



21 settembre 2020 - di Redazione Foodweb

Tecnologia: strumenti e strategie per affrontare le nuove sfide

Il F&B di fronte al post-Covid. Per Sinfo One, azienda specializzata in software per il business, cambiamento fa rima con digitalizzazione

L'emergenza **Covid-19** ha costretto molte aziende del **Food & Beverage** a cambiare modalità operative, per le sfide rappresentate dalle restrizioni dei vari decreti e piani di produzione, riducendo drasticamente i prodotti dell'**Horeca** per spingere l'acceleratore sui prodotti di **GD/DO/NT**, o introducendo nuovi prodotti sul mercato.

Un cambiamento repentino di scenario che richiede **velocità e controllo** per essere governato. Ovvero è necessario monitorare costantemente ed in tempo reale gli indicatori di business ed avere le giuste informazioni per decidere e implementare velocemente le opportune strategie.

La **tecnologia** gioca quindi un ruolo fondamentale, purché si scelgano le **giuste soluzioni**:

- raggiungibili da remoto con qualsiasi device;
- semplici, intuitive e flessibili;
- capaci di dare una buona copertura funzionale dei processi tipici e offrire vantaggi in termini di tracciabilità, qualità, sicurezza, efficienza e gestione efficace dei rapporti con la distribuzione.

E' poi importante per avere **un sistema unico e integrato con il minor numero possibile di integrazioni fra software diversi**. Perché ogni integrazione tra software diversi è come una cicatrice nel corpo: la sensibilità e flessibilità sono inferiori e quindi i tempi di reazione più lunghi.

Ogni attore rilevante dell'azienda deve essere incluso nel **progetto di digitalizzazione**, e ogni processo core deve essere presidiato: dalla **Sales Force Automation** agli ordini di vendita, ma anche le promozioni e i contratti con la GD/DO, la pianificazione della produzione, la pianificazione e gestione dei ricevimenti, le fasi produttive, tutto il tema di tracciabilità, rintracciabilità, qualità, e ovviamente il controllo delle performance industriali, le manutenzioni impianti e l'AFC.

Infine, per ogni progetto di **digitalizzazione** è fondamentale la **spinta al change management**. Le tecnologie non bastano: per recuperare efficienza bisogna anche affrontare le sfide del cambio dei processi e dell'organizzazione. **Sinfo One** crede fortemente nel valore della dematerializzazione dei processi. Le soluzioni dell'azienda per il F&B rispondono a tutti i requisiti sopra esposti: la consulenza parte dall'organizzazione e dai progetti per poi proporre le giuste soluzioni.

STRATEGIE PER RIPARTIRE E CREARE VALORE

Investire in automazione, efficienza, e qualità è dunque la chiave per affrontare le nuove sfide. Per il **Food & Beverage**, sul fronte delle nuove tecnologie ci sono altissime potenzialità ancora inesprese. Le nuove sfide sono quelle di Industria 4.0: interconnessione di **IOT, Blockchain, AI, cloud, PLM**, automazione, ecc.

Il **Product Lifecycle Management (PLM)**, ad esempio, è una tecnologia matura per altri settori, ma che ancora fa fatica a diventare realtà per il F&B. **Sinfo One** da anni lavora per diffondere l'utilizzo di questa tecnologia nel **settore alimentare**: dopo averla implementata in grandi realtà internazionali, l'ha portata a grandi e medie aziende italiane quali **Amadori, Felsineo, Sperlari e Mutti**.

Il **PLM gestisce le specifiche tecniche degli ingredienti e le ricette, e supporta R&D e qualità**, garantendo maggior controllo dei progetti in termine di tempi e obiettivi. E' un'importante leva per raggiungere i consumatori con i prodotti giusti nei tempi corretti e con le corrette informazioni di etichetta in base alle necessità delle specifiche normative. **In media un progetto di PLM ben implementato dimezza i tempi dal concept allo scaffale.**

Un'altra tecnologia abilitante è l'IOT, integrato con l'ERP. Gli ambiti di ottimizzazione sono vari, pensiamo al predictive maintenance degli impianti, così importante per non rischiare di fermare le linee produttive, riducendo moltissimo il rischio e anticipando eventualmente determinati interventi sugli impianti.

La **Robotic Process Automation (RPA)** genera efficienza, automatizzando processi ripetitivi di back office e liberando gli utenti per attività a maggior valor aggiunto.

Per molte aziende del F&B queste tecnologie sono già realtà, altre stanno spingendo ora sull'acceleratore. Una cosa è certa: senza innovazione tecnologica e senza un sistema unico, che integri le nuove tecnologie, il cambiamento e il percorso di crescita saranno sempre più difficili.