

# Produkcja wędlin klasy premium pod czujnym okiem IT

Zapewnienie wysokiej jakości, sprawna obsługa, bezpieczeństwo i redukcja kosztów - to tylko kilka z wielu wyzwań, przed którymi staje branża mięsna. Z roku na rok ta lista się powiększa. W miarę gdy punktów przybywa, producenci szukają wsparcia w zaawansowanym IT i inwestują w digitalizację produkcji. Czy słusznie? Spójrzmy na przykład Zakładów Przemysłu Mięsnego Biegun.



Fot. Piotr Tkacz, BPSC

ZPM Biegun to firma z długimi tradycjami masarskimi, które sięgają lat 50-tych ubiegłego wieku. Dla wielkopolskiego producenta wędlin przełomowe były lata 80-te, wówczas właściciele – Piotr i Wiesława Biegun, zdecydowali się rozwinąć moce produkcyjne. Dziś firma zatrudnia ponad 130 osób i jest znaczącym w regionie producentem wyrobów mięsnych. Jak słyszymy od **Piotra Biegun**, prezesa firmy, mimo rozwoju i wdrożenia nowoczesnych procesów produkcyjnych, firma nadal bazuje na tradycyjnych recepturach, opracowanych w połowie poprzedniego stulecia.

- *Zawsze staraliśmy się dostarczać żywność na takim poziomie jakościowym, jak byśmy wytwarzali ją dla członków rodziny. Zamiast produkować dużo, woleliśmy wytwarzać mniej, za to w zdecydowanie wyższej jakości.* - wyjaśnia szef firmy i dodaje: - *Warto zauważyć, że rynek premium nie jest łatwy, zwłaszcza że świadomość klientów bardzo wzrosła w ostatnich latach, podobnie jak konkurencja na rynku.*

ZPM Biegun wykorzystuje obecnie 3 kanały dystrybucji - sklep online, sieć detalicznych sklepów oraz największe hurtownie w Polsce.

W miarę rozwoju ZPM Biegun rosła złożoność procesów produkcyjnych. Systemy, które kiedyś były wystarczające, z czasem przestały odpowiadać nowoczesnym standardom. Metody papierowe i oprogramowanie działające na małą skalę, punktowo, stały się niewydolne. Dlatego w 2013 roku firma zdecydowała się na gruntowną informatyzację i wdrożenie zaawansowanego systemu klasy ERP. Wybór padł na rozwiązanie Impuls EVO od katowickiego dostawcy BPSC. Jak tłumaczy **Piotr Biegun**:

- *Rosnąc i doskonaląc procesy wewnętrzne oraz zewnętrzne, doszliśmy do momentu, w którym dalszy rozwój byłby mocno ograniczony bez wdrożenia zaawansowanych rozwiązań IT. Prezentacja systemu i symulacja wdrożenia nowoczesnego zarządzania naszym przedsię-*

*biorstwem przekonały nas, że jest to dokładnie takie rozwiązanie, jakiego potrzebujemy. Możemy dokładnie śledzić proces produkcyjny i monitorować wydajność. Jednocześnie jesteśmy w stanie w sposób elastyczny rozbudowywać funkcjonalność aplikacji w momencie, gdy się rozwiniemy.* - wyjaśnia.

## Pakiet korzyści

Wielkopolski producent wędlin klasy premium zdecydował się zatem na oprogramowanie od BPSC - Impuls EVO. Digitalizacja objęła kluczowe obszary przedsiębiorstwa - finanse-księgowość, kadry-płace, zarządzanie transportem, magazynami oraz produkcją procesową. Urządzenia wagowe zasilają danymi funkcjonalność MES. Oprogramowaniem objęte zostało również rozliczanie rozbioru.

- *Dzięki wdrożeniu systemu Impuls możemy monitorować przebieg surowca od momentu zakupu poprzez etapy produkcyjne, aż do wyda-*

nia do klienta. System Impuls jest narzędziem, które w pełni to umożliwia. – precyzuje Dyrektor Zakładu, **Krzysztof Michalak**, który zapytany o korzyści systemu Impuls EVO, zdecydowanie chwali raportowanie:

- *Możliwość tworzenia czytelnych raportów z procesu produkcyjnego jest największą zaletą systemu Impuls. Każde zamówienie zostaje wpisane do systemu, dzięki czemu magazynier ma podgląd, od jakiego dostawcy i jaki surowiec został zamówiony.* – opisuje **Krzysztof Michalak**.

W ZPM Biegun wykorzystywane są informacje wagowe, które pozwalają analizować dane dotyczące przepływu surowca - od przyjęcia, poprzez wszystkie etapy produkcyjne, do procesu wydawania towaru do klienta. Analizowanie tych wartości umożliwia sprawną identyfikację partii produkcyjnej, która jest bardzo ważna w obszarze polityki sanitarnej i bezpieczeństwa żywności.

”

*Każde zamówienie zostaje wpisane do systemu, dzięki czemu magazynier ma podgląd, od jakiego dostawcy i jaki surowiec został zamówiony*

Nie tylko służby sanitarne, ale również konsumenci oczekują precyzyjnych informacji o pochodzeniu żywności. Kluczowe znaczenie mają tutaj identyfikowalność, przejrzystość i dane dostępne w czasie rzeczywistym. Dlatego też jednym z głównych wymagań firmy była funkcjonalność pozwalająca na kompleksowe śledzenie przepływu produktów w łańcuchach dostaw wraz z rejestracją szeregu parametrów. Dodatkowo bardzo ważne było, aby użyteczność traceability realizowana była dwukierunkowo - od zamówień, zakupu, przyjęcia surowców, po wyrób gotowy i dystrybucję oraz w drugą stronę - od dystrybucji do dostawy surowców. Wymagana procedura identyfikowalności zgodna z międzynarodowym standardem bezpieczeństwa żywności BRC nakazuje przeprowadzenie jej w ciągu czterech godzin.

- *Naszym celem jest zawsze zapewnienie bezpieczeństwa żywności i powtarzalności procesów. Aby to uzyskać, należy wdrożyć traceability na każdym etapie łańcucha chłodniczego. Dzięki systemowi Impuls jesteśmy w stanie przeprowadzić całą procedurę śledzenia wszystkich partii w czasie poniżej trzech godzin.* – podkreśla **Dorota Gens** – pełnomocnik ds. bezpieczeństwa żywności i kontroli jakości.



Fot. Piotr Tkacz, BPSC

### Nieuczulająca technologia

System Impuls EVO to nie tylko raportowanie i identyfikowalność surowców. Dla działu jakości bardzo ważne jest śledzenie gospodarki alergenowej i możliwość dopisania do każdego indeksu występującego w nim alergenu. Jak mówi **Dorota Gens**:

- *Zdecydowanie ułatwia nam to pracę i umożliwia zabezpieczenie ostatecznego klienta przed niepożądanymi alergenami. Ponieważ pamiętam czasy receptur, kalkulacji i rozliczeń papierowych, tym bardziej doceniam możliwość przetransportowania tych wszystkich danych do systemów informatycznych. Korzystanie i możliwość prowadzenia receptur, które bezpośrednio pobierają wszystkie niezbędne informacje dotyczące każdego artykułu, czyli dostawcę, datę przyjęcia, numeru partii, ilości. To wszystko zawiera receptura, która dalej transportuje te dane na potrzebne nam kalkulacje.* – kończy **Pani Gens**.

Na obecnym etapie rozwoju firmy, Zakłady Przemysłu Mięsnego Biegun oferują aż 83 różne produkty w 5 liniach dedykowanych różnym grupom odbiorców. Bez wsparcia ze strony oprogramowania, zachowanie powtarzalności w produkcji tak wielu grup produktowych byłoby bardzo trudne. Dotyczy to również gospodarki alergenowej, która jest szczególnie istotna w produkcji wyrobów z serii Pro-Natura i ForKids. Cieszą się one dużym uznaniem wśród rodziców, którzy szukają zdrowych produktów dla siebie i dzieci.

”

*Oprogramowanie ERP zapewnia kompleksowy wgląd w to, jak firma i jej pracownicy radzą sobie w różnych elementach działalności w czasie rzeczywistym*

### Zmiana na lepsze

Grupa Aberdeen podaje, że małe i średnie zakłady produkujące żywność odnotowują redukcję kosztów operacyjnych o minimum 11% dzięki przejściu z samodzielnego rozwiązania na system ERP. Co więcej, firmy analizowane przez ekspertów zauważyły poprawę procesów biurowych o 77% i wzrost widoczności danych w czasie rzeczywistym o 48%.

- *Oprogramowanie ERP zapewnia kompleksowy wgląd w to, jak firma i jej pracownicy radzą sobie w różnych elementach działalności w czasie rzeczywistym.* - mówi **Mateusz Powęzka**, Business Solution Owner z BPSC i dodaje - *Jednak nie wszystkie systemy ERP pasują do każdego typu producenta. ERP dla branży spożywczej ma na celu usprawnienie procesów charakterystycznych dla producentów żywności. Widzimy, że coraz więcej firm, które kiedyś polegały na arkuszach kalkulacyjnych, odkrywa, że potrzebują zintegrowanego przemysłu spożywczym oznacza dostęp do dokładnych danych zawsze, gdy jest to potrzebne.* - kończy wdrożeniowiec z katowickiej spółki.

Jego słowa zdaje się potwierdzać Prezes **Wiesława Biegun**, która docenia zalety IT:

- *Dziś nie wyobrażamy sobie funkcjonowania bez informacji, jakie dostarcza ERP. System bardzo nam pomógł i pozwolił na harmonijny rozwój przy zachowaniu tradycyjnych receptur.* - kończy właścicielka przedsiębiorstwa z Jaraczewa.



**Biurowo Projektowania  
Systemów Cyfrowych Sp. z o.o.**  
Al. Roździeńskiego 188H,  
40-203 Katowice

Tel. 32 349 35 00  
[www.LiderzyMadeInPoland.pl](http://www.LiderzyMadeInPoland.pl)  
[www.BPSC.com.pl](http://www.BPSC.com.pl)  
[kontakt@bpsc.com.pl](mailto:kontakt@bpsc.com.pl)