



APTEAN FOOD & BEVERAGE PER AZIENDE DEL SETTORE DOLCIARIO

Il mercato del settore dolciario è in continuo cambiamento e le aziende del settore devono adeguarsi a regole sempre più stringenti in tema di salute dei consumatori, i prezzi volatili degli ingredienti e la forte concorrenza. Il nuovo trend del biologico e del commercio equo e solidale, il desiderio di una maggiore scelta da parte dei consumatori di prodotti vegani e a ridotto contenuto di zucchero hanno fatto sì che i produttori di dolci debbano guardare allo sviluppo di nuovi prodotti e all'efficienza operativa per rimanere competitivi e redditizi.

Il software specifico per il settore dolciario di Aptean 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 clienti sono maggiormente in grado di impostare controlli di qualità personalizzati, separare gli allergeni durante la produzione e tracciare le materie prime dal ricevimento fino alla produzione.

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

- Work in progress (WIP)
- Elaborazione in lotti
- Gestione degli allergeni
- Distinta base (BOM)
- Tracciabilità
- Garanzia di qualità (QA)
- Gestione delle scorte
- Ricette e formulazione
- Gestione dell'officina



Video di Presentazione

Aptean Food & Beverage



Trasparenza

I consumatori chiedono informazioni più dettagliate e trasparenza su ciò che c'è nel loro cibo, da dove proviene e se è stato prodotto in modo sostenibile nel rispetto dell'ambiente. Con una soluzione software specifica per il food, le aziende dolciarie possono soddisfare queste richieste di trasparenza e sostenibilità, aumentando al contempo la fiducia dei consumatori.

Sicurezza e qualità alimentare

Le aziende dolciarie devono creare e personalizzare controlli e audit di qualità obbligatori dal pre-ricevimento dei materiali fino alla produzione. Con una soluzione progettata per l'industria dolciaria, i nostri clienti possono verificare la temperatura, la viscosità, la formulazione e altri significanti utilizzati nella loro struttura per confermare la qualità. Inoltre, possono rispettare gli standard di sicurezza alimentare garantendo che gli allergeni siano monitorati, tracciati e tenuti separati dagli altri ingredienti.

Produzione a mano

Nel settore dolciario l'efficienza produttiva è di grande importanza. Quanti prodotti vengono realizzati all'ora, quali sono i tassi di efficienza per macchina, quale impatto hanno i requisiti di manutenzione e altre interruzioni sulla linea di produzione, quali sono le ore impiegate per gli ordini, soddisfa tutti i severi requisiti normativi e di etichettatura? Con il software specifico del settore, queste informazioni vengono acquisite in modo efficiente per fornire approfondimenti e analisi vitali.

Cambiare la domanda dei consumatori

Le tendenze imminenti verso il “senza zucchero, senza glutine e non OGM” hanno un impatto sulle aziende del settore. Con il software specifico di Aptean i nostri clienti possono facilmente gestire e sviluppare ricette alternative, con aggiunte come ingredienti freschi o interi, e possono gestire inventari più complessi e di ampio respiro.

Gestione degli ingredienti sfusi

Gestisci i tuoi ingredienti sfusi durante la lavorazione e la formulazione. Man mano che i materiali vengono elaborati, controlla quanto è necessario per evadere gli ordini in modo da poter ordinare materiali aggiuntivi e modificare gli ordini all'ingrosso futuri.



Capacità specifiche del settore



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>

