



カタログ

インフォアが提供する食肉・鶏肉、加工食品向けソリューションのご紹介

すべての肉のカットをベストなものにする

昨今のお客様は、みずから様々な情報を収集します。意識の高いお客様は持続可能性（サステナビリティ）や食品衛生、安全性、産地証明、フードロス、海洋ゴミやプラスチックゴミ削減など、健康意識に加え環境意識の高まりや関心が日々高まっているのです。そんな中で食肉生産者は貴重な食材を生産加工しお届けする前に、費用対効果はどうか、どのような部位のカット方法を選択すべきなのか、加工機械を稼働や工程など様々な要件をもとにさまざまな意思決定を日々繰り返し行っています。

「ERPシステムにより、複雑なバリューチェーンを通じてデータ、原料、財務を厳密に管理できるようになりました。私たちは、3つの国から約150社のサプライヤーを抱えています。卵、孵化のいずれかを提供してくれる農場に分類されます。鶏やゆで鶏の両方をカバーする業務体制としています。孵化場と屠殺場の両方をカバーし、購買と卵や鶏肉などの販売も行っています。今では、私たちは製品を農場から食卓に届けるまで製品を完全に管理し、記録することができるようになりました。」

TORFINN UTNE

ITマネージャー、Norsk Kylling

お客様のニーズが多様化し変化する中で、倫理的、人道的な方法で肉類・鶏肉を取り扱わなければなりません。単に効率的でなく、持続可能な社会にむけて、従来のやり方さえも考え直さなければならいような変化が求められているのです。Infor® CloudSuite® Food & Beverageは肉・鶏肉業界特化のソリューションで、皆様の変革をお手伝いします。

食卓に自分の場所を確保するために

牛肉、豚肉、鶏肉、その他の食品加工を営む企業は、さまざまな形態で事業を営んでおります。たとえば、自社で家畜から加工までを一手に行う場合や、契約農家や独立農家との契約委託や、畜産加工品・食肉加工品の製造委託でOEMやPBブランド生産したりしながら、お客様のニーズに合わせ商品をお届けします。また、季節ごとの急激な需要の変化に対応したり、従業員の安全性の確保や環境の改善、政府や行政機関の食品・安全規制の順守、地球環境やサステナビリティなどのフードロスや廃棄物の処理など多くのことを同時に配慮しなければなりません。時に、お客様や小売店へ生鮮品の配送スピードを低下させる要因となり、コスト負担が増大し、収益を圧迫する可能性があります。

このような環境で、持続的に事業を推進するうえで、最適な水準で事業を最適化し、パフォーマンスを最大化する必要があるでしょう。たとえば、農場の生産をコントロールしながら、膨大な数のSKUの規格を管理し、農場から食卓まで安全にお届けするためのトレーサビリティを向上させるなど、非常に複雑なプロセスがあります。また、パッケージラベルの遵守などコンプライアンス強化を随時推進しなければなりません。このような複雑に絡み合う日々の課題を改善し、新たな市場のニーズに応じていくための新たな仕掛けづくりが必要になってくるです。

インフォアは年以上にわたり、業界に特化したを世界各国の食品・飲料メーカーや販売流通業者に提供してまいりました。私たちは、食肉や鶏肉特有の生産プロセスの変動要因が事業のパフォーマンスに与えるインパクトや重要性を深く理解しています

人件費とエネルギーといった運用コストのみならず、季節的な変動とキャッシュフロー、廃棄物処理費用など、業界特有の要因変数に対処する必要があります。政府関連法案や規制を遵守、食の安全性を確保すること、リコールリスクを減らすこと、工場の運営や従業員のリテラシー向上も重要な要素です。安全な労働環境の確保や屠殺場環境の改善は社会からも厳しい目でさらされます。当然、働き手の確保や環境を改善で定着率を改善しなければなりません。また、汚染リスクや、食中毒のリスクなど、行政や政府の要件を満たすためにも、食肉や鶏肉の各部位を追跡し、流通サプライチェーンを直接追跡したり、即座に問題の商品を特定することができなければ、お客様からの信頼関係は一瞬で崩れ去ります。皆様を頼りにしている小売業者、食品サービス、その他の食品加工業者は、御社が高品質で信頼される商品を求められますから、その期待に的確に応えなければなりません。

は、賞味期限、保存期間、エイジング、おおよその重量、規制コンプライアンス、ロット追跡など、業界固有の変数や要件に標準で対応、効率性とクイックに変化できる柔軟性を兼ね備えています。

CloudSuite Food&Beverage

- 市場投入時間を短縮、新鮮な商品を確実にお届け
- 固形不要物の処理のバランスの最適化で無駄を極小化
- 計画、生産、運用を持続的に改善
- 法令遵守や必要条件を簡素化

“グローバルオペレーションを合理化・最適化することで、全体的な生産性を向上しビジネス全体のコラボレーションを強化することができました。

JØRN I BERG

グループITディレクター (CIO) 、Mowi

より高い収益性でお客様の需要を満たします

は、お客様のニーズを高い収益性で満たすうえで必要な情報と分析機能を提供します。供給された家畜を最適化し、生産効率を向上することで、冷凍・冷蔵によって低温を保ちつつ生鮮食料品を生産者からお客様まで一気通貫で、見える化、流通体や、コールドチェーンのコストを最小限に抑えることができます。

食肉・鶏肉加工事業を新しいレベルに引き上げるために、お客様サービス向上は不可欠です。お客様からの信頼と満足度を高め、サプライチェーン全体のパフォーマンスを向上するために、業界に特化した技術をプロセスに取り込むことで効率化を図ります。これにより生産者・加工が直面する複雑な課題に対し、生産計画から商品の加工流通まで、無駄のない商品を新鮮なうちにお届けするので

インフォアのサプライチェーン最適化ツールは、家畜、お客様の需要、生産、コールドフードチェーンの物流プロセスを円滑に機能させるためのコールドストア、サプライチェーンの制約、カッティングオプションの影響を考慮したバランスの取れた計画を生成します。情報を迅速に何度も並べ替え、指定したビジネス要件（最小在庫、切れ端、最大サービスなど）に最適なオプションを決定します。余剰の肉のカット、それらを販売しなければならない貯蔵期間の時間枠を早期に見える化し、無駄を減らします。

は、最も低コストでお客様サービスを最大化するための最適なオプションを選択するのに役立ちます

最適化ツールの特長

- 需要：予測や注文
- 骨の除去に関する仕様：柔軟なカットオプションを備えた逆
- 小売や食品サービスの梱包オプション
- お客様ごとに必要なサービスレベル契約
- 供給：生産や購買
- 生産能力：拠点別ライン別
- 生産オプション：時間外労働外注経路管理
- 工程の制約：たとえば、死骸はカット前に最低時間の冷蔵が必要
- ブレンド
- 賞味期限
- 在庫状況
- コストと利益率

すべてのプロセスを効率的に管理

入荷した原材料の賞味期限が限られていることを考慮しなければなりません。お取引先様や農家様からの素材管理は、複雑なオペレーションになるため、変化に柔軟に対応できるソリューションが必要になるでしょう。

を使用すると、複雑なパッケージングとラベリングの管理、農場や加工工場の生産管理、利用可能な枝肉の有効活用、資格のある従業員の稼働率など生産力の制約に基づき、スケジュールをすばやく調整することでお客様のニーズを満たすことができます。

需要の変動に対応し、最適化する。

日々・季節の予測、補充計画、在庫最適化など、より確実な需要予測により、生産と流通を最適化が可能となり、そのうえで販促計画を立てることができるのです。

高度な統計機能と機械学習、社内外のコラボレーションから得られるインサイトと市場情報を組み合わせることで、需要計画にさらなる精度向上をもたらします。調査によると、在庫最適化戦略利用するほぼすべての企業が完成品在庫を%削減しながら、お客様へのサービスレベルを維持できたと調査結果で明らかになりました。

お客様対応のレスポンスの向上によって、需要が供給を上回るなど品切れを防ぎ、賞味期限を超える可能性を最小限に抑えることで、多くの貴重な生命を守ることができます。

短い賞味期限を迎える商品を正確に把握して評価できれば、賞味期限のが近い商品を優先的に出荷することで、お客様により多くの新鮮な商品をお届けできます。

追跡ツールでサプライチェーンを見える化する：は、商品の汚染リスクを低減、次のような要件を満たすことができます。

品質とコンプライアンスの遵守、問題を早期発見のために、アラートと迅速なエスカレーション技術を提供します。

ロットおよびサブロットの追跡とトレースを、生産工程全体にわたって実行することで、リコール商品を迅速に特定したり、お客様に原産地情報の詳細を提供することも可能となります。

業界の特性を兼ね備えたサプライチェーン最適化

設備容量、賞味期限、汚染リスク、複数の工場対応、資産管理、冷蔵倉庫、配送センターの管理、従業員の稼働率など、キャパシティとサプライチェーンの制約を統合管理します。

また、家畜と枝肉の品質等級に関する情報を提供、証明書を発行、農場への適正価格での支払いのためにも必要となるでしょう。どのように商品を配分するのが、適正価格は蓄積されたデータにより、精度を高めます。可能な限り商品価値を下げず、格下げを避けるために、需要に応じて、利用可能な品質をいかに配分していくかをより高い精度で実現できます。

は購買、製造、倉庫、流通、販売 およびファイナンスまで統括的に安心した商品をお客様にお届けするためのサポートします。

新製品の迅速な市場投入と規制遵守の実現

により、新商品や改訂版を迅速に共同開発でき、新商品導入コストを削減し、市場投入までのリードタイムを%短縮することができます。規制当局への義務準拠、お客様へのクレーム対応、食品ラベル表示コンテンツの生成ツールなど、統合的な運用の質を高めることができます。食肉・鶏肉生産業者にとって、サプライチェーンの様々なリスクを未然に予想し、利益を確保しながら、安全に商品をお届けしなければなりません。また、関連法案やコンプライアンスに適応しながら、運用コスト上昇を最小限に抑え、貴重な生産資源を最大限に活用していく必要があります。これらのツールを活用することで、皆様のオペレーションをより効率化し収益性を高めることができます。また、市場の変化やお客様の需要により迅速に対応できるようになり、競合他社よりもいち早くお客様においしい商品を新鮮なうちにお届けすることで、競争優位性を確保し、市場機会のあらたなチャンスをつかみながら、持続的な成長への変革が可能となるのです。

業界特有の機能を最初からビルトイン

食肉・鶏肉業界特有のニーズに応えるに、現在市販されている最高品質の技術ソフトを活用することは有益です。

成長に合わせて拡張できる基盤として、お客様の成長とともに歩んでいくものです。

弊社の革新的な技術により、生産オペレーション、販売・計画、予測、資産管理、サステナビリティ、財務、分析、従業員リソース管理といった価値のある機能を柔軟に組み合わせることができます。

は、最先端の業界標準レベルの基盤をすぐに手に入れることができます。毎月定期的に追加される機能で、常に最新のシステムを持つことができ、従来の大規模なアップグレードは必要なくなります。

システム導入と展開に関して、インフォアは（導入アクセラレーター）を提供、クラウド環境を迅速に導入し将来の成長をいち早くサポートする柔軟性を備えています。標準的なビジネスプロセスを最初から組み込むことでより素早く提供するとともに、展開後の成果を評価したり、の低減を実現していくのです。

には、導入時から食肉と鶏肉のライフサイクルを標準で管理することができます。より迅速な展開と定着によって、最新のシステムを素早く立ち上げます。市場や業界の急激な変化に合わせてビジネスプロセスを柔軟に適応させていくのです。

常に最高の品質を一番おいしい状態でお客様にお届け

は、サプライチェーンのリスクを軽減しながら、企業のアジリティを向上させ、高品質の商品をお客様にお届けするために支援します。安定した品質管理とコンプライアンス強化で、お客様のニーズを満たし、御社の経営ゴールをより早く達成を支援、そして、持続可能な社会に向けて廃棄物の削減やフードロスを減らし、より地球環境によりやさしいサステナブル経営への変革と新たな価値創造を力強くサポートします。

CloudSuite Food & Beverage

- プッシュプル・プランニングで賞味期限のリスクを最小限に抑えながら、お客様のニーズに対応
- サプライチェーン内の食品を追跡・追跡、管理複雑な一連のパッケージやラベルの要求と生産をコントロール
- 入荷する家畜の使用法を最適化
- 可能な選択肢を評価しながら需要と供給、生産能力、収益性をバランスし最適化

[詳細はこちら](#) ➔



インフォアは、業界特化型のビジネスアプリケーションをクラウドで提供しています。17,000人の社員が、175か国以上で65,000以上のお客様のビジネスを支援しています。詳しくは、www.infor.com/ja-jp/をご確認ください。

Copyright© 2023 Infor. All rights reserved. 本文に記載の文字標章および 図形標章は、インフォアおよび/またはその関連会社ならびに子会社の商標および/または登録商標です。本文に記載のすべての他の商標は各所有者の所有物です。 www.infor.com.

東京都千代田区有楽町1-1-3 東京宝塚ビル16階

INF-2789592-ja-JP-0623-1