

# Technologia w służbie tradycji

System ERP pomaga Zakładowi Masarskiemu Różycki&Wilkowski sprostać ostrym wymaganiom sanitarnym i lepiej gospodarować surowcami.



DOROTA BOGUCKA

Kiedy siedem lat temu Maciej Wilkowski i jego wspólnik szukali pomysłu na biznes, branża spożywcza, a konkretnie produkcja wyrobów mięsnych i wędliniarskich, była bardzo obiecująca. Z analizy pomorskiego rynku wynikało, że lokalni dostawcy mięsa zapewnią wystarczającą ilość dobrej jakości surowców, a klienci chętniej niż przemysłową masówkę kupią oryginalne produkty z małych wytwórni.

Przedsiębiorcy zainwestowali w nowoczesną bazę produkcyjną ze sprawnie działającą infrastrukturą chłodniczą oraz własny transport chłodniczy gwarantujący optymalne warunki dystrybucji towarów. Obecnie firma, poza właścicielami, liczy 11 pracowników, a swoje wyroby sprzedaje m.in. w firmowym sklepie w Świeciu.

## Konkurencja się zaostrza

Kooperacja z lokalnymi, sprawdzonymi dostawcami i własne receptury wędlin wprowadzi się sprawdziły, ale rynek stawał coraz większe wymagania. Wiąże się to z widoczną już od kilku lat tendencją do zmiany nawyków żywieniowych. 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 r. Zmienia się także struktura spożycia – jemy coraz więcej mięsa drobiowego, natomiast znacznie mniej niż kilka lat temu wołowiny i wieprzowiny. O zainteresowanie klienta walczą też coraz więcej firm.

Każda z nich musi sprostać rygorystycznym regulacjom dotyczącym produkcji żywności, przede wszystkim wymogom HACCP (analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli) i SSOP (codzienne procedury sanitarne). Każdy proces w przedsiębiorstwie z branży mięsnej – począwszy od przyjęcia i sklasyfikowania mięsa pod kątem ilości i jakości, poprzez ważenie i produkcję, aż po finalne pakowanie, etykietowanie i sprzedaż gotowego produktu – podlega stałej kontroli.

**„Spośród dostępnych na rynku systemów ERP Zakład Masarski Różycki&Wilkowski wybrał Navireo. O tym wyborze zdecydował fakt, że program ma funkcje potrzebne do prowadzenia firmy z branży mięsnej.**

Dlatego w Miedznie, gdzie mieści się siedziba firmy, zaczęto szukać sposobu na redukcję kosztów i poprawę efektywności. Zakład potrzebował przede wszystkim usprawnienia procesów sprzedaży oraz narzędzi lepiej organizujących zakupy. Ponadto poszukiwano rozwiązania, które usprawni procesy produkcji mięsa i wędlin oraz ich dokumentację. Niezbędny był dopasowany system, który szybko dostarcza informacji i pozwala analizować zgromadzone dane, m.in. wskazuje, jakie jest zapotrzebowanie na

wybrane produkty i synchronizuje je z odbiorcami.

## Prostota i elastyczność

Rozwiązaniem okazał się nowoczesny system wspomagający zarządzanie. Spośród dostępnych na rynku systemów ERP wybrano Navireo. O tym wyborze zdecydował fakt, że program ma funkcje potrzebne do prowadzenia firmy z branży mięsnej. Duże znaczenie miały możliwości przyszłej rozbudowy aplikacji o indywidualne rozwiązania i przydzielania zróżnicowanych uprawnień w dostępie do systemu poszczególnym pracownikom. Ważnymi argumentami były też intuicyjny i wyjątkowo łatwy w obsłudze interfejs, dostęp do opieki posprzedażnej oraz konkurencyjna cena.

Wdrożeniem zajęła się lokalna firma NTI Data ze Świecia. Na początku zainstalowano i skonfigurowano serwer produkcyjny. Następnie dokonano migracji danych z poprzednio używanego systemu. W kolejnych krokach zostały zrealizowane indywidualne rozszerzenia funkcjonalne, przygotowane specjalnie dla zakładu. W ramach prac wdrożeniowych przeprowadzono szkolenia pracowników. Właściwy start systemu poprzedziły przygotowania do wprowadzenia bilansów otwarcia.

„Szybko przekonaaliśmy się, że wdrożenie ERP było trafioną biznesowo decyzją – mówi Katarzyna Dygulska, kierownik i koordynator ds. HCCP w Zakładzie Masarskim Różycki Wilkowski – Navireo usprawnił poszczególne 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”. Wdrożenie systemu w krótkim czasie przyniosło 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 przygotowuje wewnętrzne dokumenty magazynowe. Narzędzie umożliwiło skuteczną kontrolę rozrachunków z klientami oraz zautomatyzowało wiele czynności sprzedażowych i zakupowych dotychczas wykonywanych ręcznie. ■