

Desbloqueie as
Métricas mais
Importantes de
Fabrico Alimentar



Como identificar o que é fundamental para o seu negócio para obter insights valiosos e impulsionar as receitas.

Para o diretor de produção de um negócio alimentar, a eficiência é tudo. Perder o foco não é uma opção. E parar a produção a meio de um processo é o seu pior pesadelo.

É por isso que melhores dados fazem uma grande diferença. Proporcionam fácil acesso a métricas-chave que acompanham os indicadores de desempenho mais importantes para o seu negócio.

O resultado? Insights sobre problemas evitáveis e uma melhor hipótese de cumprir e ultrapassar os seus objetivos.

Leia este whitepaper e aprenda a:

- Transformar o desempenho de produção com as métricas certas;
- Avaliar as cinco principais métricas segundo especialistas do setor;
- Visualizar estas métricas para obter simplicidade e sucesso;
- Identificar métricas de produção adicionais para otimizar o seu negócio;

Escolhemos as cinco melhores métricas como guia geral e ponto de partida. A sua empresa é única, por isso, vamos ajudá-lo a escolher as métricas certas para o seu negócio.

As imagens deste whitepaper são tiradas da nossa solução Aptean Food & Beverage ERP JustFood Edition. Irá ver como as soluções ERP com análise incorporada oferecem muitas vantagens sobre soluções autónomas de BI.

Os dados de rendimento, desperdício e consumo fornecem insights que ajudam a planear o futuro e a tomar as decisões certas, antes que ocorram problemas.



Por que precisa de melhores dados?

Para melhorar o desempenho operacional.

Melhores dados significam melhor desempenho.

Ajudam a distribuir o produto da forma mais eficiente possível. Concedem informações sobre agendamento, resíduos, controlo de recursos, níveis de inventário, output das máquinas e problemas de QA. Proporciona um melhor report para equipas interfuncionais e para a gestão sénior. Possibilita tempo para outras necessidades.

Melhores dados ajudam a consolidar a forma como o desempenho é medido. Quando se tem vários gestores de operações de produção com diferentes níveis de experiência, os conhecimentos, informações e dados da organização podem tornar-se fragmentados.

Melhores dados ajudam-no a aprofundar as questões operacionais em vez dos agregados dados financeiros de euros ganhos ou perdidos. Dá-lhe acesso a indicadores de desempenho de produção atualizados e a oportunidade de otimizar a eficiência. Simplificando, conseguirá ver onde estão os problemas. Os dados apontam para o rendimento, sobras e consumo que fornecem insights e o ajudam a planear o futuro e a tomar as decisões certas - antes dos problemas ocorrerem.

Uma vez tendo melhores dados, pode isolar e monitorizar as métricas que se traduzem em inventário, oportunidade, desperdício e receitas. Coloca toda a equipa de operações de produção em melhor posição para identificar padrões e melhorar a eficiência.

O poder das métricas nas operações alimentares

Faça os seus dados funcionarem para si.

Saiba quantas variáveis estão em jogo quando gere as operações alimentares. Inputs variam de tipo e qualidade de uma instalação para outra. Economias de escala afetam o desempenho de cada instalação. Temperatura e humidade adicionam outro nível de complexidade.

Não se pode controlar todas as variáveis. O que se pode fazer é recolher dados, analisar métricas e identificar áreas-chave para concentrar a sua atenção.

A boa recolha de dados ajudam-no a analisar, focar e encontrar respostas de forma flexível.



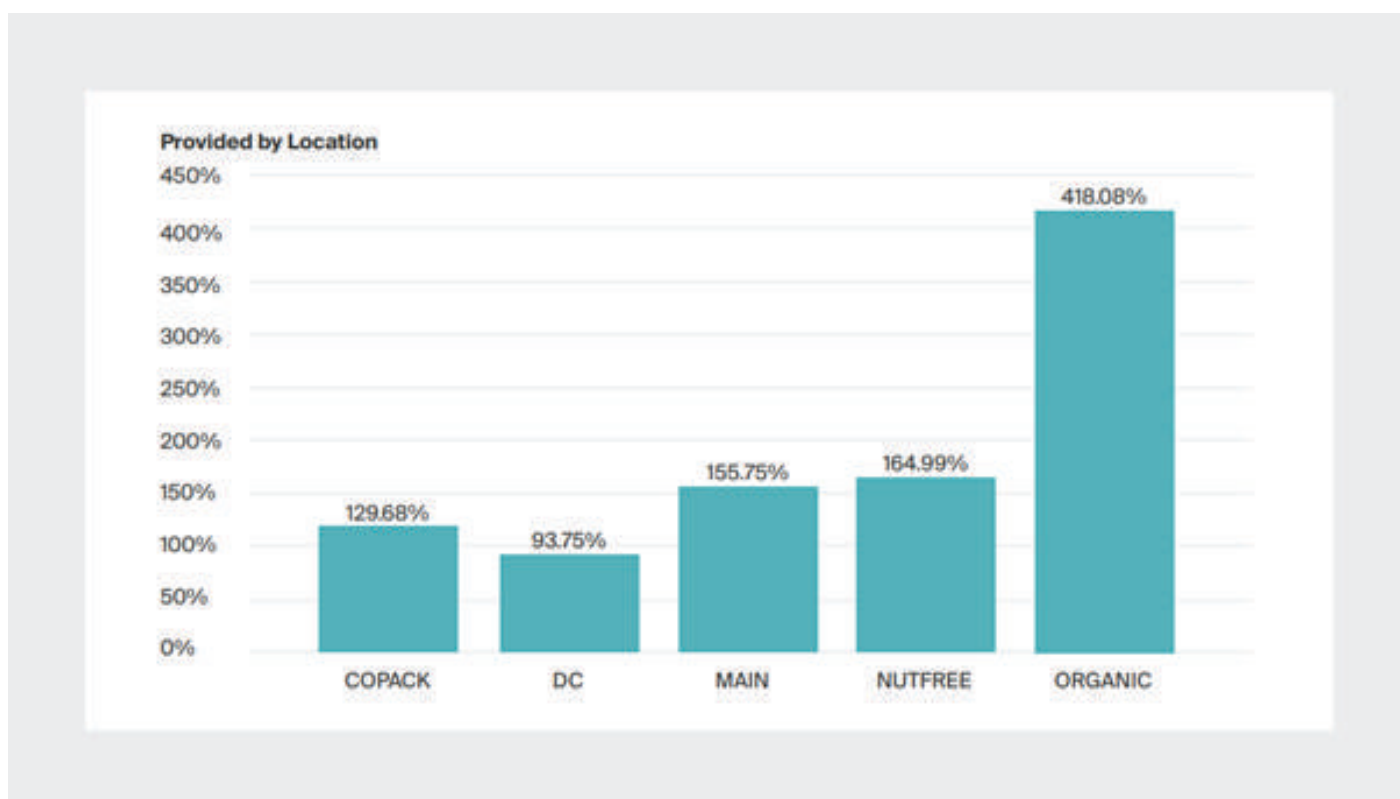
1. Rendimento por local

O rendimento por local é uma medida da quantidade de produto acabado que cada fábrica/linha de produção produz, em relação à produção máxima possível de cada fábrica/linha de produção.

Quando compara o rendimento entre locais, pode identificar as causas de quaisquer discrepâncias. Se uma fábrica/linha de produção é mais eficiente do que outra ao transformar matérias-primas em produto acabado, pode examinar a razão de isso estar a acontecer. Existe uma explicação lógica, como diferentes economias de escala? Ou a fábrica está a funcionar de forma ideal? Quando se analisa, é possível resolvê-lo, aumentando a eficiência e a produtividade.

Como é visualizado: Gráfico de barras

O que procurar: Diferenças entre locais



2. Quantidade produzida por período temporal e marca

Esta é uma medida do inventário que a empresa produziu de cada marca num dado momento. Pode avaliar o desempenho ao analisar várias unidades de medida (por exemplo, quilogramas, unidades, casos) bem como prazos (por exemplo, diariamente, semanalmente, trimestralmente).

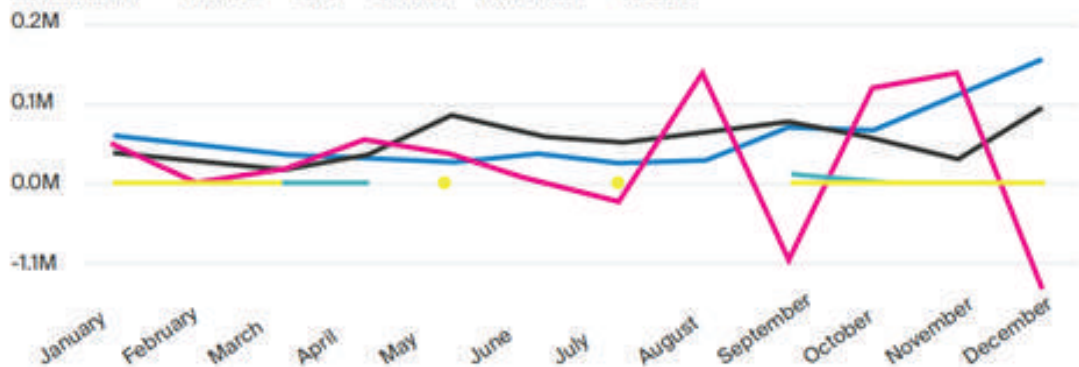
A sua análise pode revelar produtos com fraco desempenho, ciclos sazonais e económicos e produtos com níveis de inventário que não são bem geridos. A consistência é o ideal, embora os impactos cíclicos possam aparecer nos dados. Analisar esta medida conseguirá concentrar os seus esforços de previsão e gestão de inventários em áreas com maior variação em torno da média.

Como é visualizado: Gráfico de linha com filtros

O que procurar: Padrões, desigualdades e outliers de baixa produção

Quantity by MonthName and Brand_Code

Brand_Code ● NERPS ● OH ● OTHER ● PRVTLBL ● YOGIES



3. Previsão vs. custo real por item de saída

Esta é uma medida da diferença entre as expectativas de custos e os custos reais por item. Destaca erros sistemáticos nas suas expectativas e identifica tendências de longo prazo - como quando o custo de produção de um item está a aumentar.

É fundamental saber se as flutuações de custos estão a cortar as suas margens. Esta métrica dá os dados necessários para os contabilizar na sua previsão.

4. Consumo excessivo/subconsumo por ordem de produção (PO – Production Order)

Esta é uma medida do consumo real de matéria-prima por PO, em comparação com o consumo esperado para esse PO.

Um PO que segue com exatidão a lista de materiais tem uma percentagem de consumo de 100%. Desvios acima desse valor indicam um problema para alcançar o melhor rendimento possível. Desvios abaixo desse valor sugerem outra coisa. O que é que isso significa?

Economias de escala ou algum outro fator talvez seja o responsável pelo rendimento inesperadamente elevado. Talvez o rendimento máximo possível, seja maior do que o inicialmente calculado, se estiver regularmente a ultrapassá-lo.

Esta métrica está intimamente relacionada com o rendimento, mas fornece insights diferentes que são cruciais para o seu negócio. As métricas de rendimento dizem-lhe como as suas operações de produção estão geralmente a funcionar.

O consumo excessivo/subconsumo por ordem de produção revela quais os tipos de transações e OP que representam as margens mais elevadas para si.

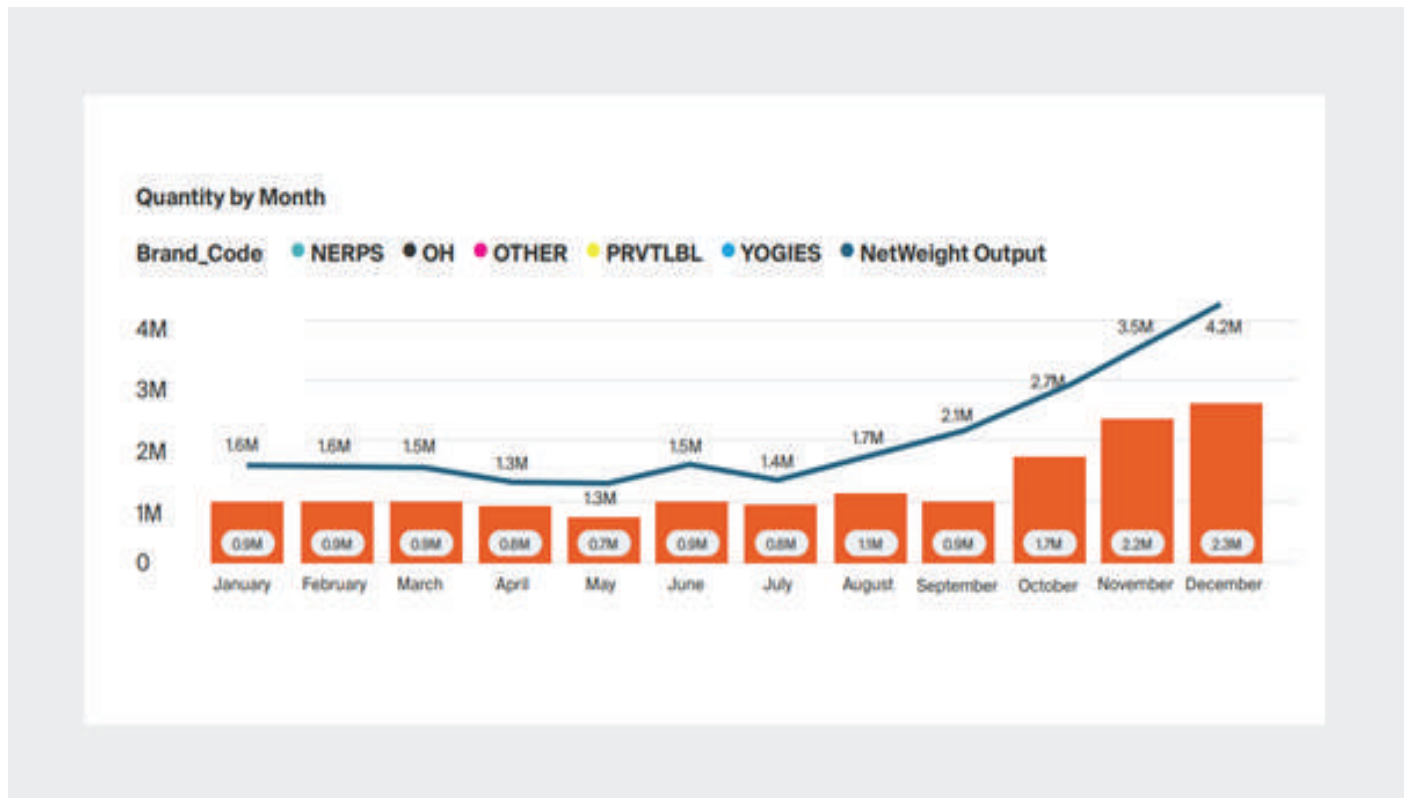
5. Quantidade produzida por mês, unidades vs. peso líquido

Trata-se da medida do número de unidades produzidas em relação ao peso coletivo dessas unidades. Diz-lhe o quão pesada é a unidade de inventário. Esta métrica é útil para o planeamento do seu armazém, pessoal e logístico.

As mudanças ao longo do tempo têm de ser fáceis de explicar. Geralmente são causadas por ciclos de negócios sazonais ou outros. Mas qualquer situação fora do comum merece ser investigada. Porquê? Porque as mudanças nesta métrica têm um impacto real nas suas operações e logística — e precisam de ser totalmente compreendidas para que possa ter boas previsões.

Como é visualizado: Gráfico de barras e linha com filtros

O que procurar: Variação inesperada ou inexplicável e padrões



Quais as outras métricas a considerar?

Encontre os dados que impulsionam o seu negócio alimentar.

É fundamental avaliar todas as métricas e escolher as suas métricas-chave com sabedoria. Não quer entrar em paralisia de análise, mas sim testar o que é certo para o seu negócio.

- **Quantidade produzida por local** - Preveja a produção futura para cada instalação e identificar as mais produtivas.
- **Número de encomendas de produção por mês** - Veja como estava num dado mês e onde as expectativas não foram satisfeitas.
- **Ordem de produção por máquina e linha** - Analise o quão ocupado o seu equipamento está em relação à sua utilização máxima e identifique potenciais constrições no futuro.
- **Número de encomendas de produção e quantidade de produção por dia** - Descubra as causas das variações do dia-a-dia no output.
- **Quantidade de saída por centro de máquina e ano** - Veja a sua utilização global de ativos para melhorar a gestão, manutenção e planeamento de ativos.
- **Custo por localização** - Identifique oportunidades de redução de custos e as instalações mais suscetíveis de beneficiar.

Métricas de alavancagem, aumentar a eficiência

Existem inúmeras variáveis envolvidas na transformação e produção de alimentos. E não é eficiente dar a mesma atenção a todos os dados.

É por isso que seguir as métricas-chave é tão importante. Coloca os dados certos no contexto certo para ajudá-lo a garantir o sucesso. As operações de produção baseadas em dados dão-lhe um sistema que promove a melhoria e eficiência.

As métricas neste whitepaper são o ponto de partida para um olhar mais atento sobre o seu negócio - e um caminho simplificado para o sucesso.

A myPartner está aqui para apoiar as suas operações alimentares baseadas em dados para que possa cultivar o seu negócio. Pronto para o que vem a seguir?

Na myPartner, temos anos de experiência em ajudar as maiores empresas alimentares e de bebidas a efetuar grandes implementações de software. Se a sua empresa alimentar pretende atingir o próximo nível com uma reforma tecnológica, ou se apenas quiser saber mais sobre as opções disponíveis, entre em contato com a nossa equipa hoje, através do email mymarketing@mypartner.pt.



myPartner
Consultoria Informática, S.A.

geral@mypartner.pt
www.mypartner.pt

Porto

Tv. Helena Vieira da Silva,
N.º 259 – 1.6
4450-573 Leça da Palmeira

Tel.: +351 22 998 23 10

Lisboa

Edifício Infante
Av. D. João II N.º35, 13º D
1990-083 Lisboa

Tel.: +351 21 423 98 00

