SMART Закупка

9 минут назад

3 способа изменить способ управления сроком годности при производстве продуктов питания и напитков

Тенденции в области продуктов питания приходят и уходят, но люди всегда ожидают свежести: этот пост посвящен функциональности управления сроком хранения

Знание свежести и жизнеспособности сырых ингредиентов и готовых продуктов имеет важное значение во всей цепочке создания стоимости производства продуктов питания.

Срок годности оказывает огромное влияние на потери и, следовательно, расходы. Это также увеличивает сложность производства, управления запасами и продажами для производителей, импортеров и дистрибьюторов продуктов питания и напитков.

Удовлетворение потребностей ваших клиентов и конечных потребителей зависит от безопасности пищевых продуктов, что требует оптимизации стратегий управления «первым пришел - первым обслужен» (FIFO), сроков истечения срока действия и эффективных методов смены запасов, чтобы обеспечить оптимальный срок хранения для вас и ваших клиентов.

В основе этих усилий лежат бизнес-системы, которые позволяют отслеживать и контролировать срок годности и качество продукции.разработан с учетом интересов производителей и дистрибьюторов продуктов питания, что означает, что управление сроком годности является ключевым аспектом решения.

Ответственность за маркировку даты начинается с производителей, но насколько эффективно вы храните и перемещаете скоропортящиеся и обработанные товары, является проблемой на каждом этапе цепочки поставок.

Почему? Потому что потребители ожидают свежих продуктов. Исследования, проведенные в Великобритании, показывают, что даты до истечения срока годности способствуют укреплению доверия потребителей к качеству товаров и помогают принимать решения о покупке.

Управление сроком годности - это стандартная функция , поскольку это решение для планирования ресурсов предприятия (ERP), предназначенное для пищевой промышленности и распределения продуктов питания .

Вот три основных способа, которыми помогает вам эффективно управлять сроком годности и движением запасов:

1. Управляйте и повторно тестируйте ингредиенты более эффективно:

Срок годности сырья, используемого для производства продуктов питания и напитков, является ключевой проблемой для производителей. Некоторые предметы (например, замороженные товары) могут оставаться в вашем хранилище в течение нескольких месяцев, прежде чем они будут выпущены в производственный цикл. позволяет вам контролировать действительность и качество ингредиентов / материалов с момента их получения.

Когда вы создаете элемент в системе, вы можете назначить его для проверки через регулярные промежутки времени, и система предупредит вас о завершении тестирования. Вы также можете определить протоколы тестирования, чтобы было проще управлять критическими контрольными точками. Вы можете проверить pH, вязкость, температуру и другие параметры. позволяет вам установить требуемый тип ответа или записи, например, вопрос «да / нет», диапазон от 7 до 14.

2. Управление лучше всего до требований по клиентам и категориям:

Как только производственные процессы будут завершены, в зависимости от продолжительности срока годности, введенной вами для позиции в основной записи продукта, система рассчитает оставшийся срок годности готовой продукции.

Когда реализован и настроен для ваших уникальных бизнес-процессов, вы можете создать ряд правил и предупреждений, которые помогут вам управлять и отслеживать запасы на основе срока годности на всех ваших складах . Вы можете создать шаблон правил для категорий продуктов, что позволит вам быстро применять те же условия срока годности для новых продуктов того же характера, которые вы добавляете.

Вы можете уточнить клиентские правила. Например, вы можете иметь дело с крупным ритейлером, который требует не менее 20 дней срока годности для конкретного продукта. выберет соответствующие лоты, которые вы можете отправить, в соответствии с требованиями клиента.

3. Упреждающий мониторинг и перемещение истекающих запасов:

Используя основанный на правилах контроль, который предлагает , вы можете гарантировать, что даты истечения срока действия запасов не будут стоить вам денег за счет мертвых запасов, которые нельзя продать. Систему можно настроить так, чтобы она оповещала вас, когда оставшийся срок годности запаса падает ниже определенных пороговых значений. Если у вас большой объем или ассортимент продуктов, системный подход важен, чтобы не отставать от множества задействованных дат.

Если продукт продается не так хорошо, как обычно, вы можете не заметить, что срок его годности истекает слишком поздно. Когда вы используете , вы будете знать заранее и сможете легко внедрять тактики продаж и продвижения, чтобы продвигать продукты задолго до истечения срока годности и получать прибыль или, по крайней мере, окупить затраты.

Отслеживание запасов является одним из ключевых краеугольных камней управления HACCP. При наличии отзыва на складе вам потребуется управлять несколькими компонентами отзыва продукта:

- Кому был продан продукт?
- Какие другие клиенты могут быть затронуты?
- Есть ли вероятность перекрестного продолжения с другими продуктами?
- Был ли продукт использован в качестве сырья или сборочного узла в каких-либо других продуктах?
- Где и когда было закуплено сырье и использовалось ли это сырье для производства любых других продуктов

На этом этапе отчеты «где используются» имеют решающее значение для определения областей риска.

Объединение нескольких областей информации - обеспечение качества, управление сроком хранения, управление ингредиентами и отчетность HACCP для прослеживаемости - станет проще благодаря полному решению.

помогает вам управлять сроком годности на всем предприятии. Интересуетесь ли вы свежестью на складе в момент производства, складирования, реализации или продажи - решение позволяет удовлетворить спрос клиентов на высококачественные, нетронутые продукты питания и напитки.

Ссылка на статью: [3 способа изменить способ управления сроком годности при производстве продуктов питания и напитков]