

Systemy ERP wzmacniają firmy z branży mięsnej

## Małe zakłady mięsne mogą być konkurencyjne

Dzięki coraz większej dostępności systemów ERP, uwzględniających potrzeby małych i średnich przedsiębiorstw oraz branżową specyfikę, niewielkie zakłady mięsne mogą się rozwijać i z powodzeniem konkurować na rynku.

W ostatnich latach spożycie mięsa spada. W 2013 r. statystyczny Polak zjadł 68,1 kg mięsa, o 9,5 kg mniej niż w roku 2007. Zmienia się także struktura spożycia - jemy coraz więcej mięsa drobiowego, natomiast znacznie mniej niż kilka lat temu wołowiny i wieprzowiny. Rynek wędlin także stale się przeobraża i reaguje na zmieniającą się sytuację gospodarczą w kraju. Mimo to przemysł mięsny stanowi największy i wciąż mocno rozdrobniony sektor w branży spożywczej w Polsce.

Na rynku, obok dużych koncernów, konkuruje wiele małych, rodzinnych przedsiębiorstw. Firmy te również muszą sprostać wysokim wymaganiom jakościowym stawianym przez klientów, a także rygorystycznym regulacjom dotyczącym produkcji żywności, przede wszystkim wymogom HACCP (analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli) i SSOP (codzienne procedury sanitacyjne). Każdy proces w przedsiębiorstwie z branży mięsnej - począwszy od przyjęcia i skła-



syfikowania mięsa pod kątem ilości i jakości, poprzez ważenie i produkcję, aż po finalne pakowanie, etykietowanie i sprzedaż gotowego produktu - podlega stałej kontroli.

Niewielkie masarnie, aby utrzymać się na konkurencyjnym rynku, potrzebują silnego wsparcia. Coraz więcej z nich w celu redukcji kosztów i zwiększenia efektywności sięga po rozwiązania, które wcześniej były dostępne tylko dla wielkich graczy, czyli nowoczesne systemy wspomagające zarządzanie.

Zakład Masarski Różycki Wilkowski z siedzibą w Miedznie w województwie kujawsko-pomorskim od niedawna wykorzystuje system ERP Navireo polskiej firmy InsERT. Przedsiębiorstwo zainwestowało również w nowoczesną bazę produkcyjną ze sprawnie działającą infrastrukturą chłodniczą oraz własny transport chłodniczy, gwarantujący optymalne warunki dystrybucji towarów.

- **Szybko przekonaliśmy się, że wdrożenie ERP było trafioną biznesowo decyzją** - mówi Katarzyna Dygulska, kierownik i koordynator ds. HCCP w Zakładzie Masarskim Różycki Wilkowski. Wdrożenie systemu w krótkim czasie przelożyło się na efekty ekonomiczne. Pozwoliło usprawnić mechanizmy kontrolowania bieżącej działalności, obieg dokumentów i dokumentację prowadzonych projektów produkcyjnych oraz zwiększyć wydajność pracowników. Wprowadzono mechanizm kompletacji gotowych wyrobów mięsnych. Dzięki odpowiednim recepturom, na podstawie wagi i rodzaju składników stanowiących tzw. wsad, system wylicza wagę utworzonego wyrobu gotowego i automatycznie tworzy wewnętrzne dokumenty magazynowe. Narzędzie umożliwiło skuteczną kontrolę rozrachunków z klientami oraz zautomatyzowało wiele czynności sprzedażowych i zakupowych dotychczas wykonywanych ręcznie. - *Navireo usprawnił poszczegól-*



*ne obszary naszej działalności, szczególnie procesy sprzedaży i produkcji. Nasi pracownicy cenią sobie intuicyjność obsługi nowego systemu, który w pełni zaspokaja specyficzne wymagania firmy z branży mięsnej - podkreśla Katarzyna Dygulska.*

Podobne doświadczenia ma Jan Fołta, właściciel Zakładu Uboju i Przerobu Mięsa, który we wsi Markowa nieprzerwanie od 21 lat produkuje cenione na całym Podkarpaciu, a także m.in. w Warszawie i Krakowie wyroby. Korzystające z tradycyjnych receptur rodzinne przedsiębiorstwo potrzebowało narzędzia, które zautomatyzuje procesy biznesowe w firmie. Poszukiwano funkcjonalnego systemu potrafiącego organizować procedury sprzedaży, a także zakupów z uwzględnieniem specyficznych dla branży mięsnej wymagań, w tym m.in. ściśle określonych krótkich terminów dostaw i przydatności do spożycia. Zdecydowano się na ERP polskiego producenta. - **Zastosowanie systemu Navireo usprawniło funkcjonowanie całego zakładu. Szczególnie korzyści zauważamy w doskonale zorganizowanej sprzedaży naszych wyrobów. Daje to nam nowe możliwości rozwoju i ekspansji na rynku** - mówi Jan Fołta, właściciel Zakładu Uboju i Przerobu Mięsa w Markowej.

System uporządkował i zorganizował sprzedaż mięsa i wędlin do wielu odbiorców, w różnych częściach regionu i kraju. Zapewnił wygodną obsługę pełnej gamy dokumentów handlowych, takich jak faktury, korekty sprzedaży, paragony czy zwroty detaliczne. Zakład może teraz odpowiednio planować zakupy, dostosowując je do potrzeb produkcyjnych i dystrybucyjnych. Navireo obsługuje m.in. faktury zakupu RR, co ułatwia skup produktów od hodowców. System umożliwił także integrację działu finansów z obsługującym firmę bankiem spółdzielczym. - Nowe narzędzie świetnie się sprawdza w prowadzeniu tak wymagającej działalności jak nasza, dzięki swojej otwartości i elastyczności z nawiązką zaspokaja specyficzne potrzeby firmy zajmującej się ubojem i przerobem mięsa - podsumowuje Jan Fołta.

Informacje na temat systemów ERP w branży mięsnej oraz szczegółowe opisy wdrożeń dostępne są na stronie [www.masarnie.navireo.pl](http://www.masarnie.navireo.pl).

Marek Szklarz

