

An aerial photograph of a tractor with a wide sprayer arm moving through a field of green crops. The tractor is viewed from behind, and the sprayer is releasing a fine mist of liquid. The rows of crops are neatly spaced and extend into the distance. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

infor

LEBENSMITTEL- & GETRÄNKEINDUSTRIE

Vom Erzeuger zum Verbraucher

Lebensmittelsicherheit, Compliance und Qualität für die Verbraucher von heute

Die Bedürfnisse der Verbraucher mit sozialem Verantwortungsbewusstsein

„Vom Erzeuger zum Verbraucher“ – **das ist kein vorübergehender Trend**. Ausgehend von der rückläufigen Nachfrage nach hochverarbeiteten Lebensmitteln ist „vom Erzeuger zum Verbraucher“ ein verbraucherorientiertes Konzept, um gesündere und entweder regional erzeugte oder ethisch vertretbarere Lebensmittel auf den Markt zu bringen. Es ist ein System, an dem die Verbraucher beteiligt sein wollen. Das kann einfach bedeuten, dass sie auf dem Etikett eindeutige Angaben zum Ursprung von Lebensmitteln finden möchten, oder dass sie Marken und Erzeugern in sozialen Medien folgen, um sich zu vergewissern, dass die Nachhaltigkeitsbemühungen, die Sozialverantwortung und die Unternehmenstransparenz der Betriebe, von denen sie einkaufen, **mit ihren persönlichen Überzeugungen übereinstimmen**.

Die Erwartungen der sozial bewussten Verbraucher von heute zu erfüllen, kann ein wertvolles Unterscheidungsmerkmal sein. Doch wie können Lebensmittel- und Getränkehersteller auf diesen Zug aufspringen? Wie sieht der Prozess aus, durch den ein Produkt tatsächlich vom Erzeuger zum Verbraucher kommt? Und inwiefern erleichtern moderne technologische Hilfsmittel diese Prozesse? Dieses eBook liefert Antworten auf diese und weitere Fragen.

Inhalt

Vom Bauern..... **04**

Produktion und Lieferung in der
richtigen Qualität und Quantität..... **05**

Sichtbarkeit, Transparenz,
Rückverfolgbarkeit..... **06**

Das richtige Produkt, das richtige
Regal, der richtige Zeitpunkt..... **07**

Die Verbraucher sind hungrig
nach Alternativen..... **08**

Schritt halten mit den Markttrends..... **09**

Anspruchsvolle Kunden
zufriedenstellen..... **10**

Vom Bauern

Wenn sie für den Esstisch der Familie einkaufen, kommt es bewussten Verbrauchern auf Gesundheit, Wohlbefinden und soziale Belange an. Sie achten auf saubere Nährwertkennzeichnungen, Transparenz bei den Lieferanten, humane Behandlung von Tieren und ökologische Nachhaltigkeit. Und sie legen Wert auf frische, regionale und qualitativ hochwertige Erzeugnisse. Diese Erwartungen setzen die Lebensmittel- und Getränkebranche zusätzlich unter Druck. Doch wenn Unternehmen auf die richtige Technologie zurückgreifen, sollten sie in der Lage sein, hier eine Chance für sich zu nutzen. Es beginnt alles beim Landwirtschaftsbetrieb.



Landwirtschaftsbetrieb

Vieh, Milchprodukte und Erzeugnisse werden nach ethischen Grundsätzen hergestellt/aufgezogen und beschafft



Verarbeitung

Die Lebensmittel werden gereinigt, geschnitten und für die Lieferung an den Einzelhandel vorbereitet



Einzelhandel

Lebensmittelprodukte werden auf der Grundlage von Saisonalität und Haltbarkeit zum Kauf angeboten



Transport 1

Der sichere Transport von Lebewild und Produkten zu Fabriken oder Verarbeitungsbetrieben



Transport 2

Logistiksysteme verwalten den sicheren und effizienten Transport von Lebensmittelerzeugnissen in den Einzelhandel



Verbraucher

Das Essen kommt auf den Tisch

Produktion und Lieferung in der richtigen Qualität und Quantität

Nachdem das Vieh auf dem Bauernhof gezüchtet und die Erzeugnisse geerntet wurden, ist es an der Zeit, sie vom Bauernhof zur Verarbeitungsfabrik oder zum Verteilungszentrum zu transportieren. Der Transport von Lebendvieh muss sicher erfolgen, nicht in engen, überfüllten Lastwagen. Die Erzeugnisse müssen sorgfältig gelagert werden, um Schäden und Verderb zu vermeiden und die Qualität zu gewährleisten. Um sicherzustellen, dass die richtige Menge für die Produktion ausgeliefert wird, sind Lösungen erforderlich, die die Nachfrage genauer vorhersagen und prognostizieren können. Es geht darum, ein Gleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage zu erreichen. Viele Rohstoffe sind landwirtschaftlicher Art oder stammen aus der Natur. Deshalb ist ihre Verfügbarkeit saisonal, und Qualität, Reinheit und Nährwertigenschaften können schwanken. Teilweise sind Lieferungen aus bestimmten Regionen der Welt auch nicht das ganze Jahr über verfügbar.

Darüber hinaus können Werbeaktionen, die Einführung neuer Produkte, Aktivitäten von Konkurrenten und Konjunktorentwicklungen Schwankungen in der Nachfrage nach Ihren Produkten verursachen. Diese Schwankungen sind eine Herausforderung und können sich sowohl auf den Kundendienst als auch auf die Lagerbestände auswirken. Unterdessen können Prognose- und Planungslösungen eingesetzt werden, um die Saisonabhängigkeit der Nahrungsmittelquellen, die zur Produktion ausgeliefert werden, zu bewältigen. Durch die Berücksichtigung der Saisonalität können sich Unternehmen das ganze Jahr über entsprechend vorbereiten, um die Verbrauchernachfrage zu befriedigen.



Sichtbarkeit, Transparenz, Rückverfolgbarkeit

Lebensmittelsicherheit, Qualität und Einhaltung der Vorschriften stehen für Lebensmittel- und Getränkehersteller in Fabriken und Verarbeitungsbetrieben prinzipiell an erster Stelle. Doch auch die Sicherheit der Arbeitnehmer ist nicht nur für die Aufrechterhaltung ethischer Betriebsabläufe von entscheidender Bedeutung, sondern auch für die Vermeidung von Unfällen und damit verbundenen Zeit- und Ressourcenausfällen.

Und nur wenige Branchen müssen derart komplexe Vorschriften beachten wie die Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie. Die Anforderungen sind streng und die Risiken bei Nichtbeachtung groß. Der **Food Safety Modernization Act** (FSMA) der FDA und der **Codex Alimentarius** sind nur zwei wichtige Beispiele für Vorschriften, die dazu dienen, durch Lebensmittel übertragene Krankheiten und Kontaminationen proaktiv zu verhindern.

Der Einsatz von Systemen, die Compliance-Erfordernisse verwalten können, um sicherzustellen, dass die richtigen Arbeitnehmer am richtigen Ort tätig werden, ist eine Facette der Produktion. Eine andere ist die Verwaltung von Rezepten und Formeln, um dafür zu sorgen, dass Ihre Lieferanten Ihnen die besten Materialien zu den besten Preisen – und zum richtigen Zeitpunkt – anbieten können.

Ebenso wichtig ist es, dass Sie alle Vorkehrungen dafür treffen können, damit Ihre Anlagen (Tanks, Pumpen, Öfen und Abfüllanlagen) ordnungsgemäß gewartet werden, um Verunreinigungen zu verhindern und die Qualitätsanforderungen zu erfüllen. Zudem gilt es, all diese Informationen gut zu dokumentieren und für Kontrollbehörden – und natürlich auch die Verbraucher und Käufer – leicht verfügbar zu machen.

Im Falle eines Rückrufs können lückenlose Transparenz und Einsicht in den gesamten Prozess (von den Rohstoffproduzenten bis hin zu Herstellern, Transportunternehmen und Einzelhändlern) den Rückrufprozess beschleunigen und verhindern, dass kontaminierte Produkte zum Verbraucher gelangen. Eine Vorkehrungsmaßnahme, die Ihre Markenintegrität, das Vertrauen der Verbraucher und den Geschäftserfolg schützt. Eine Lösung für die Rückverfolgbarkeit kann dazu beitragen, diese Probleme mit Präzision anzugehen. Sie stellt zuverlässige Rückverfolgbarkeitsdaten bereit, sodass sich alle Fertigprodukte und Rohstoffe, die mit einem vermuteten Produktqualitäts- oder Sicherheitsproblem in Zusammenhang stehen, schnell eingrenzen und zurückrufen lassen.

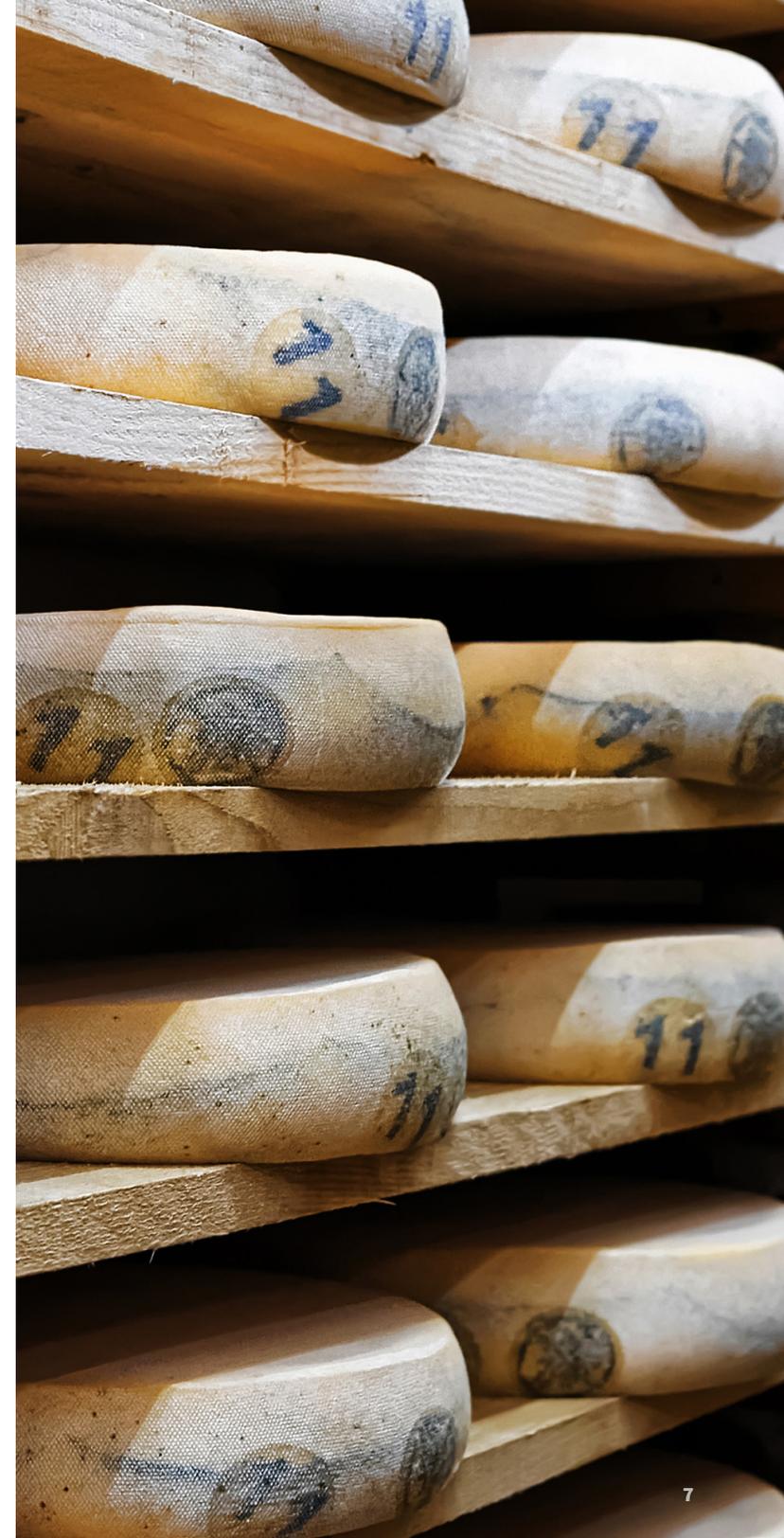


Das richtige Produkt, das richtige Regal, der richtige Zeitpunkt

Von Lebensmittelgeschäften und Restaurants über Spezialgeschäfte bis hin zu Bauernmärkten und Essenslieferdiensten: Der Einzelhandel ist das letzte Glied zum Verbraucher. Produktkennzeichnung, Haltbarkeit und Saisonalität sind hier die maßgeblichen Faktoren.

Ob für das Weihnachtsessen oder bei den wöchentlichen Grundnahrungsmitteln sind es die Etiketten, die dem Verbraucher Aufschluss über seine Lebensmittel geben. Es geht dabei nicht nur um die Zutaten, sondern auch die „Story“ der Lebensmittel auf ihrem Weg bis in den Einkaufswagen. Die Reise vom Erzeuger bis zum Verbraucher muss sich an den Inhaltsstoffen und der Herkunftsangabe nachvollziehen lassen. Es kommt aber auch auf die zeitgerechte Verfügbarkeit an der Verkaufsstätte an. Was nicht im Regal steht, kann nicht gekauft werden. Und was im Einzelhandel nicht verkauft wird, wirft keinen Profit für den Erzeuger ab.

Die richtigen Produkte termingerecht an die gewünschten Verkaufspunkte zu bekommen, erfordert sorgfältige Planung. Noch während Sie an der heutigen Produktion arbeiten, müssen Sie schon an die Lieferungen von morgen denken. Um erfolgreich zu sein, benötigen Sie eine Supply-Chain-Lösung, die mit Schwankungen bei Rohstoffen, Produktion und Auslieferung umgehen kann. Das versetzt Sie in die Lage, Haltbarkeitsprobleme zu minimieren, Abfall zu reduzieren und gleichzeitig Saisonalität und Nachfrageschwankungen auszugleichen.



Die Verbraucher sind hungrig nach Alternativen

Die Verbraucherwünsche verändern und verschieben sich. Die Nachfrage nach Bio und regionalen Lebensmitteln hält an, und Lebensmittel auf pflanzlicher Basis werden immer beliebter. **Aktuellen Untersuchungen von Mintel zufolge**, gibt es mehrere Faktoren, die den Boom der pflanzlichen Ernährung fördern. Dazu gehören die Sorge um Umwelt, Gesundheit und Wohlbefinden, Ethik und Abwechslung bei der Proteinzufuhr.

Sich auf veränderte Verbraucherbedürfnisse einstellen zu können, ist ein wichtiges Erfordernis für alle Lebensmittel- und Getränkehersteller. Sie müssen in der Lage sein, Ihr eigenes Revier auf dem Markt abzustecken und bei Produktinnovationen die Agilität aufbringen können, um Formeln anzupassen oder ähnliche oder bessere Produkte als Mitbewerber herzustellen, damit Ihre Produkte in den Regalen sichtbar bleiben.



Schritt halten mit den Markttrends

Produkte auf den Markt zu bringen, um die wachsende Kundennachfrage zu befriedigen, ist ein zunehmend komplexer Vorgang – bei dem es eben nicht genügt, „nur“ die Nachfrage zu befriedigen. Unternehmen der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie benötigen Pläne und Prozesse, die eine gleichbleibend hochwertige Lebensmittelzubereitung gewährleisten und darüber hinaus die nötige Flexibilität bieten, um im Falle eines Rückrufs schnell und entschlossen reagieren zu können. Gleichzeitig ist da die öffentliche Regulierung: komplex, mitunter je nach Staat unterschiedlich und mit häufigen Änderungen.

Auch die Welt der Lebensmittel- und Getränkeherstellung verändert sich laufend. Geschmacksvorlieben sind heute nur mehr einer von zahlreichen Faktoren, die Verbraucherentscheidungen beeinflussen. Gesundheit, Wohlbefinden und soziale Aspekte wie die ökologische Nachhaltigkeit fallen mittlerweile ebenso sehr ins Gewicht. Die vom Verbraucher bevorzugten Marken sind zu einem Ausdruck dessen geworden, wer er sein will. Deshalb informiert er sich über **die Herkunft und Geschichte, die Nachhaltigkeitsarbeit, die Sozialverantwortung und die Unternehmenstransparenz**, schreibt Forbes. Unternehmen können darin eine Erschwernis sehen – oder eine Gelegenheit, sich am Kunden zu orientieren. Mit moderner Technologie können Unternehmen die Chance ergreifen, die Einführung von Produkten zu beschleunigen und neue Produktpaletten anzubieten, die die Verbraucher ansprechen.



Anspruchsvolle Kunden zufriedenstellen

Cloud-basierte Lösungen können Lebensmittel- und Getränkehersteller dabei unterstützen, das Konzept „Vom Erzeuger zum Verbraucher“ umzusetzen. Ihr Deployment erfordert wenig Zeit, was die Eröffnung neuer Filialen oder Abteilungen, die sich auf spezialisierte Produktangebote, Nischenmärkte und die regionale Distribution konzentrieren sollen, leichter macht. Es gibt weitere Lösungen, die diesen Prozess unterstützen können:

- PLM-Lösungen (Product Lifecycle Management) unterstützen Unternehmen dabei, mit neuen Geschmacksrichtungen, neuen Produktangeboten und neuen Verpackungsvarianten auf den Markt zu kommen – sei es für Restaurants oder den Lebensmitteleinzelhandel – und gleichzeitig für lückenlose Compliance zu sorgen.
- Qualitätskontrolle vom Rohmaterial bis in die Ladenregale spielt für die Bewahrung der Frische, der geschmacklichen Konsistenz und der optischen Attraktivität eine entscheidende Rolle. All dies ist wichtig, um eine anspruchsvolle Verbraucherschicht zufriedenzustellen.
- Asset Management-Lösungen können dazu beitragen, die Gesamteffektivität des Equipments zu verbessern. Und das Beste: Durch ein proaktives Herangehen an Ihre Asset Management-Strategie können Sie ungeplante Wartung und Ausfallzeiten vermeiden und Produkte schneller auf den Markt bringen.
- Vernetzte Lieferketten helfen, die rechtzeitige Lieferung von Zutaten sicherzustellen und die Rückverfolgbarkeit zu bewältigen. Zusammenarbeit und Datenaustausch sind die Schlüsselstrategien vieler Lieferketten, um die Leistung zu verbessern, Bestände zu reduzieren und die Verfügbarkeit zu erhöhen – unabhängig davon, welche Strategie in der Vertriebskette zum Tragen kommt.

MEHR ERFAHREN →



Über Infor

Infor® ist ein führender globaler Anbieter von Unternehmens- und Cloudsoftware und strategischer Technologiepartner für mehr als 68.000 Großunternehmen und KMU.

Enterprise-Software-Lösungen von Infor sind für die Cloud konzipiert und auf Ihre Branche zugeschnitten. Von der verarbeitenden Industrie über das Gesundheitswesen bis hin zum Einzelhandel und der Modebranche decken wir alle Branchen ab und verfügen über ERP-End-to-End-Lösungen, die durch die Technologie der künstlichen Intelligenz zusammengeführt werden.

Urheberrecht ©2020 Infor. Alle Rechte vorbehalten. Die Wort- und Bildmarken sind Marken und/oder eingetragene Warenzeichen von Infor und/oder seinen Tochterunternehmen. Andere hier genannte Warenzeichen sind Eigentum der jeweiligen Inhaber. Dieses Dokument dient ausschließlich Informationszwecken und ist nicht verbindlich. Die darin beschriebenen Informationen, Produkte und Services können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden. www.infor.de.

Infor (Deutschland) GmbH, Hollerithstraße 7, 81829 München, www.infor.de

INFDP2356582-de-DE-0720-1