



OPUSCOLO

Infor offre soluzioni per l'industria della carne e del pollame

Rendi ogni taglio il taglio migliore

I consumatori di oggi sono più informati che mai e sono interessati alla sostenibilità, alla sicurezza e provenienza alimentari. Come produttore di proteine, devi prendere decisioni economicamente convenienti su come offrire cibo di qualità—prima di fare il primo taglio. Per soddisfare le richieste variabili dei consumatori, è necessario lavorare carne e pollame in modo etico, umano, sostenibile ed efficiente. Con Infor® CloudSuite® Food & Beverage ottieni la suite di soluzioni più potente, appositamente costruita e completa, sviluppata proprio per i produttori di carne e pollame.

“**Siamo stati in grado di ottimizzare e coordinare le operazioni globali e di migliorare la produttività e la collaborazione complessive in tutta la nostra azienda.**”

JØRN I BERG

Direttore IT del gruppo (CIO), Mowi

Ritagliati un posto a tavola

In qualità di responsabile della carne di manzo, maiale, pollo o altre proteine, è necessario allevare gli animali e affidarli ad agricoltori ai sensi di un contratto di fornitura, allevare il bestiame in aziende agricole industriali, acquistare da agricoltori indipendenti, oppure utilizzare una combinazione di questi approcci. Gestisci inoltre i flussi di cassa stagionali, la sicurezza dei lavoratori, le norme governative in materia di alimenti e sicurezza e lo smaltimento dei rifiuti. Sono tutte spese significative che potrebbero rallentare la consegna dei prodotti deperibili ai rivenditori.

Per avere successo, è necessario essere in grado di massimizzare la resa del bestiame, gestire una serie complessa di richieste di imballaggio ed etichettatura, controllare la produzione dell'impianto, gestire le specifiche per un numero enorme di SKU e garantire la tracciabilità dall'azienda agricola fino alla tavola. Per gestire questi processi complessi sono necessari strumenti specifici del settore.

Da oltre 30 anni, Infor soddisfa le esigenze di produttori e distributori di alimenti e bevande in tutto il mondo grazie a soluzioni ERP specifiche per il settore. Sappiamo che la produzione in un impianto di lavorazione della carne o del pollame è soggetta a molte variabili che non sono inerenti alla maggior parte delle operazioni di produzione.

Oltre ai costi operativi tipici della manodopera e dell'energia, dei flussi di cassa stagionali e dei costi di smaltimento dei rifiuti, è necessario anche affrontare variabili specifiche del settore. Ad esempio: essere conformi con le normative federali per garantire la sicurezza dei prodotti e ridurre i richiami; oppure far funzionare impianti e mattatoi che offrono condizioni di lavoro sicure e un basso ricambio dei dipendenti. Inoltre, per ridurre il rischio di malattie di origine alimentare e superare i requisiti federali, è necessario poter tracciare, e rintracciare, ogni taglio di carne o pollame risalendo direttamente alla sua fonte e attraverso la catena di fornitura.

Allo stesso tempo, è necessario consegnare prodotti di qualità ai rivenditori, alle strutture di ristorazione e ad altri responsabili alimentari che si affidano a te—sempre. Con CloudSuite Food & Beverage, puoi migliorare l'efficienza e la reattività affrontando variabili uniche e requisiti di settore, tra cui durata a magazzino, invecchiamento, peso variabile, conformità normativa e tracciatura dei lotti.

CloudSuite Food & Beverage offre strumenti e funzionalità esplicitamente progettati per il settore delle proteine, in modo da poter:

- Aumentare la velocità di commercializzazione per garantire la consegna di prodotti freschi.
- Ridurre al minimo gli sprechi con l'ottimizzazione della vendita al giusto prezzo della carcassa.
- Migliorare continuamente la produzione, le operazioni e la pianificazione.
- Semplificare le esigenze di conformità normativa.

Soddisfa le richieste dei clienti in modo più redditizio

Con CloudSuite Food & Beverage, ottieni informazioni e capacità di analisi che possono aiutarti a soddisfare le richieste dei clienti in modo più redditizio. Sarai in grado di ottimizzare l'uso del bestiame a disposizione, migliorare l'efficienza produttiva e ridurre al minimo il costo della catena del freddo.

Allo stesso tempo, potrai migliorare il servizio clienti e le prestazioni della tua catena di fornitura. Ma soprattutto, scoprirai che è possibile alzare il livello della tua attività di carne e pollame grazie agli strumenti specializzati di Infor per i responsabili del settore.

Ottieni funzionalità di pianificazione avanzate specifiche del settore per affrontare la sfida complessa che riguarda la pianificazione della vendita al giusto prezzo della carcassa che i produttori di carne e pollame come te devono affrontare.

Gli strumenti di ottimizzazione della catena di fornitura di Infor creano un piano equilibrato che tiene in considerazione la spinta del bestiame, la richiesta dei clienti, la produzione, i vincoli del reparto freddo e della catena di fornitura e le opzioni di taglio. Esegue rapidamente innumerevoli combinazioni per determinare la migliore opzione per soddisfare i requisiti aziendali specificati (ad esempio, giacenza minima, avanzi e servizio massimo). Fornisce una visibilità anticipata dei tagli di carne in eccesso e della finestra di durata a magazzino entro la quale devono essere venduti, riducendo così gli sprechi.

CloudSuite Food & Beverage ti aiuta a selezionare l'opzione migliore per massimizzare il servizio clienti al minor costo possibile.

La capacità di ottimizzazione è al centro della soluzione, conservando tutte le relazioni complesse tra offerta e domanda, tra cui:

- richiesta—previsioni e/o ordini;
- specifiche di disosso—BOM invertito con opzioni di taglio rese;
- opzioni di imballaggio per la vendita al dettaglio o il servizio di ristorazione;
- accordi sul livello di servizio richiesti—dal cliente;
- offerta—produzione e/o acquisto;
- capacità produttive—per sito/linea;
- opzioni di produzione—tempo supplementare/outsourcing/instradamento;
- limitazioni di processo—ad es. la carcassa deve essere raffreddata per almeno 24 ore prima del taglio;
- miscelazione;
- durata a magazzino;
- inventario;
- costi o margini di profitto.

Gestisci tutti i tuoi processi in modo efficiente

Quando si tiene conto della durata a magazzino limitata delle materie prime in entrata da fornitori e aziende agricole industriali, e dei prodotti finiti e dei tagli, si ottiene un'operazione molto complicata che richiede una soluzione estremamente flessibile progettata per adattarsi rapidamente al cambiamento.

Con CloudSuite Food & Beverage puoi soddisfare le richieste dei clienti, gestire una serie complessa di richieste di imballaggio ed etichettatura, controllare la produzione degli impianti e adattare rapidamente la pianificazione in base alle carcasse disponibili e ai limiti di produzione, come la disponibilità di un numero sufficiente di lavoratori qualificati.

Gestisci le richieste davvero variabili—Ottimizza produzione e distribuzione prevedendo le richieste con maggiore certezza con le previsioni giornaliere e stagionali, la pianificazione dei rifornimenti, l'ottimizzazione dell'inventario e la pianificazione promozionale. Puoi anche pianificare le richieste con la massima precisione grazie a funzionalità statistiche avanzate e apprendimento automatico, insieme alla conoscenza del mercato derivata dalla collaborazione interna ed esterna. La ricerca dimostra che la maggior parte delle aziende può soddisfare gli accordi sul livello di servizio clienti con il 10% in meno di rimanenze di prodotti finiti, utilizzando strategie di ottimizzazione dell'inventario. Una migliore risposta non solo aiuta a evitare situazioni di esaurimento scorte a causa del superamento delle richieste, ma riduce anche al minimo la probabilità che un prodotto superi la sua durata a magazzino. Quando si può valutare accuratamente l'impatto della durata a magazzino variabile e spesso molto breve sui prodotti finiti, è possibile spedire la giusta quantità di prodotto con i giorni di durata a magazzino appropriati rimasti per garantire sempre un prodotto fresco e pronto per essere consumato.

Mantieni la piena visibilità sulla tua catena di fornitura con gli strumenti di tracciabilità—Con CloudSuite Food & Beverage, avrai a disposizione strumenti per ridurre il rischio di contaminazione dei prodotti e soddisfare i requisiti di qualità e conformità. Per fornire un rilevamento tempestivo e rapido dei problemi, CloudSuite Food & Beverage fornisce tecnologie di segnalazione e di escalation rapida. È inoltre possibile tenere traccia di lotti e sottolotti in tutta la catena di fornitura per una rapida identificazione del richiamo. Le informazioni possono anche essere utilizzate per fornire ai consumatori dettagli sulla provenienza.

“ Il sistema ERP ora ci offre un controllo rigoroso di dati, materiali e dati finanziari attraverso la nostra complessa catena del valore. Abbiamo circa 150 fornitori da tre categorie di aziende agricole che ci forniscono uova, galline ovaiole o polletti. Il sistema aziendale copre l'incubatrice e il macellaio, l'acquisto e la vendita di uova e pollo. Ora abbiamo il pieno controllo e possiamo documentare il prodotto dall'azienda agricola fino alla forchetta.”

TORFINN UTNE

Responsabile IT, Norsk Kylling

Ottimizza la catena di fornitura in base alle variabili uniche del settore—Con CloudSuite Food & Beverage, puoi gestire tutti i tuoi vincoli di capacità e catena di fornitura, come la capacità delle apparecchiature, la disponibilità della forza lavoro, i limiti di durata a magazzino, i rischi di contaminazione e la gestione di più impianti, reparti freddi e centri di distribuzione. CloudSuite Food & Beverage fornisce informazioni su gradi e certificati di qualità del bestiame e della carcassa, necessari per i pagamenti accurati all'azienda agricola e per consentire di vedere come allocare al meglio le qualità disponibili alla richiesta, evitando il più possibile i declassamenti. CloudSuite Food & Beverage supporta il peso variabile nell'acquisto, nella produzione, nello stoccaggio, nella distribuzione, nelle vendite e nella finanza.

Introduci nuovi prodotti sul mercato più velocemente e rispetta la conformità normativa—È possibile sviluppare prodotti nuovi o rivisti in modo rapido e collaborativo, ridurre i costi per l'introduzione di nuovi prodotti e ridurre il time to market di almeno il 50% con CloudSuite Food & Beverage. Avrai a disposizione strumenti per generare contenuti di etichette con affermazioni conformi ai mandati delle autorità di regolamentazione e dei clienti.

I produttori di carne e pollame come te possono rispondere in modo rapido e redditizio agli eventi distruttivi della catena di fornitura, ridurre al minimo i rischi per la sicurezza e i costi crescenti della conformità oltre a sfruttare al massimo le preziose risorse di produzione. Con questi strumenti, è possibile ottenere un maggiore controllo sulle operazioni per aumentare la redditività. E, poiché sarai in grado di reagire al cambiamento più velocemente rispetto alla concorrenza, avrai una posizione migliore per sfruttare le nuove opportunità di mercato.

Capacità integrate del settore delle proteine

Non è possibile soddisfare le esigenze specifiche del settore della carne e del pollame se non si dispone dei migliori strumenti software attualmente disponibili sul mercato—flessibili e in grado di crescere man mano che l'attività cresce. Le nostre tecnologie innovative consentono di combinare le caratteristiche più importanti per le operazioni di produzione, la pianificazione di vendite e operazioni, le previsioni, la gestione delle risorse, la sostenibilità, la gestione delle formule, la finanza, l'analisi e la gestione della forza lavoro.

Con CloudSuite Food & Beverage, otterrai una soluzione nativa del cloud di settore che riceve nuove funzionalità ogni mese, così da avere sempre una soluzione attuale senza dover più fare importanti progetti di potenziamento.

Al momento di implementare, Infor Implementation Accelerator può aiutarti a implementare rapidamente una soluzione ERP, beneficiando al contempo della sua flessibilità per supportare la crescita futura. L'Implementation Accelerator for Food & Beverage dispone di processi aziendali standard integrati, per fornire implementazioni più rapide, risultati prevedibili e un costo totale inferiore per proprietà.

CloudSuite Food & Beverage include tutte le funzionalità per gestire il ciclo di vita della carne e del pollame fin da subito. Quindi, otterrai distribuzioni più rapide, sarai in grado di iniziare a lavorare più rapidamente, con meno interruzioni per l'azienda. Di conseguenza, è possibile adattare tempestivamente i processi aziendali ai rapidi cambiamenti del settore delle proteine.

Offri la massima qualità—sempre

Con CloudSuite Food & Beverage, puoi aumentare l'agilità della tua azienda, ridurre i rischi della catena di fornitura e fornire sempre prodotti di qualità. Sarai nella posizione ottimale per offrire sempre prodotti conformi per consentire alla tua organizzazione di soddisfare le richieste in evoluzione, adattarsi alle dinamiche di mercato instabili e raggiungere i tuoi obiettivi più velocemente.

Con CloudSuite Food & Beverage, puoi:

- Soddisfare le richieste dei clienti, riducendo al minimo i problemi di durata a magazzino grazie alla pianificazione push-pull.
- Monitorare e tracciare gli alimenti nella catena di fornitura, gestire una serie complessa di richieste di imballaggio ed etichettatura e controllare la produzione degli impianti.
- Ottimizzare l'utilizzo del bestiame in entrata.
- Valutare sempre tutte le opzioni, bilanciando offerta, richiesta, capacità e profitto.
- Regolare rapidamente la pianificazione in base al bestiame disponibile per migliorare i tassi di evasione degli ordini e ridurre gli sprechi, utilizzando previsioni e pianificazione giornaliera e orarie.

PER SAPERNE DI PIÙ 

Seguici:     



Infor è un fornitore globale di business software nel cloud specializzato per settore di mercato. Oltre 65.000 organizzazioni in più di 175 paesi si affidano ai 17.000 dipendenti di Infor per raggiungere i propri obiettivi aziendali. Per saperne di più visita www.infor.com.

Copyright© 2023 Infor. Tutti i termini e i simboli grafici utilizzati nel presente documento costituiscono marchi commerciali e/o marchi registrati di Infor e delle relative consociate o affiliate. Tutti gli altri marchi qui riportati sono di proprietà dei relativi proprietari. www.infor.com.

Infor in Italia, Via Torri Bianche 24, 20871 Vimercate MB, www.infor.com/it-it

INF-2789592-it-IT-0223-1