



## APTEAN FOOD & BEVERAGE PER AZIENDE DI PRODOTTI DA FORNO

I clienti si aspettano freschezza, scelta e qualità. Pertanto, nel mercato altamente competitivo dell'industria dei prodotti da forno all'ingrosso freschi e congelati, rivenditori e fornitori sono costantemente alla ricerca di modi per soddisfare le mutevoli esigenze, pur rimanendo competitivi.

Il software ERP Aptean Food & Beverage per prodotti da forno è stato progettato per aiutare le aziende ad operare in modo più efficiente, rispettare gli standard di sicurezza alimentare globali e far crescere le loro attività. I nostri clienti gestiscono meglio le loro aziende con l'aiuto del monitoraggio granulare dei lotti, strumenti di gestione dei lotti, audit di qualità e sicurezza semplificati e un sistema completo di gestione delle relazioni con i clienti.

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

- Elaborazione in lotti
- Piano di produzione
- Gestione delle scorte
- Previsioni giornaliere
- Tracciabilità
- Distinta base (BOM)
- Ordini permanenti
- Gestione degli allergeni
- Gestione del magazzino
- Rendicontazione del rendimento
- Ricette e Formulazione
- Distribuzione



**Guarda il video Aptean Food & Beverage per le aziende di prodotti da forno**



## Le sfide del settore

### Gestione delle scorte

Per essere in grado di pianificare in anticipo e ottenere i maggiori vantaggi dalle proprie forniture, molte organizzazioni devono prevedere con precisione la domanda e i requisiti di produzione. Una previsione e una pianificazione accurata richiedono dati accurati. Con il software Aptean Food & Beverage hai una visione dei dati del tuo inventario, comprese le date di scadenza delle materie prime e dei prodotti finali.

### Sicurezza alimentare e tracciabilità

I dati integrati e in tempo reale informano la pianificazione, assicurando che i lotti contengano quantità di materiale accurate, rispettino i tempi di scadenza e producano i migliori risultati. E' possibile stabilire controlli di qualità obbligatori sulle temperature della formulazione, procedure di lavaggio e revisioni del prodotto finito oltre a tracciare, rintracciare accuratamente ingredienti e prodotti finiti per una tracciabilità completa end-to-end.

### Previsioni giornaliere

Nell'industria dei prodotti da forno freschi, la produzione basata su previsioni giornaliere è comune. Il cibo fresco deve essere consegnato ogni giorno, ma ogni giorno è diverso. Pertanto, desideri iniziare a produrre i tuoi prodotti in anticipo, con la flessibilità di adattare la programmazione della produzione man mano che gli ordini arrivano nell'arco della giornata. Il software di pianificazione avanzato aiuta le aziende a programmare e produrre in modo efficiente, lavorando con previsioni giornaliere.

### Produzione a mano

Considera le rilavorazioni e sfrutta al massimo i tuoi materiali e le tue risorse. Tieni traccia dei materiali di rilavorazione e riutilizzali per lotti futuri, ottenendo previsioni più accurate e un migliore utilizzo dei materiali, portando a decisioni di acquisto più intelligenti.



## 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>

