

Co by měl umět ERP systém z hlediska potravinářství

Zdeněk Holcman

Potravinářský průmysl patří k odvětvím, kde neustále rostou požadavky na efektivitu, sledovatelnost a kvalitu. Výrobci a distributoři musejí zvládat komplexní dodavatelské řetězce, přísné hygienické normy a zvyšující se očekávání zákazníků. Až se občas zdá, že některá zadání už není v lidských silách zpracovat. Jak se s těmito výzvami vypořádat? Moderní ERP systémy jsou zdatným pomocníkem a někde i přímo zachráncem.



Výzvy v potravinářství

V úvodu zmíněná efektivita, sledovatelnost a kvalita jsou podmínky nutné k bezchybnému a plynulému provozu. Představte si, že jste šéfkuchař v obrovské kuchyni. Musíte mít přehled o každé ingredienci, vědět, odkud pochází, a zajistit, že je vše čerstvé a kvalitní. Při objednávkách, kdy expedujete pět i více kamiónů denně, to prostě není žádná sranda. A právě ERP systémy vám mohou pomoci těchto cílů dosáhnout. Umožňují sledovat každou šarži surovin od farmy nebo polí až po váš talíř. To znamená, že když si koupíte brambůrky, můžete si být jisti, že dané brambory, olej, sůl i ostatní suroviny prošly všemi potřebnými kontrolami.

Kvůli tomu mají před sebou firmy velké výzvy. Musejí sledovat šarže, optimalizovat výrobu i dodavatelský řetězec, řídit sklady a rychle reagovat na poptávku. Expedovat skoro ještě dřív, než vůbec někdo udělá objednávku, a to vše podle přísných pravidel. Moderní ERP systémy tak pomáhají tím, že poskytují detailní přehledy a automatizují procesy.

Sledovatelnost a řízení kvality tím pádem už nemusejí být manuální složité práce. ERP systémy umožňují sledovat každou šarži surovin a samozřejmě i výrobků.

To znamená, že když něco není v pořádku, můžete rychle zjistit, kde je problém a jak ho vyřešit. Navíc automatizované testování kvality zajišťuje, že se k zákazníkům dostanou jen ty nejlepší produkty.

Nikdo nechce plýtvat potravinami. ERP systémy poskytují real-time přehled o skladových zásobách, což pomáhá minimalizovat plýtvání a přebytky. Metody jako FIFO (First In, First Out) a FEFO (First Expired, First Out) zajišťují, že se produkty spotřebují včas a nedojde k jejich expiraci.

V kombinaci s velkou škálou skladových systémů, které lze propojit s ERP systémy, tak máte opět technologickou podporu v procesech, které mohou jinak být komplikované a časově náročné. Při doplnění čtečkami a QR kódy nebo čárovými kódy pro operátory jsou procesy několikanásobně rychlejší a přívětivější. Žádné posílání e-mailů o tom, jak bylo něco vyexpedováno, nebo držení excelových souborů, kde se data musejí aktualizovat ručně. Skladník načte čárový kód, zadá počty kusů, přiloží dodací list a je vyexpedováno.

Plánování a řízení výroby, analýzy, reporting – a taky legislativa

Aby ale byla expedice tak úspěšná, musíme se dostat na začátek, a to je samotná výroba a její plánování. Plánování výroby je dalším pilířem pro úspěch firmy v potravinářském průmyslu. Jakmile nejede hladce výroba, nejede správně celý byznys.

ERP systémy umožňují snadné nastavení receptur a výrobních kusovníků, což usnadňuje správu složení produktů. Automatizace procesů pak přispívá k lepšímu časovému rozvržení výroby a eliminaci prostojů.

Dobrý ERP systém dnes obsahuje nástroje pro automatické plánování materiálů a zdrojů neboli MRP (Material Resource Planning). Plánu neunikne žádná surovina potřebná pro výrobu. Pokud není skladem potřebné množství, systém spustí procesy pro doplnění zásob, nebo úpravu plánu.

ERP systémy také pomáhají firmám splnit všechny požadavky na bezpečnost potravin a hygienu. Podpora certifikací jako HACCP a ISO 22000 a možnost automatického generování reportů pro regulační orgány jsou nezbytné.

Rychlá a efektivní správa objednávek, optimalizace logistiky a využívání dat o zákaznících pro tvorbu cílených nabídek jsou zase klíčové pro zajištění vysoké úrovně zákaznického servisu. ERP systémy umožňují personalizaci služeb na základě detailních dat o zákaznících.

Real-time data a detailní analýzy slouží pro lepší plánování a rozhodování. ERP systémy poskytují přehled o nákladech, výnosech a produktivitě a umožňují přizpůsobení reportů pro konkrétní potřeby.

Aktuálním tématem je pro naše zákazníky z potravinářského průmyslu také EDI komunikace s obchodními partnery, tedy přímá výměna strukturovaných zpráv mezi jejich ERP systémem a systémy dodavatelů i odběratelů. V budoucnu můžeme očekávat, že ERP systémy i v potravinářství budou stále více integrovat moderní technologie jako umělá inteligence a IoT. Také digitalizace a e-commerce nabývají na významu.

Zdeněk Holcman



Autor je obchodním konzultantem společnosti [ABIA CZ services](#), která se specializuje na implementaci, rozvoj a podporu ERP systému SAP Business One.