



4 cesty k posílení integrity Vaší firemní značky pomocí kvalitnějších dat

Potravinářské a nápojářské společnosti uvádí, že mají problémy s přeměnou dat ve využitelné informace. Získaných dat je příliš mnoho, z různých zdrojů, jsou nesourodá, a to ztěžuje jejich využití. Zpracování velkých objemů dat činí výzvu z reportování či analýz i v oblasti udržitelnosti.

Zapotřebí je otevřená datová infrastruktura se schopností shromažďovat, analyzovat, vizualizovat a sdílet velké množství věrohodných dat časové řady s lidmi a systémy napříč všemi provozy. Když jsou data takto připravena a sdílena, mají operátoři a další zodpovědné osoby zjednodušený přístup k informacím, které jsou pro jejich práci a jejich roli nejdůležitější.

Pro společnosti v potravinářském průmyslu jsou tyto možnosti důležité k ochraně integrity firemní značky.

Zde jsou čtyři cesty, jak tato dynamika funguje:

1 Snižte ekonomický dopad při stahování produktů z trhu

Stahování produktů z trhu je velmi nákladné a může narušit integritu firemní značky. Společná studie Asociace výrobců potravin (Grocery Manufacturers Association) a Institutu pro marketing potravin (Food Marketing Institute) zjistila, že průměrné náklady výrobců na stažení produktu z trhu činí 10 milionů amerických dolarů, a to jen v krátkodobém horizontu. Dlouhodobé dopady se projeví, až když vezmete v úvahu náhradu zdravotních nákladů spojených s užíváním závadných produktů a tím ztrátu důvěry spotřebitelů ve Vaši značku.

Schopnost shromažďovat a uchovávat údaje z kritických kontrolních bodů (HACCP) při zpracování a skladování potravin je velkým a proaktivním krokem. Přehled o provozních datech v reálném čase pomáhá zmírnit riziko stažení produktu z trhu. Může také pomoci zajistit, že Vaše procesy budou v souladu s předpisy, a stanovit kritické parametry.

Uchovávání dat o výrobních dávkách hraje navíc klíčovou roli při snižování nákladů souvisejících se stahováním produktů z trhu. Představuje nástroj sledovatelnosti ve všech fázích výroby a tím zajišťuje transparentnost pro kontrolní orgány i spotřebitele. Vaše data Vám pomohou efektivně a rychle vysledovat závadné zdrojové suroviny, v důsledku kterých je nutné stáhnout produkty z trhu.

2 Vytvořte konzistentní program pro bezpečnost potravin

Analýzy z různých zdrojů mohou pomoci v procesu rozhodování a také se stát základem pro bezpečné výrobní potravinářské prostředí. Tento základ můžete začít budovat ve třech krocích.

Firemní kultura. Každý závod musí jednat v souladu s firemními nařízeními. Data mohou pomoci zjistit, kdy a proč se tak neděje, a také jak upravit provoz, aby se zajistilo zvýšení bezpečnosti.

Správa dodavatelů. Určete, jak Vám mohou data pomoci při správě dodavatelů. Využívají Vaši dodavatelé data ze senzorů ke sledování a monitorování svých produktů v průběhu výrobního procesu? Pokud ano, zvažte přidat tuto informaci k zavedení komplexní transparentnosti.

Identifikace odchylek. Využijte řízení procesů a analytiku k rychlé identifikaci odchylek. Kontrolní mechanismy se mohou lišit, ale mohou zahrnovat faktory jakými jsou doba vaření, teplota nebo identifikace materiálu.



3

Poskytněte spotřebitelům větší transparentnost

Kvalita a bezpečnost jsou základními složkami transparentnosti, ale společnosti dostatečně nesdílejí informace, které spotřebitelé požadují. Nedávná studie Centra pro integritu potravin (Center for Food Integrity) zjistila, že pouze 1 ze 3 spotřebitelů má přístup k požadovaným informacím.

Spotřebitelé jsou stále více sociálně uvědomělejší, zajímají se o to, co konzumují a jejich požadavky na informace budou i nadále stoupat. Studie transparentnosti realizovaná společností Response Media z roku 2017 uvádí, že spotřebitelé obvykle hledají seznamy složek a podrobné informace o složení, ale roste zájem i o faktory, jako je např. udržitelnost, místo pěstování a zpracování jednotlivých surovin.

Zdroje těchto informací naleznete ve svých datech a můžete tak vytvořit komplexní transparentnost od farmy až po vidličku. Pokud se Vám podaří tyto spotřebitelské požadavky na informace splnit, získáte tak konkurenční výhodu.

4

Staňte se udržitelnějším podnikem

Jak jsme již zmínili, spotřebitelé chtějí znát postupy potravinářských společností v oblasti udržitelnosti, včetně informací o tom, odkud pocházejí ingredience. Zavedení udržitelných postupů vyžaduje mít správné lidi a data ve správný čas, aby mohli měřit nezbytná data jakými jsou například spotřeba energie nebo odpadový materiál. Jakmile jsou tato data připravena a sdílena, můžete stanovit cíle, sledovat výkonnost a přinášet řešení. Tyto výsledky mohou mít významný vliv na to, jak spotřebitelé budou vnímat Vaši značku.

Udržitelnost může mít také dopad na Vaše hospodářské výsledky. Jedna významná potravinářská společnost využila svá data k vytvoření nových trendů a reportů, s jejichž pomocí identifikovala potenciální oblasti umožňující dodatečné úspory energie. Společnost snížila spotřebu elektrické energie o 2,65 milionu kilowatthodin ročně, což se projevilo v jednorázové návratnosti za služby ve výši 265 000,- USD.



Kvalitnější data znamenají menší riziko

Kvalitnější data Vám pomohou ochránit integritu firemní značky. Abyste toho dosáhli, potřebujete systém, který dokáže shromažďovat veškerá provozní data, analyzovat je, vizualizovat a sdílet je s lidmi a procesy.

AVEVA PI System™ je podniková platforma pro Vaše provozní data. Pomůže Vám shromažďovat data ze senzorů uvnitř i vně podniku a nabízí systém, který Vám pomůže dát informace do souvislostí, abyste mohli přijímat lepší obchodní rozhodnutí.



AVEVA Distributor

