



FABRICATION ALIMENTAIRE

Liste de contrôle pour choisir le bon système ERP pour votre entreprise



Choisir le bon système ERP pour votre entreprise de fabrication de produits alimentaires peut représenter une tâche fastidieuse, car il existe une foule de caractéristiques et de fonctionnalités à prendre en compte. Qu'il s'agisse de la gestion des stocks, du suivi des coproduits, de la conformité réglementaire, de la planification des besoins en matériaux, du calcul des coûts des produits ou de la gestion financière, de nombreux aspects doivent être pris en compte lors de l'évaluation d'une solution ERP.

Il est essentiel de choisir un système qui affiche une performance supérieure pour l'ensemble de ces aspects, tout en étant convivial, hautement sécurisé, adapté aux besoins spécifiques et capable de générer des économies à long terme. La mise en place d'un ERP adapté vous assurera que votre entreprise est parfaitement préparée pour réussir dans l'environnement concurrentiel du marché d'aujourd'hui.

Vous trouverez dans notre liste de contrôle détaillée les questions clés à poser lors de la sélection d'un système ERP pour votre entreprise de fabrication de produits alimentaires. Ce guide complet vous aidera à évaluer dans quelle mesure une solution répond à vos besoins et à vous assurer qu'elle apportera une véritable valeur ajoutée à votre entreprise sur le long terme.

1

Gestion des rendements et des rebuts

Le suivi du rendement mesure-t-il rapidement les résultats des recettes? Les rebuts sont-ils suivis identifier les problèmes potentiels liés au processus?

2

Gestion des coproduits

Le système ERP vous permet-il de suivre avec précision les coproduits tels que les sous-produits ou les déchets?

3

Gestion des stocks

Le système ERP peut-il suivre les niveaux de stock en temps réel et générer des alertes lorsque les niveaux sont bas ou en train de s'épuiser?

4

Collecte automatique des données

Le système s'intègre-t-il à des lecteurs de codes-barres et à des lecteurs RFID pour la collecte automatisée de données en temps réel?

5

Gestion des emplacements

Le système prend-il en charge la localisation des emplacements de stockage à l'échelle de la palette individuelle, pour une localisation et un suivi rapides des stocks?

6

Planification des besoins en matériaux

Le système ERP peut-il calculer les besoins en matériaux en fonction des niveaux de stocks actuels et des besoins de production futurs?

7

Gestion des dates de péremption

L'ERP permet-il de suivre les dates de péremption des ingrédients et produits finis? Peut-il générer des alertes lorsque les produits approchent de leur date de péremption et aider à planifier les cycles de production afin de minimiser les pertes?

8

Traçabilité

Le système ERP permet-il de suivre les ingrédients et les produits finis tout au long du processus de production, afin de faciliter le rappel et la traçabilité en cas de problème de sécurité alimentaire?

9

Conformité réglementaire

Le système ERP est-il conforme à toutes les normes réglementaires applicables dans votre industrie/région, telles que les exigences de la FDA ou les lignes directrices de la DGPSA?

10

Calcul du coût de revient des produits

Le système ERP peut-il fournir une ventilation des coûts de chaque produit en fonction de ses ingrédients et autres coûts connexes?

11

Gestion des recettes et des préparations

Le système ERP permet-il de créer, de stocker et de gérer des recettes et des préparations pour les produits? Est-il possible de suivre les modifications apportées à ces préparations au fil du temps?

12

Contrôle de la qualité

Le système ERP prévoit-il d'effectuer des contrôles de qualité à chaque étape du processus de production et permet-il de prendre les mesures correctives qui s'imposent?

13

Planification de la production

Le système ERP permet-il de planifier et de programmer les cycles de production en tenant compte de facteurs tels que la disponibilité des ingrédients, la capacité de production et les délais de livraison ?

14

Gestion financière

Le système ERP permet-il de gérer les opérations financières telles que la facturation et les salaires ?

15

Gestion des plaintes et service

Le système ERP permet-il de gérer facilement les plaintes des clients et les retours de produits, avec des alertes automatisées si nécessaire ?

16

Rapports et analyses

Le système ERP permet-il de générer des rapports et d'effectuer des analyses de données pour mieux comprendre l'activité de l'entreprise ?

17

Intégration

Le système ERP peut-il être facilement intégré à d'autres systèmes et logiciels que l'entreprise peut utiliser, tels qu'un système de gestion d'entrepôt (WMS) ou un système de gestion des transports (TMS) ?

18

Interface utilisateur/ utilisabilité

Le système ERP présente-t-il une interface utilisateur intuitive et est-il facile à apprendre et à utiliser par le personnel technique et non technique ?

19

Évolutivité du système

Le système ERP est-il capable de s'adapter à la croissance de votre entreprise ? Avec quelle facilité peut-on ajouter de nouvelles fonctionnalités ou modifier les fonctionnalités existantes ?

20

Personnalisation

Le système ERP peut-il être configuré pour répondre aux besoins spécifiques de l'entreprise de fabrication de produits alimentaires sans programmation ni codage ?

21

Assistance

Dans ce secteur, l'expertise de l'intégrateur est un élément clé de la réussite de l'implantation. Le fournisseur de l'ERP offre-t-il une assistance adéquate, notamment en matière de formation, de dépannage et de maintenance ?

22

Sécurité et fiabilité

Le système ERP répond-il aux normes de sécurité du secteur, telles que le GDPR, pour protéger vos données ? Le système est-il fiable et régulièrement sauvegardé en cas de perte de données ou de temps d'arrêt ?

23

Retour sur investissement et économies

Dans quel délai obtiendrez-vous un retour sur investissement grâce à ce système ERP ? Ses fonctionnalités permettent-elles de gagner du temps et de l'argent sur le long terme ?



ÉVALUATION D'UN ERP ALIMENTAIRE

FONCTIONNALITÉS CLÉS POUR MON ENTREPRISE	OUI	NON
1 Gestion des rendements et des rebuts		
2 Gestion des coproduits		
3 Gestion des stocks		
4 Collecte automatique des données		
5 Gestion des emplacements		
6 Planification des besoins en matériaux		
7 Gestion des dates de péremption		
8 Traçabilité		
9 Conformité réglementaire		
10 Calcul du coût de revient des produits		
11 Gestion des recettes et des préparations		
12 Contrôle de la qualité		
13 Planification de la production		
14 Gestion financière		
15 Gestion des plaintes et service		
16 Rapports et analyses		
17 Intégration		
18 Interface utilisateur/utilisabilité		
19 Évolutivité du système		
20 Personnalisation		
21 Assistance		
22 Sécurité et fiabilité		
23 Retour sur investissement et économies		

NOTES



Pour conclure, il est important de prendre en compte tous les critères décrits ci-dessus lors de la sélection du meilleur système ERP pour votre entreprise de fabrication de produits alimentaires.

En fin de compte, le bon système ERP peut offrir un avantage concurrentiel dans l'environnement de marché actuel. Évaluez soigneusement chaque aspect, pesez le pour et le contre et posez des questions pertinentes avant de choisir un système ERP qui réponde aux besoins de votre entreprise.

Si vous avez besoin de conseils ou d'aide en cours de route, contactez des professionnels expérimentés, spécialisés dans les ERP pour l'industrie alimentaire, qui pourront vous guider tout au long du processus de sélection afin que vous preniez une décision éclairée.



1-866-727-2146
ventes@forgestik.com
www.forgestik.com

