



APTEAN FOOD & BEVERAGE PER AZIENDE DI LAVORAZIONE CARNE, PESCE E POLLAME

Se sei un trasformatore di carne, pesce o pollame, sai che il tuo settore deve affrontare molte sfide uniche e complesse. L'aumento delle normative sulla sicurezza alimentare, le crescenti preoccupazioni dei consumatori sulle origini dei prodotti, la pressione per prevedere con precisione la domanda e lo stress della misurazione e della contabilizzazione del peso variabile, possono comportare conseguenze dannose per la tua attività se non gestite correttamente.

I clienti che si affidano ad Aptean Food & Beverage ERP per la lavorazione e la decostruzione della carne sono in grado di semplificare le loro attività, rispettare gli standard di sicurezza alimentare globali e ridimensionare meglio i loro processi. Utilizzando un software specifico per il settore è possibile registrare i costi accurati dei singoli tagli di prodotto, migliorare la tracciabilità con la funzionalità della distinta base (BOM) inversa e ottenere una migliore comprensione della gestione della resa e dei processi di determinazione del prezzo.

Offriamo una soluzione completa per le vostre operations, tra cui:

- Tracciabilità dei lotti
- Garanzia di qualità
- Distinta base (BOM)
- Monitoraggio seriale
- Peso variabile
- Work in Progress (WIP)
- Gestione del rendimento





Guarda il video Aptean Food & Beverage per aziende di lavorazione carne, pesce e pollame

Le sfide del settore

Sicurezza e qualità

Consumatori, venditori e grossisti chiedono maggiore trasparenza per quanto riguarda la sicurezza alimentare, le origini dei prodotti e la qualità degli ingredienti. Per rispettare gli standard, è fondamentale disporre degli strumenti per monitorare il prodotto lungo tutta la Supply Chain e impostare audit di sicurezza obbligatori in tutte le fasi di decostruzione e lavorazione.

Prodotti finali multipli

La produzione di più prodotti finali da una singola materia prima richiede complessi processi di tracciabilità e registrazione. Per rimanere competitivi e garantire l'accuratezza dei prezzi e della tracciabilità, la tecnologia specifica del settore consente di registrare e prendere decisioni in base a ciascun prodotto finale, piuttosto che sugli output presunti o medi.

Gestione del rendimento

Senza una vera comprensione del costo di produzione nella tua struttura, rischi di lasciare ingenti somme di denaro sul tavolo. L'utilizzo di software per ottenere una migliore comprensione dei costi di produzione con inventario, elaborazione e dati di acquisto in tempo reale rende possibile valutare criticamente i processi in modo continuo e massimizzare la redditività.

Peso variabile

La variazione costante del peso del prodotto nella maggior parte degli impianti di lavorazione della carne, del pollame e dei frutti di mare può portare a implicazioni in tutta l'organizzazione se il peso del prodotto e le misurazioni delle scorte non sono accurate. Il software Aptean consente di prendere decisioni in base al peso effettivo del prodotto in magazzino, assicurandoti di rimanere competitivo.



Capacità specifiche:



Tracciabilità

Tenere conto delle materie prime e dei prodotti finiti attraverso il processo di produzione e isolare i prodotti difettosi a livello di lotto in caso di richiamo



Qualità

Impostare audit di qualità obbligatori e schede di valutazione in ogni fase del ciclo di produzione per verificare la coerenza, l'integrità e la sicurezza del prodotto



Reporting e analisi

Crea report affidabili e personalizzabili che misurano le prestazioni e utilizzano dati storici e di produzione, vendite e costi in tempo reale per previsioni accurate



Produzione a mano

Integra la programmazione della produzione, la pianificazione, l'elaborazione in batch e il consolidamento per aumentare l'efficienza nei canali di produzione e distribuzione.



Magazzino e inventario

Gestisci prelievi, magazzini, imballaggi e spedizioni per tenere traccia dei movimenti di inventario e semplificare i processi di magazzino.



Manutenzione dello stabilimento

Monitorare le prestazioni delle apparecchiature, i programmi di manutenzione, l'igiene e le modifiche per ottimizzare il raggiungimento del piano e l'OEE

Per maggiori informazioni: <https://www.aptean.com/en-US/solutions/erp/aptean-food-and-beverage-erp>

