ALIMENTOS Y BEBIDAS

De la granja a la mesa

Garantice un futuro alimentario sostenible con una plataforma en la nube segura y fiable

Sistemas alimentarios sostenibles para consumidores socialmente conscientes

El movimiento de la granja a la mesa no es una tendencia pasajera. Evolucionado a partir de la disminución de la demanda de alimentos altamente procesados, de la granja a la mesa es un sistema impulsado por el consumidor para llevar al mercado alimentos más saludables y de origen local o de origen más ético. Es un sistema en el que los consumidores quieren participar, que puede ser tan simple como leer etiquetas limpias para asegurar la localidad en sus alimentos, o seguir marcas o productores en las redes sociales para asegurarse de que los esfuerzos de sustentabilidad, la conciencia social y la transparencia corporativa de las empresas a las que eligieron comprar se alinean con sus creencias personales se alinean con sus creencias personales.

Satisfacer las demandas de los consumidores socialmente conscientes de hoy puede ser un diferenciador valioso. Pero, ¿cómo pueden contribuir las empresas de alimentos y bebidas a este movimiento? ¿Y cómo pueden hacerlo de forma sostenible? ¿Cuál es el proceso por el cual un producto realmente se mueve de la granja a la mesa? Por último, ¿cómo las herramientas de la tecnología moderna facilitan estos procesos? Este libro electrónico responderá estas preguntas y más.

Contenido

En la granja **04**

Producir y enviar la calidad y cantidad adecuadas para evitar el desperdicio **05**

Visibilidad, transparencia y trazabilidad **06**

Producto adecuado, estantería adecuada, momento adecuado **07**

Los consumidores están hambrientos de alternativas sostenibles **08**

Mantenerse al día con un mercado en evolución **09**

Software que soporta las demandas de los consumidores de hoy **10**

En la granja

Los consumidores conscientes se preocupan por la salud, el bienestar y los problemas sociales cuando compran comidas familiares. Consideran etiquetas nutricionales limpias, visibilidad de los proveedores, trato humano de los animales y sostenibilidad ambiental. También quieren productos frescos, cultivados localmente y de calidad. Si bien estas expectativas ejercen una presión adicional sobre las empresas de alimentos y bebidas, las empresas que recurren a la tecnología adecuada deberían poder aprovechar la oportunidad. Todo comienza en la granja.

Granja

El ganado, los productos lácteos y los productos se crían y obtienen de forma ética

Planta

Los trabajadores limpian, cortan y preparan los alimentos para distribuirlos a los minoristas

Tienda

Los productos alimenticios se muestran en función de la estacionalidad y la vida útil para los consumidores.

Transporte 1

El transporte seguro de animales vivos y productos a fábricas o plantas de procesamiento.

Transporte 2

Los sistemas de logística gestionan el transporte seguro y eficiente de productos alimenticios a los minoristas

Consumidor

La comida golpea la mesa

Producir y enviar la calidad y cantidad adecuadas para evitar el desperdicio

Después de criar ganado en la granja y cosechar productos en el campo, es hora de transportarlos de la granja a la fábrica o centro de distribución. Durante el transporte, los animales vivos deben transportarse de manera segura y no en camiones apretados y abarrotados, mientras que los productos deben almacenarse cuidadosamente para evitar daños o deterioro y garantizar la calidad. Para evitar el desperdicio, es importante asegurarse de que se envíe la cantidad correcta para la producción. Esto requiere soluciones que puedan pronosticar y predecir la demanda con mayor precisión para lograr el equilibrio adecuado entre la oferta y la demanda. Muchas materias primas son agrícolas o se recolectan de la naturaleza, por lo que la disponibilidad es estacional; la calidad, la pureza y los atributos nutricionales pueden variar; y es posible que los suministros solo estén disponibles en regiones específicas del mundo en épocas específicas del año.

Además, las promociones, las presentaciones de nuevos productos, las actividades de la competencia y las interrupciones que causan cambios en la economía pueden generar fluctuaciones en la demanda de sus productos. Estas fluctuaciones son desafiantes y pueden afectar tanto el servicio al cliente como los niveles de inventario. Al mismo tiempo, se pueden utilizar soluciones de previsión y planificación para garantizar la estacionalidad de las fuentes de alimentos que se envían para la producción. Al tener en cuenta la estacionalidad, las empresas pueden prepararse durante todo el año para garantizar que puedan satisfacer la demanda de los consumidores.

Visibilidad, transparencia y trazabilidad

Si bien la seguridad alimentaria, la calidad y el cumplimiento son siempre lo más importante para los fabricantes de alimentos y bebidas, en fábricas y plantas de procesamiento, la importancia de la seguridad de los trabajadores no solo es fundamental para mantener operaciones éticas, sino también para prevenir accidentes y todo el tiempo y recursos perdidos cuando ocurren accidentes.

Además, pocas industrias lidian con regulaciones tan complejas como las de la industria de alimentos y bebidas. Los requisitos son rigurosos y los riesgos asociados con el fracaso son altos. **La Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos** (FSMA) de la FDA y el **Codex Alimentarius** son solo dos regulaciones importantes diseñadas para prevenir de manera proactiva las enfermedades y la contaminación transmitidas por los alimentos.

Tener sistemas que puedan administrar los mandatos de cumplimiento para garantizar que los trabajadores correctos estén en las líneas correctas es una faceta de la producción. Otro es administrar recetas y formulaciones para asegurarse de que sus proveedores puedan ofrecerle los mejores materiales a los mejores precios, cuando los necesite.

Igualmente, importante es su capacidad para garantizar que los activos de su equipo (tanques, bombas, hornos y líneas de llenado) se mantengan adecuadamente para evitar la contaminación y cumplir con los requisitos ambientales y de calidad. Y toda esta información debe estar bien documentada y ser de fácil acceso para los reguladores y, por supuesto, para los consumidores que compran estos productos.

En caso de un retiro, tener visibilidad y transparencia completas de todo el proceso (desde los productores de materia prima hasta los fabricantes, las empresas de transporte y los minoristas) puede ayudar a acelerar el proceso de retiro y evitar que los productos contaminados lleguen a los consumidores, una salvaguarda que protegerá la integridad de su marca, la confianza del consumidor y el resultado final. Una solución de trazabilidad puede ayudar a abordar estos problemas con precisión al proporcionar información completa de trazabilidad para ayudar a aislar y retirar rápidamente todos los productos terminados y las materias primas asociadas con cualquier problema de seguridad o calidad del producto sospechoso.

Producto adecuado, estantería adecuada, momento adecuado

Desde supermercados y restaurantes hasta tiendas especializadas, mercados de agricultores y servicios de entrega de comidas, el minorista es el último paso antes de llegar al consumidor. Ahí es cuando el etiquetado, la vida útil y la estacionalidad entran en juego.

Ya sea que se trate de una comida festiva o de alimentos básicos semanales, los consumidores aprenden mucho sobre sus alimentos a partir de las etiquetas. Y no son solo los ingredientes, es la historia de cómo llegó la comida a sus carritos. El viaje de la granja a la mesa está representado no solo en los ingredientes y la localidad de los productos, sino también en la disponibilidad en los estantes. Si no está en el estante, los consumidores no pueden comprarlo, los minoristas no pueden venderlo y los fabricantes no pueden beneficiarse de él.

Para obtener los productos correctos en los estantes correctos en el momento correcto, se requiere una planificación cuidadosa. Mientras trabaja en la producción de hoy, también debe pensar en las entregas del día siguiente. Para tener éxito, necesita una solución de cadena de suministro que pueda manejar las fluctuaciones en las materias primas, la producción y el envío, mientras minimiza los problemas de vida útil y reduce el desperdicio, mientras equilibra la estacionalidad y la variabilidad en la demanda.

Los consumidores están hambrientos de alternativas sostenibles

Los deseos de los consumidores cambian y evolucionan. Todavía se desean alimentos orgánicos y de origen local, mientras que los alimentos de origen vegetal son cada vez más populares. **Según la reciente investigación de Meticulous Research**, múltiples factores están impulsando el crecimiento de la alimentación basada en plantas. Estos incluyen la preocupación por la salud, el deseo de variedad en el consumo de alimentos, la flexibilidad y una mayor conciencia ética y ambiental.

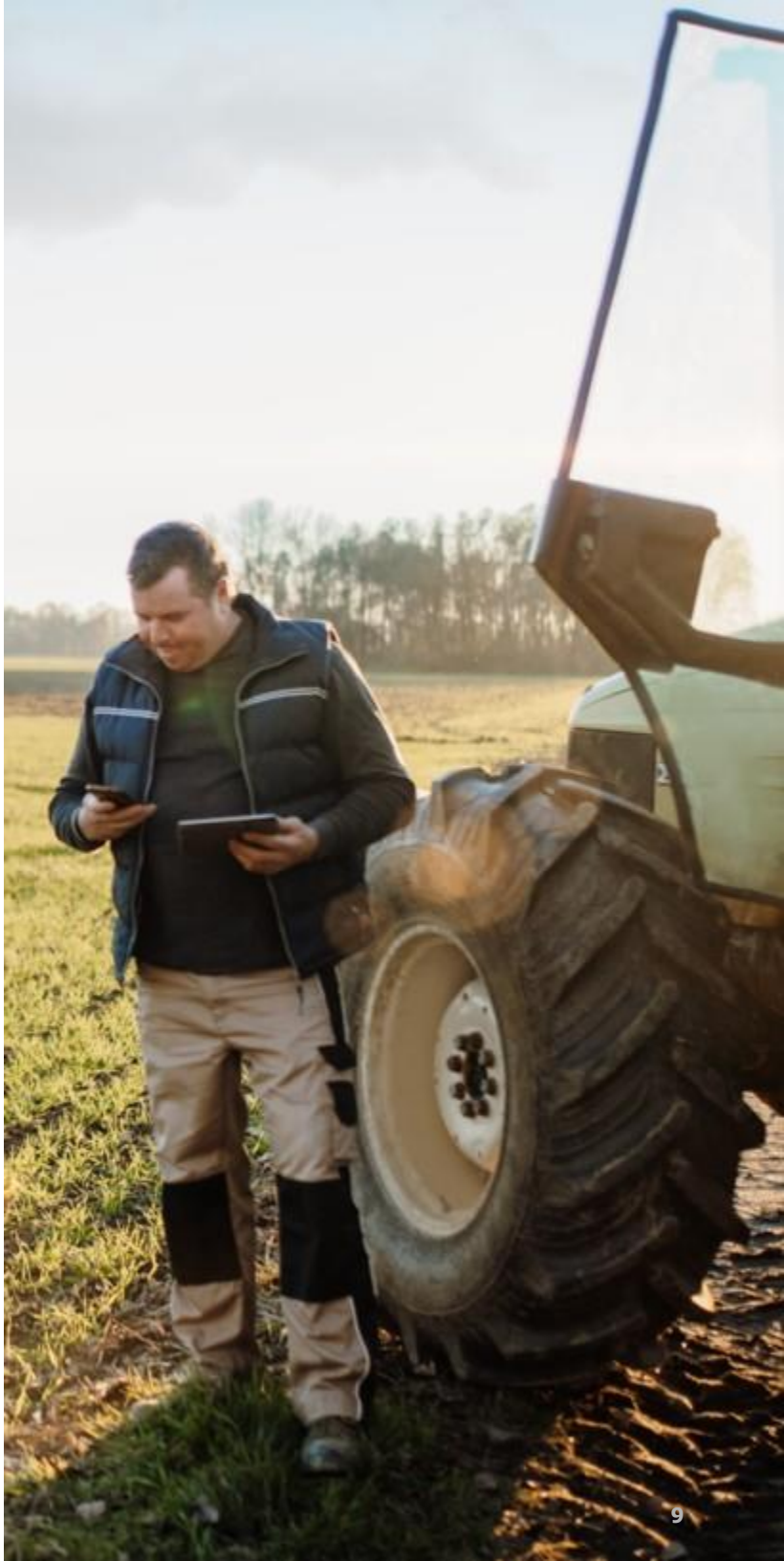
Ser capaz de prepararse para las necesidades cambiantes de los consumidores es importante para todos los fabricantes de alimentos y bebidas. No solo debe ser capaz de marcar su propio territorio en el mercado, sino también, cuando ocurren innovaciones de nuevos productos, tener la agilidad para ajustar sus formulaciones o producir productos similares o mejores que los de la competencia mantendrá sus productos visibles en los estantes.

Mantenerse al día con un mercado en evolución

Llevar productos al mercado para satisfacer las crecientes demandas de los clientes es un proceso cada vez más complejo, y no es suficiente para satisfacer las demandas. Para las empresas de alimentos y bebidas, significa tener los planes y procesos implementados para respaldar una preparación de alimentos consistente y de alta calidad y la flexibilidad para reaccionar de manera rápida y decisiva en caso de un retiro del mercado. Al mismo tiempo, las regulaciones gubernamentales son complejas, específicas de la región y en constante cambio.

El mundo de la fabricación de alimentos y bebidas también cambia constantemente, y el sabor se convierte en solo uno de los muchos factores que influyen en las decisiones de los consumidores. Hoy en día, la salud, el bienestar y los problemas sociales como la sostenibilidad ambiental son al menos tan importantes, si no más. Las marcas que prefieren los consumidores se han convertido en una expresión de lo que aspiran ser, razón por la cual buscan alimentos y bebidas que se alineen con sus valores políticos, sociales y éticos, escribe Food & Beverage Insider. **alimentos y bebidas que se alineen con sus valores políticos, sociales y éticos, escribe Food & Beverage Insider**.

Las empresas pueden ver esto como un desafío o como una oportunidad para alinearse con los clientes. Con la tecnología moderna, las empresas pueden aprovechar la oportunidad de acelerar las introducciones y ofrecer nuevas líneas de productos que atraigan a los consumidores.



Software que soporta las demandas de los consumidores de hoy

Para que los fabricantes de alimentos y bebidas muevan con éxito los productos de la granja a la mesa, las soluciones basadas en la nube pueden ofrecer una implementación rápida, lo que facilita la apertura de nuevas sucursales o divisiones que se centren en ofertas de productos especializados, nichos de mercado o distribución regional.
Las soluciones adicionales que pueden ayudar en este proceso incluyen:

- ❒ Las soluciones de gestión del ciclo de vida del producto (PLM) ayudarán a las empresas a competir en el mercado con nuevos sabores, nuevas ofertas de productos y nuevas formas de envasar alimentos, ya sea que estén destinados a restaurantes o a los estantes de las tiendas de comestibles, al tiempo que garantizan el cumplimiento de todas las reglamentaciones.

- ❒ El control de calidad desde la materia prima hasta los estantes de las tiendas será crucial para mantener la frescura, la consistencia del sabor y el atractivo visual. Todos estos son importantes para complacer a un grupo demográfico exigente.

- ❒ Las soluciones de gestión de activos pueden ayudar a mejorar la eficacia general del equipo. Lo mejor de todo es que al adoptar un enfoque proactivo para su estrategia de gestión de activos, puede evitar el mantenimiento no planificado y el tiempo de inactividad y llevar los productos al mercado más rápido.

- ❒ Las cadenas de suministro conectadas ayudarán a garantizar la entrega oportuna de ingredientes y gestionar la trazabilidad. La colaboración y el intercambio de datos son estrategias clave empleadas por muchas cadenas de suministro para mejorar el rendimiento, reducir el inventario y aumentar la disponibilidad, sin importar qué estrategia se emplee en la cadena de distribución.

CONOZCA MÁS

infor.com

Acerca de Infor
Infor es un líder mundial en software empresarial en la nube especializado por industria. Más de 65.000 organizaciones en más de 175 países confían en los 17.000 empleados de Infor para ayudar a alcanzar sus objetivos comerciales. Visite www.infor.com.

Copyright© 2022 Infor. Todos los derechos reservados. Las denominaciones y los diseños de marca incluidos en el presente documento son marcas comerciales y/o marcas registradas de Infor y/o filiales y subsidiarias relacionadas. El resto de marcas incluidas en el presente documento son propiedad de sus respectivos titulares. www.infor.com

641 Avenue of the Americas, New York, NY 10011

INF-2678148-en-US-0422-1