



APTEAN FOOD & BEVERAGE PER PRODUTTORI DI SNACK

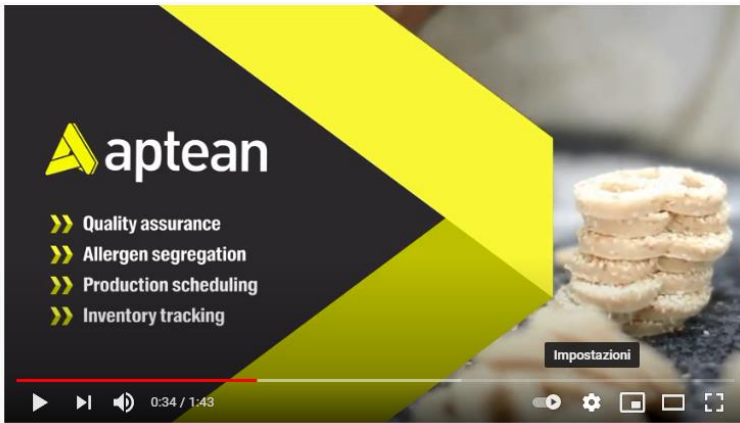
In un mercato estremamente competitivo, i produttori di snack devono essere in grado di adattarsi all'evoluzione delle tendenze alimentari e alle mutevoli richieste dei consumatori o rischiano di rimanere indietro. Indipendentemente dal fatto che le tue operations consistano in arrostire, salare, essiccare, cuocere o inscatolare, avere la capacità di produrre prodotti coerenti e di qualità che soddisfino le tendenze del comportamento economico e dei consumatori garantirà alla tua azienda di crescere e avere successo.

I clienti che scelgono Aptean Food & Beverage ERP per gestire i propri stabilimenti sono in grado di consolidare e ottimizzare meglio i lotti, separare e sostituire gli allergeni e semplificare i processi di tracciabilità. Utilizzando un software specifico, è possibile garantire la qualità dei prodotti, creare nuove ricette basate sulle tendenze dei consumatori, programmare la produzione in base alla durata di conservazione e aumentare l'efficacia complessiva delle apparecchiature nel proprio impianto.

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

- Garanzia di qualità (QA)
- Distinta base (BOM)
- Segregazione degli allergeni
- Elaborazione in lotti
- Gestione delle scorte
- Work in progress (WIP)





Guarda il video Aptean Food & Beverage per produttori di Snack

Le sfide del settore

Controllo qualità

I produttori di snack devono garantire l'uniformità in ogni bene che producono. Ma le variazioni nelle materie prime e nei processi di produzione possono rendere questo estremamente difficile. Controlli di qualità automatizzati effettuati a livello di ingrediente grezzo, durante il processo di produzione e sul prodotto finale misurano tutto, dai livelli di umidità, percentuali di condimento e temperature di frittura dell'olio per garantire che i tuoi prodotti soddisfino rigorosi standard di qualità.

Pianificazione della produzione

Margini ridotti e tempi di produzione molto ridotti significano che i produttori di snack devono essere il più efficienti possibile nella loro programmazione. Il nostro software specifico per il food è dotato delle funzionalità necessarie per programmare la produzione in base alla durata di conservazione, alla separazione degli allergeni, alla manutenzione delle apparecchiature o al tempo di produzione per massimizzare i macchinari, la manodopera e i materiali.

Ricerca e sviluppo

I principali produttori di snack possono adattarsi alle tendenze alimentari e ai mutevoli gusti dei consumatori. Gli strumenti avanzati di sviluppo del prodotto di Aptean consentono ai team di ricerca e sviluppo di confrontare le ricette e i processi attuali con nuovi ingredienti e tecniche di lavorazione per scoprire nuovi prodotti, ricette e formule convenienti.

Confezionamento

La crescente domanda da parte dei consumatori di snack a porzione controllata e imballaggi facile da gestire può creare grattacapi per i produttori senza funzionalità avanzate di gestione del magazzino. La tecnologia specifica per il food crea flessibilità e maggiore controllo in tutta l'organizzazione, consentendoti di semplificare i processi di confezionamento e aumentare l'efficacia complessiva delle apparecchiature.



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>

