



Dlaczego branża mięsna potrzebuje systemu ERP?

5 KLUCZOWYCH ASPEKTÓW

Grzegorz Cwiągłag – Kierownik Projektu,
Bartłomiej Rutkowski – Sales Director
z CFI Systemy Informatyczne
- VENDO.ERP®



Rola systemu ERP jest kluczowa w sektorze produkcji żywności i przetwórstwa mięsnego. Nowoczesny i funkcjonalny system ERP odgrywa istotną rolę w prawidłowym funkcjonowaniu firmy zapewniając jej kompleksowe wsparcie na wielu płaszczyznach działalności. Począwszy od zamówień, magazynowania, realizacji produkcji poprzez dział finansowy, rozliczenia i planowanie. Automatyzuje poszczególne czynności, pozwala na monitorowanie i wgląd do pełnych danych, przyczyniając się tym samym do poprawy efektywności firmy, optymalizacji procesów produkcyjnych i zmniejszenia kosztów funkcjonowania zakładu. Poprawia efektywność oraz wspomaga obsługę procesów sprzedażowych.

Na polskim rynku jest dostępnych wiele systemów klasy ERP, które różnią się od siebie funkcjonalnościami i specjalizacjami branżowymi. Jak zatem wybrać system idealnie dopasowany do profilu firmy z sektora produkcji żywności i przetwórstwa mięsnego i jej specyficznych wymagań? Szczególną uwagę należy zwrócić na kilka kluczowych elementów, które mają bardzo duży wpływ na późniejsze funkcjonowanie przedsiębiorstwa produkcyjnego z tego sektora.

1. CIĄGA GOTOWOŚĆ PRODUKCYJNA

Branża przetwórstwa mięsnego ma specyficzne potrzeby, które w znaczący sposób wyróżniają ją na tle innych sektorów. Pracuje ona niemalże bez przerwy, a jej priorytetem jest zapewnienie konsumentom świeżych produktów dostarczanych każdego dnia do sklepów. Kluczowe są więc tutaj normy sanitarne oraz możliwość śledzenia każdej partii wytworzonego produktu. Musimy wiedzieć, skąd pochodzi surowiec, w jaki sposób został przetworzony i dokąd ostatecznie trafił. Ważnym aspektem jest również zachowanie ciągłości informacji o produktach. Od momentu dostarczenia surowców po gotowy wyrób. W przypadku problemów z jakością surowców, musimy mieć możliwość szybkiej reakcji i poinformowania o tym fakcie wszystkich zainteresowanych.

Tutaj z pomocą przychodzi system VENDO.ERP®, który jest idealnie dostosowany do dynamiki i specyfiki pracy w branży przetwórczej, a przy tym niezawodny i wydajny, łatwy w użytkowaniu i pomocny w codziennym funkcjonowaniu zakładu. Dostarcza informacji niezbędnych do podejmowania kluczowych dla przedsiębiorstwa decyzji. Charakteryzuje się przy tym bogatą funkcjonalnością i pełnym dopasowaniem do potrzeb klienta pozwalając mu na utrzymywanie ciągłości produkcyjnej oraz niemalże natychmiastową analizą danych zgromadzonych w systemie. Jest to możliwe dzięki centralizacji zarządzania procesami, pozwalającej na minimalizację ryzyka popełniania błędów.

2. MONITOROWANIE PROCESÓW PRODUKCYJNYCH

Bieżące monitorowanie procesów produkcyjnych to drugi kluczowy aspekt. Jest on również ściśle powiązany z wymogami sanitarnymi. Śledzenie każdej partii, czyli tego, co wchodzi do produkcji, musi funkcjonować bowiem na każdym etapie procesu. Bez monitorowania procesów produkcyjnych, zakład produkcyjny jest narażony na wiele nieoczekiwanych i potencjalnie niebezpiecznych zdarzeń. Każda partia produkcyjna jest oznakowana, podobnie jak każdy produkt, półprodukt czy wyrób gotowy - każdy z nich posiada unikalny numer partii co w efekcie umożliwia pełną identyfikację.

VENDO.ERP® pozwala skutecznie monitorować i doskonalić nie tylko jakość produktów, ale również procesy produkcyjne w zakładzie. Zapewnia lepszą widoczność i kontrolę stanów poszczególnych stanowisk, analizę parametrów w czasie rzeczywistym, identyfikację problemów jakościowych oraz spełnienie wymagań norm i regulacji branżowych. Dzięki zgromadzonym danym dotyczącym dostępności surowców, czasu dostawy, kosztów transportu i innych parametrów system tej klasy umożliwia również optymalizację łańcucha dostaw. Daje możliwość precyzyjnego śledzenia każdej zmiany w produktach – zarówno jeśli chodzi o ich ubytki, jak i przyrosty. Kluczowe jest również ważenie produktów na każdym etapie produkcji. Co istotne, na wszystkich etapach produkcji daje możliwość analizowania danych - np. tusz, które zostały zakupione od dostawcy czy informacji, z jakich partii surowców składa się dany wyrób gotowy. W przypadku jakichkolwiek problemów system VENDO.ERP® pozwala na szybką weryfikację danych i wychycenie wszelkich nieprawidłowości na każdym etapie procesu. Planując produkcję weryfikuje ponadto kalendarz pracy maszyn i ich dostępność, kompetencje pracowników, dostępność surowca, materiałów oraz narzędzi uwzględniając kompletną strukturę wyrobu, w efekcie tworząc kompletny harmonogram produkcji. Warto także pamiętać, że w branży produkcji żywności i przetwórstwa mięsnego kluczowym aspektem jest właściwe zarządzanie kosztami i zapasami. Zbyt wysokie zapasy lub zarządzanie nimi w niewłaściwy sposób, mogą doprowadzać do przechowywania nadmiernej ilości surowców lub gotowych produktów, a to generuje dodatkowe wydatki związane z magazynowaniem oraz obsługą zapasów.

3. ZMIENNOŚĆ FUNKCJI PRACOWNIKÓW

Specyfiką branży mięsnej jest brak klasycznego podziału ról pracowników wykonawczych, którzy bardzo często łączą różne funkcje. Wynika to przede wszystkim z tempa pracy związanego z koniecznością utrzymania świeżości produktów. VENDO.ERP® pozwala na organizację pracy zastępczych funkcji pracowników na magazynie i na produkcji w efektywny sposób. Daje im możliwość korzystania z tych samych scenariuszy zarówno na komputerach stacjonarnych, jak i na urządzeniach mobilnych, takich jak kolektory danych, co znacząco usprawnia pracę. Co więcej, dzięki systemowi, wszystkie operacje są rejestrowane w czasie rzeczywistym, a to jest kluczem do płynności procesu produkcyjnego.

4. ELASTYCZNOŚĆ I INDYWIDUALNE KASTOMIZACJE

Istotną cechą systemu VENDO.ERP® jest jego zdolność adaptacji do zmieniających się wymagań biznesowych przedsiębiorstw. Rozwiązanie jest niezwykle elastyczne i pozwala na bieżąco reagować na potrzeby klienta. Co ważne, umożliwia szybkie dostosowanie się do zmian sprzętowych czy nowych wymagań biznesowych, nie ingerując w warstwę bazową oprogramowania. Zamiast tego, dokonywane są modyfikacje wyłącznie na poziomie aplikacji (tzw. pluginy – z ang. wtyczki), co przyspiesza proces wdrożenia rozwiązania. To pokazuje, jak ważny jest przemyślany wybór odpowiedniego oprogramowania ERP, które umożliwi idealne dopasowanie do specyfiki biznesowej i potrzeb klienta.

5. OPTIMALIZACJA KOSZTÓW

Kontrola kosztów to kluczowy element zarządzania w każdym przedsiębiorstwie, zwłaszcza w tak dynamicznych czasach, gdzie na co dzień spotykamy się ze zmiennością cen surowców, energii i innych zasobów.

System ERP staje się nieodzownym narzędziem, umożliwiającym dokładne monitorowanie i analizę kosztów w czasie rzeczywistym. Dzięki niemu przedsiębiorstwa śledzą wszystkie wydatki, które mają wpływ np. na koszty produkcji.

Wdrożenie systemu VENDO.ERP® pozwala na znaczną optymalizację procesów, minimalizację marnotrawstwa, lepsze wykorzystanie zasobów, skrócenie czasu realizacji zamówień oraz podniesienie jakości obsługi klientów. System jest dostosowany do obsługi branży mięsnej, dzięki czemu zapewnia szereg usprawnień i automatyzacji zachodzących w przedsiębiorstwie procesów, zwłaszcza produkcyjnych. Produkcja jest wieloetapowa, a system umożliwia optymalizację każdego z nich. Jednym z elementów pozwalającym przyspieszyć procesy i zminimalizować ryzyko powstawania błędów jest wykorzystanie narzędzia klasy WMS zintegrowanego w systemie VENDO.ERP® i obsługa ruchów magazynowych oraz ścieżki produkcyjnej za pomocą kodów kreskowych. Ponieważ system wie, jakie surowce, towary czy półprodukty są potrzebne do wytworzenia danego wyrobu oraz jakie są ich technologie produkcji to potrafi kierować odpowiednie zadania do odpowiednich pracowników w oparciu o zdefiniowane scenariusze. Wszystkie dane są przetwarzane automatycznie a konkretny pracownik otrzymuje polecenia do wykonania - to znacznie usprawnia pracę wielu działów – zarówno magazynu jak i przygotowania oraz realizacji produkcji. To zaledwie jeden z przykładów a system umożliwia kompleksowe wsparcie wszystkich procesów w organizacji co w efekcie przekłada się na optymalizację kosztów na wielu płaszczynach.



Podsumowanie

System ERP to serce informacyjne każdego przedsiębiorstwa, koncentruje wszystkie procesy pełniąc kluczową rolę zwłaszcza w tak dynamicznej branży jak produkcja żywności i przetwórstwa mięsnego. To nie tylko narzędzie do automatyzacji procesów, ale także nieocenione wsparcie w zachowaniu ciągłości produkcji bieżącym monitorowaniu procesów produkcyjnych, kontroli i optymalizacji kosztów. To również szansa na dostosowanie się do dynamicznych zmian na rynku i w gospodarce. VENDO.ERP® jest narzędziem realizującym te zadania i przy tym doskonale przystosowanym do specyficznych wymagań branży mięsnej. ■