel- und Getränkehersteller verstehen, dass eine erfolgreiche Lieferkette darauf beruht, dass Angebot und Nachfrage effektiv ausgeglichen werden. Die Erstellung genauer Vorhersagen, die Angebotsverwaltung und die Produktionsoptimierung erfordern jedoch den Beitrag mehrerer Stakeholder.

Lesen Sie unsere Kurzinformation „Erreichen einer reibungslosen Zusammenarbeit in der Lieferkette und Transparenz in der Lebensmittel- und Getränkeherstellung“, um mehr zu erfahren.

[JETZT HERUNTERLADEN →](#)