



BROCHURE

Infor propose des solutions pour l'industrie de la viande et de la volaille

Faites de chaque coupe la meilleure

Les consommateurs d'aujourd'hui sont mieux informés que jamais et se soucient de la durabilité, de la sécurité alimentaire et de la provenance. En tant que producteur de protéines, vous devez prendre des décisions rentables sur la façon dont vous offrez des aliments de qualité, avant que la première coupe ne soit effectuée. Pour répondre aux exigences changeantes des consommateurs, vous devez transformer la viande et la volaille de manière éthique, humaine, durable et efficace. Grâce à la suite CloudSuite® Food & Beverage d'Infor®, vous bénéficiez des solutions les plus puissantes, les plus adaptées et les plus complètes, développées spécifiquement pour les fabricants de viande et de volaille.

« **Nous avons pu rationaliser et coordonner les opérations mondiales et augmenter la productivité globale et la collaboration au sein de notre entreprise.** »

JØRN I BERG

Directeur des systèmes d'information (DSI) du groupe, Mowi

Taillez-vous une place à la table

En tant que transformateur de bœuf, de porc, de poulet ou d'autres protéines, vous élevez vos propres animaux et les confiez à des agriculteurs dans le cadre de contrats d'approvisionnement, vous élevez votre bétail dans des fermes industrielles, vous achetez auprès d'agriculteurs indépendants ou vous utilisez une combinaison de ces approches. Vous devez également gérer les flux de trésorerie saisonniers, la sécurité des travailleurs, la réglementation gouvernementale en matière de sécurité alimentaire et l'élimination des déchets. Ce sont toutes des dépenses importantes qui peuvent entraver la rapidité avec laquelle vous livrez les produits périssables aux détaillants.

Pour réussir, vous devez être capable de maximiser le rendement du bétail, de gérer une série complexe de demandes d'emballage et d'étiquetage, de contrôler la production de l'usine, de gérer les spécifications d'un grand nombre d'UGS et d'assurer la traçabilité de la ferme à la table. Vous avez besoin d'outils spécifiques à votre secteur d'activité pour gérer ces processus complexes.

Depuis plus de 30 ans, Infor répond aux besoins des fabricants et des distributeurs de produits alimentaires et de boissons du monde entier en leur proposant des solutions ERP spécifiques à leur secteur.

Nous savons que la fabrication dans une usine de transformation de la viande ou de la volaille est sujette à de multiples variables qui ne sont pas inhérentes à la plupart des opérations de fabrication.

Outre les coûts opérationnels habituels de la main-d'œuvre et de l'énergie, les flux de trésorerie saisonniers et les coûts d'élimination des déchets, vous devez également tenir compte de variables propres à votre secteur d'activité. Comme le respect de la réglementation fédérale pour garantir la sécurité de vos produits et réduire les rappels, ou l'exploitation d'usines et d'abattoirs offrant des conditions de travail sécuritaires et un faible taux de rotation du personnel. Et, pour réduire le risque de maladie d'origine alimentaire et dépasser les exigences fédérales, vous devez être capable de suivre et de retracer chaque morceau de viande ou de volaille directement à sa source ainsi que tout au long de la chaîne de distribution.

En même temps, vous devez fournir des produits de qualité aux détaillants, aux établissements de restauration et aux autres transformateurs alimentaires qui comptent sur vous — à chaque fois. Grâce à CloudSuite Food & Beverage, vous pouvez accroître votre efficacité et votre réactivité en répondant aux variables et aux exigences particulières de votre secteur d'activité, notamment la durée de conservation, le vieillissement, le poids des prises, la conformité réglementaire et le suivi des lots. CloudSuite Food & Beverage vous offre des outils et des fonctionnalités explicitement conçus pour l'industrie des protéines, afin que vous puissiez :

- Accélérer votre mise sur le marché pour vous assurer de livrer des produits frais.
- Réduire au minimum le gaspillage grâce à l'optimisation de l'équilibre des carcasses.
- Améliorer continuellement la production, les opérations et la planification.
- Simplifier les besoins en matière de conformité réglementaire.

Répondez à la demande des clients de manière plus rentable

CloudSuite Food & Beverage vous offre des informations et des capacités d'analyse qui peuvent vous aider à répondre à la demande des clients de manière plus rentable. Vous serez capable d'optimiser l'utilisation du bétail fourni, d'accroître l'efficacité de la production et de réduire au minimum le coût de la chaîne du froid.

Vous pourrez également augmenter le niveau de service à la clientèle et les performances de votre chaîne d'approvisionnement. Mieux encore, vous découvrirez que vous pouvez faire passer votre activité à un niveau entièrement nouveau grâce aux outils Infor spécialisés dans la transformation de la viande et de la volaille. Vous bénéficiez d'une fonctionnalité de planification avancée propre à votre secteur d'activité pour relever le défi complexe de la planification de l'équilibre des carcasses auquel les producteurs de viande et de volaille comme vous sont confrontés.

Les outils Infor d'optimisation de la chaîne d'approvisionnement permettent de générer un plan équilibré basé sur la stratégie push du bétail, la demande des clients, la fabrication, les contraintes en matière d'entrepôts frigorifiques et de chaîne d'approvisionnement, ainsi que les options de coupe. Ils effectuent rapidement d'innombrables permutations pour déterminer l'option qui répond le mieux à vos exigences commerciales spécifiques (stock ou chutes minimales et service maximal, par exemple). Ils fournissent une visibilité précoce des coupes de viande excédentaires et de la fenêtre de durée de conservation dans laquelle elles doivent être vendues, ce qui permet de réduire le gaspillage. CloudSuite Food & Beverage vous aide à sélectionner la meilleure option pour maximiser le service client au moindre coût. La capacité d'optimisation se trouve au cœur de la solution, stockant toutes les relations complexes entre l'offre et la demande, notamment :

- Demande — prévisions et/ou commandes
- Spécifications de désossage — nomenclature inversée avec options de coupe
- Options d'emballage pour la vente au détail ou la restauration
- Accords de niveau de service requis — par client
- Production et/ou achat de fournitures
- Capacités de production — par site/chaîne
- Options de production — heures supplémentaires/externalisation/acheminement
- Contraintes liées au processus — par exemple, la carcasse doit être réfrigérée pendant au moins 24 heures avant la coupe
- Mélange
- Durée de conservation
- Stock
- Coûts ou marges bénéficiaires

Gérez efficacement tous vos processus

Si vous prenez en compte la durée de conservation limitée des matières premières provenant de vos fournisseurs et de vos fermes industrielles, ainsi que de vos produits finis et de vos coupes, le résultat est une opération très complexe qui nécessite une solution très agile conçue pour s'adapter rapidement aux changements. Grâce à CloudSuite Food & Beverage, vous pouvez répondre aux demandes de vos clients, gérer une série complexe de demandes d'emballage et d'étiquetage, contrôler la production de l'usine et ajuster rapidement la programmation en fonction des carcasses disponibles et des limites de production telles que la disponibilité d'un nombre suffisant de travailleurs qualifiés.

Gérez une demande très variable — Optimisez votre fabrication et votre distribution en prédisant la demande avec plus de certitude en utilisant les prévisions quotidiennes et saisonnières, la planification du réapprovisionnement, l'optimisation des stocks et la planification promotionnelle. Vous pouvez également augmenter la précision de votre planification de la demande grâce à des capacités statistiques avancées et à l'apprentissage automatique, combinées aux connaissances du marché acquises grâce à la collaboration interne et externe. Les recherches montrent que la plupart des entreprises peuvent respecter les accords de niveau de service à la clientèle avec 10 % de stock de produits finis en moins en utilisant des stratégies d'optimisation des stocks. Une meilleure réponse permet non seulement d'éviter les ruptures de stock dues à une demande supérieure à l'offre, mais aussi de réduire au minimum la probabilité qu'un produit dépasse sa durée de conservation. Lorsque vous pouvez évaluer avec précision l'impact de la durée de conservation variable et souvent très courte des produits finis, vous pouvez expédier juste la bonne quantité de produit avec les jours de conservation restants appropriés pour garantir que les clients trouvent toujours votre produit frais et prêt à être consommé.

Bénéficiez d'une visibilité complète sur votre chaîne d'approvisionnement grâce aux outils de suivi et de traçabilité — Grâce à CloudSuite Food & Beverage, vous aurez des outils pour réduire le risque de contamination des produits et répondre aux exigences de qualité et de conformité. Pour vous permettre de détecter rapidement les problèmes, CloudSuite Food & Beverage fournit des technologies d'alerte et d'escalade rapide. Vous pouvez également assurer le suivi et la traçabilité des lots et sous-lots tout au long de la chaîne d'approvisionnement pour une identification rapide des rappels. Ces informations peuvent également être utilisées pour fournir aux consommateurs des détails sur la provenance.

« **Le système ERP nous permet désormais de contrôler étroitement les données, les matériaux et les finances tout au long de notre chaîne de valeur complexe. Nous avons environ 150 fournisseurs relevant de trois catégories de fermes qui nous fournissent des œufs, des poules à couvrir ou des poulets de chair. Le système commercial couvre à la fois le couvoir et l'abattoir, l'achat et la vente d'œufs et de poulets. Nous avons maintenant un contrôle total sur le produit et pouvons le documenter de la ferme à la fourche. »**

TORFINN UTNE

Responsable des systèmes d'information, Norsk Kylling

Optimisez votre chaîne d'approvisionnement en fonction des variables propres à votre secteur d'activité — Grâce à CloudSuite Food & Beverage, vous pouvez gérer toutes vos contraintes de capacité et de chaîne d'approvisionnement, telles que la capacité des équipements, la disponibilité de la main-d'œuvre, les limites de durée de conservation, les risques de contamination, ainsi que la gestion de plusieurs usines, entrepôts frigorifiques et centres de distribution. CloudSuite Food & Beverage fournit des informations sur les classements et certificats de qualité du bétail et des carcasses. Ces informations sont nécessaires pour effectuer des paiements précis à la ferme et pour permettre de voir comment allouer au mieux les qualités disponibles à la demande en évitant autant que possible les déclassements. CloudSuite Food & Beverage prend en charge les achats, la fabrication, l'entreposage, la distribution, les ventes et les finances.

Accélérez la mise sur le marché de nouveaux produits et respectez les exigences réglementaires — Grâce à CloudSuite Food & Beverage, vous pouvez développer rapidement et en collaboration des produits nouveaux ou révisés, réduire les coûts de mise sur le marché de nouveaux produits et diminuer de 50 % ou plus le temps de mise sur le marché des produits. Vous disposerez d'outils pour générer le contenu des étiquettes avec des revendications conformes aux mandats des organismes de réglementation et des clients.

Les producteurs de viande et de volaille comme vous peuvent réagir rapidement et de manière rentable aux événements perturbateurs de leur chaîne d'approvisionnement, réduire au minimum les risques de sécurité et les coûts croissants de mise en conformité, et utiliser au mieux leurs précieuses ressources de production. Grâce à ces outils, vous pouvez mieux contrôler

vos opérations et augmenter votre rentabilité. Et, parce que vous serez capable de réagir aux changements plus rapidement que vos concurrents, vous serez mieux placé pour tirer parti des nouvelles opportunités du marché.

Capacités intégrées de l'industrie des protéines

Vous ne pouvez pas répondre aux besoins uniques de l'industrie de la viande et de la volaille 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 de la main-d'œuvre.

Grâce à CloudSuite Food & Beverage, vous bénéficiez d'une véritable solution industrielle cloud qui s'enrichit chaque mois de nouvelles fonctionnalités, de sorte que vous disposez toujours d'une solution à jour sans avoir à réaliser de grands projets de mise à niveau.

Au moment du déploiement, l'accélérateur de mise en œuvre d'Infor peut vous aider à mettre en œuvre une solution ERP rapidement, tout en bénéficiant de sa flexibilité pour soutenir la croissance future. L'accélérateur de mise en œuvre de Food & Beverage intègre des processus opérationnels standard, afin d'accélérer les mises en œuvre, d'obtenir des résultats prévisibles et de réduire le coût total de possession.

CloudSuite Food & Beverage comprend toutes les fonctionnalités nécessaires pour gérer le cycle de vie de la viande et de la volaille dès le déballage. Vous bénéficierez donc de déploiements plus rapides et vous pourrez être opérationnel plus rapidement tout en réduisant les perturbations de votre activité. Vous pouvez ainsi adapter rapidement vos processus opérationnels aux changements rapides de l'industrie des protéines.

Offrez la plus haute qualité — à chaque fois

Grâce à CloudSuite Food & Beverage, vous pouvez accroître l'agilité de votre entreprise, réduire les risques liés à votre chaîne d'approvisionnement et garantir la qualité à chaque fois. Vous serez dans une position optimale pour proposer des produits conformes et de qualité constante afin de permettre à votre organisation de satisfaire une demande fluctuante, de s'adapter à la dynamique volatile du marché et d'atteindre plus rapidement vos objectifs.

Grâce à CloudSuite Food & Beverage, vous pouvez :

- Répondre aux demandes des clients, tout en réduisant au minimum les problèmes de durée de conservation grâce à la planification push-pull.
- Assurer le suivi et la traçabilité des aliments dans votre chaîne d'approvisionnement, gérer une série complexe de demandes d'emballage et d'étiquetage et contrôler la production de l'usine.
- Optimiser l'utilisation du bétail entrant.
- Évaluer toutes vos options, tout le temps, en équilibrant l'offre, la demande, la capacité et le profit.
- Ajuster rapidement l'ordonnancement en fonction du bétail disponible afin d'améliorer le taux d'exécution des commandes et de réduire le gaspillage en utilisant les prévisions et la 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-2789592-fr-FR-0123-1