**Jak spełnić oczekiwania klientów właściwie zarządzając produkcją w branży spożywczej?**

**Zarówno produkcja wyrobów marki własnej, jak i produkcja pod marką sieci dla producenta z branży spożywczej związana jest z wieloma wyzwaniami. Po drugiej stronie stoi przecież wymagający klient, który narzuca warunki współpracy. Stara się kupić jak najtaniej, równocześnie stawiając wysokie wymagania w zakresie szybkości realizacji zamówienia (wywołania), a także dużej różnorodności dostarczanego asortymentu. W przypadku braku terminowości realizacji zlecenia, nakładane są wysokie kary. Mimo tego udział sprzedaży wyrobów spożywczych przez kanał nowoczesny sukcesywnie rośnie, więc liczący się producent prędzej czy później spotyka się z koniecznością nawiązania współpracy z tego typu klientem.**

Jak zorganizować produkcję dla tej grupy klientów? Zapraszamy na godzinny webinar przeznaczony dla dyrektorów i kierowników produkcji w branży spożywczej, który odbędzie się **15 kwietnia 2021r. o godz. 10:00** [„Branża spożywcza – 5 wskazówek, jak zarządzać procesem produkcji”](https://www.eqsystem.pl/knowledge_webinar/5-wyzwan-w-zarzadzaniu-procesem-produkcji-w-branzy-spozywczej/).

**Oczekiwania producenta vs. oczekiwania klienta**

Załóżmy, że mamy na myśli firmę X, produkującą wyroby spożywcze. Jednym z ważniejszych działań powinno być w niej odpowiednie **planowanie produkcji,** z uwzględnieniem prognoz popytu. W końcu to w interesie producenta leży produkowanie jak najdłuższych serii określonego asortymentu, bo dzięki temu minimalizuje czas i ilość przezbrojeń maszyn.

Natomiast oczekiwania klienta są zgoła inne. Klient woli mieć dostawy często i chce, by dostarczano mu stosunkowo niewielkie, za to urozmaicone, partie produktów. Od producenta wymaga to natomiast odpowiedniego utrzymania stanów magazynowych (zarówno surowców, jak i półproduktów i wyrobów gotowych), które w przypadku branży spożywczej mają stosunkowo krótkie czasy przydatności do spożycia. Z perspektywy dostawcy, producenta, **stany magazynowe** generują koszty – tak przestrzeni magazynowej, jak i zamrożonego kapitału.

Alternatywą mogłaby być **produkcja mniejszych serii** bardziej urozmaiconego asortymentu, ale tu znów pojawia się problem czasu przezbrojeń maszyn, konieczność spełniania restrykcyjnych norm jakościowych (np. mycie urządzeń) oraz ograniczenia procesowe, wynikające ze składu wyrobów (np. alergeny, smaki, skład, kolor). Wiąże się to z odpowiednim zarządzaniem procesami wsadowymi, w którym powinniśmy uwzględniać wielkości zbiorników czy kolejność procesów. Co więcej – producent, chcąc być konkurencyjny na rynku, stosuje różne rodzaje opakowań, różne wersje językowe czy brandy. Na to nakłada się sezonowość, gdzie konieczne jest **bilansowanie mocy produkcyjnych** w dłuższym okresie oraz konieczność uruchamiania zleceń testowych/prototypowych. Rynek szuka nowości, a to nakłada na technologię produkcji dodatkowe obowiązki, które zaburzają bieżące procesy produkcyjne.

W tym wszystkim nie należy zapomnieć o wymogach związanych z **traceability**, czyli genealogią produkcji.

**Proces produkcji – zorganizowany dzięki systemom IT**

W jaki sposób odpowiednio poukładać proces produkcji, mając na uwadze te wszystkie wymogi i ograniczenia? W eq system jesteśmy w stanie dostarczyć rozwiązanie najwyższej jakości, które uwzględni różnorodność, wynikającą z wyżej przedstawionych problemów. Umożliwi też optymalizację produkcji i zasobów, układanie planu zakupów oraz realizację terminowych zamówień klienta.

Do tak kompleksowego zarządzania procesami produkcji zdecydowanie nie wystarczy system ERP. Wymaga on doboru odpowiednich narzędzi, dopasowanych do potrzeb i specyfiki firmy oraz jej przygotowania organizacyjnego. Dodatkowo konieczna jest pełna integracja z istniejącymi systemami informatycznymi i wymiana danych, które są niezbędne do **właściwego zarządzania całym łańcuchem zaopatrzenia, produkcji i dostaw**.

**Kompleksowa obsługa procesów w firmie produkcyjnej**

Jako firma, która od 30 lat specjalizuje się w procesach zarządzania i optymalizacji produkcji, wielokrotnie współpracowaliśmy z klientami z branży spożywczej. Naszymi klientami są firmy, które produkują różne wyroby, więc, co za tym idzie, procesy produkcyjne wyglądają u nich inaczej, a każda z firm charakteryzuje się swoją specyfiką. Zaufali nam już m.in. Bahlsen, Drobimex, Sokpol, Strauss Cafe, Froneri, Lody Grycan, Abramczyk, Chipita. Dobieramy odpowiednie rozwiązania do występujących wyzwań czy problemów, dbając o to, by w przedsiębiorstwie zostały osiągnięte ustalone cele biznesowe.

Z naszego punktu widzenia narzędzia nie są najważniejsze, ale bardzo pomocne. Jednak oferując system do zaawansowanego planowania i harmonogramowania produkcji APS, system MOM do właściwego zarządzania produkcją (w skład którego wchodzą poszczególne moduły: MES, traceability, zarządzanie narzędziownią, zarządzanie służbami utrzymania ruchu etc.) oraz systemy do zarządzania personelem produkcyjnym oraz zarządzania innymi procesami biznesowymi, zawsze patrzymy na procesy u klienta w sposób całościowy.

Masz pytania? Potrzebujesz wiedzy lub narzędzi, by usprawnić działanie Twojej firmy?

**Weź udział w bezpłatnym webinarze, przygotowanym dla dyrektorów i kierowników produkcji w branży spożywczej, który odbędzie się 15 kwietnia 2021r. o godz. 10:00 „Branża spożywcza – 5 wskazówek, jak zarządzać procesem produkcji”.** Omówimy nieco szerzej problemy, z którymi boryka się branża i podzielimy się wiedzą o rozwiązaniach i dobrych praktykach, które pozwalają spiąć w całość procesy związane z planowaniem produkcji na bazie prognoz popytu, uwzględniające wszystkie ograniczenia i różne scenariusze.

Link do rejestracji: <https://www.eqsystem.pl/knowledge_webinar/5-wyzwan-w-zarzadzaniu-procesem-produkcji-w-branzy-spozywczej/>