



## APTEAN FOOD & BEVERAGE PER AZIENDE DI PRODOTTI CONFEZIONATI E SURGELATI

Nell'industria degli alimenti confezionati e surgelati, la domanda è guidata dalle tendenze dei consumatori in termini di gusti, scelte di stile di vita e considerazioni sulla salute. Poiché l'interesse dei consumatori per gli alimenti da asporto continua ad aumentare, aumenta anche la domanda di cibi surgelati, preparati e pronti per il consumo. La redditività per i produttori dipende da operazioni efficienti, qualità del cibo e servizio clienti eccezionale.

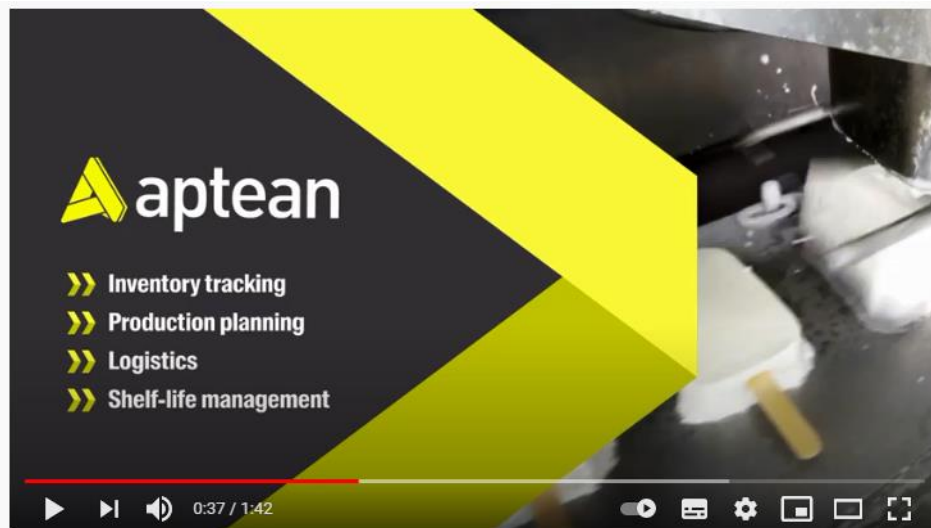
I clienti che si affidano alla soluzione ERP Food & Beverage di Aptean per gestire le proprie attività, hanno accesso alle funzionalità di gestione delle scadenze a lungo termine, sono in grado di gestire meglio i livelli di inventario e possono impostare controlli di sicurezza durante i processi di ricezione, produzione e spedizione.

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

- Logistica
- Gestione delle scorte
- Pianificazione del prodotto
- Integrazione di dispositivi mobili
- Gestione della data di scadenza
- Pianificazione del magazzino
- Gestioni dei prodotti a scaffale



**Guarda il video Aptean Food & Beverage per prodotti confezionati e surgelati**



## Le sfide del settore

### Uptime di produzione

In un settore ad alto volume, il tempo di attività della produzione è fondamentale per mantenere la redditività e la continuità della fornitura. I dati di uptime e le metriche di produzione vengono registrati in tempo reale per avvisare i dirigenti delle percentuali di uptime, aiutandoli a approfondire la capacità reale rispetto a quella teorica e prendere decisioni informate sull'acquisto delle apparecchiature.

### Elaborazione in lotti

Le aziende che gestiscono manualmente la programmazione della produzione e la pianificazione rischiano di incorrere in colli di bottiglia e creare inefficienze di processo. Apteian Food & Beverage ERP aiuta i produttori di alimenti surgelati e preparati a completare ordini di grandi dimensioni contemporaneamente all'arrivo dei materiali per anticipare le date di scadenza e passare rapidamente da un lotto all'altro per sfruttare al massimo il tempo di produzione.

### Gestione prodotti a scaffale

I produttori di alimenti preparati e congelati affrontano le sfide legate alla gestione del ciclo di vita del prodotto condensato o a lungo termine. L'utilizzo di una tecnologia che invia alla produzione ingredienti con date di scadenza simili aiuta a ridurre i tempi di consegna e garantisce che i prodotti finiti vengano spediti ai clienti con un'ampia durata di conservazione. Ciò fornisce la possibilità di prevedere per quanto tempo i prodotti finiti possono essere conservati prima di raggiungere la scadenza.

### Gestione dei trasporti

Il trasporto degli alimenti utilizzando le migliori pratiche sanitarie è essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti che produci. Con Apteian, le informazioni sulle condizioni di spedizione richieste, come il tipo di veicolo, la temperatura, l'imballaggio, ecc., vengono archiviate in un database centralizzato. Ciò consente la generazione automatizzata di una serie di controlli e test durante i processi di carico e scarico per garantire sicurezza e conformità.



## 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>

