

Διαφάνεια 1: Ενότητα 2

Διαχείριση παραγωγής τροφίμων και ποτών

Διαφάνεια 2: Μάθημα 1

Το μάθημα έχει σχεδιαστεί για να παρέχει στους συμμετέχοντες τις απαραίτητες δεξιότητες και γνώσεις για την αποτελεσματική διαχείριση των αποθεμάτων τροφίμων και ποτών χρησιμοποιώντας προηγμένα συστήματα όπως τα Συστήματα Διαχείρισης Αποθεμάτων Τροφίμων, η Τεχνολογία Έξυπνων Ραφιών και τα συστήματα POS. Ο βασικός στόχος είναι η ελαχιστοποίηση της σπατάλης, η βελτίωση της λειτουργικής αποδοτικότητας και η διασφάλιση της βιωσιμότητας στις πρακτικές αποθεματοποίησης. Με την ενσωμάτωση θεωρητικών αρχών και εργαλείων αιχμής, οι συμμετέχοντες θα μάθουν πώς να αντιμετωπίζουν τις προκλήσεις που είναι συγκεκριμένες για τα ευπαθή αποθέματα, έναν τομέα κρίσιμο για τη βιομηχανία τροφίμων και ποτών. Ένας τομέας που συναντά τον ευρύτερο στόχο της προώθησης της οικονομικής, περιβαλλοντικής και λειτουργικής ανθεκτικότητας.

Διαφάνεια 3: Η Σημασία της Διαχείρισης Αποθεμάτων

Η αποτελεσματική διαχείριση των αποθεμάτων δεν είναι απλώς μια λογιστική αναγκαιότητα, αλλά μια στρατηγική επιταγή για τις επιχειρήσεις του τομέα της εστίασης. Οι κακές πρακτικές διαχείρισης αποθεμάτων οδηγούν σε υπερβολική αποθήκευση, αλλοίωση και μη ικανοποίηση της ζήτησης των πελατών, συμβάλλοντας σε σημαντική σπατάλη τροφίμων σε παγκόσμιο επίπεδο. Σύμφωνα με Διεθνή Οργάνωση Τροφίμων και Γεωργίας, το ένα τρίτο όλων των παραγόμενων τροφίμων σπαταλάται, μεγάλο μέρος του οποίου προέρχεται από ανεπάρκειες στα συστήματα αποθεμάτων. Η διαφάνεια υπογραμμίζει τον τρόπο με τον οποίο η αποτελεσματική διαχείριση αποθεμάτων μπορεί να οδηγήσει σε οικονομική εξοικονόμηση, μείωση του περιβαλλοντικού αντίκτυπου και βελτίωση της ικανοποίησης των πελατών. Οι συμμετέχοντες ενθαρρύνονται να θεωρούν τα αποθέματα ως ένα δυναμικό σύστημα που επηρεάζει τη συνολική αλυσίδα αξίας μιας επιχείρησης.

Διαφάνεια 4: Βασικοί Τομείς στη Διαχείριση Αποθεμάτων

Η παρακολούθηση αποθεμάτων σε πραγματικό χρόνο, η έγκαιρη παραγγελία και ακριβή αναφορά είναι απαραίτητες για τη διατήρηση της ισορροπίας μεταξύ της διαθεσιμότητας επαρκών αποθεμάτων για την κάλυψη της ζήτησης των πελατών και της αποφυγής υπερβολικών αποθεμάτων που οδηγούν σε σπατάλη. Εστιάζοντας σε αυτές τις παραμέτρους, οι επιχειρήσεις μπορούν να δημιουργήσουν μια βάση λήψης αποφάσεων βασισμένη σε δεδομένα, επιτρέποντας μεγαλύτερη ευελιξία και ανταπόκριση στις λειτουργίες. Αυτή η συζήτηση υπογραμμίζει τον τρόπο με τον οποίο αυτές οι πρακτικές συμβάλλουν στην ομαλότερη ροή των εργασιών, στη μείωση του κόστους και στην ενίσχυση της ικανοποίησης των πελατών.



Διαφάνεια 5: Μελέτη Περίπτωσης, Διαχείριση Αποθεμάτων

Αυτή η μελέτη περίπτωσης απεικονίζει τους λειτουργικούς κινδύνους και τους κινδύνους για τη φήμη που ενέχει η κακή διαχείριση των αποθεμάτων. Περιγράφει ένα σενάριο όπου ένα εστιατόριο εξαντλεί ένα βασικό συστατικό κατά τη διάρκεια της εξυπηρέτησης, με αποτέλεσμα τη διακοπή της λειτουργίας και την δυσαρέσκεια των πελατών. Αυτό το παράδειγμα καταδεικνύει τις αλυσιδωτές επιπτώσεις του κακού προγραμματισμού, από τις οικονομικές απώλειες έως τη μείωση της αφοσίωσης στο εμπορικό σήμα. Οι συμμετέχοντες ενθαρρύνονται να αναλογιστούν πώς οι προληπτικές πρακτικές διαχείρισης αποθεμάτων μπορούν να αποτρέψουν τέτοια σενάρια.

Διαφάνεια 6: Οικονομικές, Λειτουργικές και Περιβαλλοντικές Επιπτώσεις

Από οικονομική άποψη, οι επιχειρήσεις μπορούν να επιτύχουν σημαντική εξοικονόμηση κόστους μειώνοντας την υπερβολική αποθήκευση και τη σπατάλη. Λαμβάνοντας υπόψη τη λειτουργικότητα, οι απλοποιημένες ροές εργασίας και η ακριβής διαχείριση των αποθεμάτων εξαλείφουν τις ανεπάρκειες και τα λάθη. Από περιβαλλοντικής απόψεως, η μείωση της σπατάλης τροφίμων μειώνει τις εκπομπές αερίων του θερμοκηπίου και υποστηρίζει τους στόχους βιωσιμότητας. Μια μελέτη της WRAP που αναφέρεται στην παρούσα Διαφάνεια καταδεικνύει ότι η εφαρμογή βασικών πρακτικών εναλλαγής αποθεμάτων μπορεί να μειώσει τη σπατάλη τροφίμων έως και 20%, προβάλλοντας τα απτά οφέλη της υιοθέτησης συστηματικών προσεγγίσεων.

Διαφάνεια 7: Προκλήσεις στο Σύστημα Διαχείρισης Αποθεμάτων

Πρώτον, οικονομική εξοικονόμηση: μια μελέτη από τον Καναδά κατέδειξε ότι τα ψηφιακά συστήματα αποθεμάτων συνέβαλαν στη μείωση της σπατάλης τροφίμων κατά 20%. Δεύτερον, λειτουργική αποδοτικότητα: οι επιχειρήσεις απολαμβάνουν ομαλότερες ροές εργασίας και καλύτερο προγραμματισμό όταν τα αποθέματα διαχειρίζονται σωστά. Και τρίτον, ο περιβαλλοντικός αντίκτυπος: λιγότερη σπατάλη τροφίμων σημαίνει λιγότερες εκπομπές. Το πρόγραμμα «Guardians of Grub» του WRAP υπογραμμίζει πόσο μεγάλο μπορεί να είναι το περιβαλλοντικό όφελος. Συνολικά, αυτά τα οφέλη δείχνουν ότι η σωστή διαχείριση των αποθεμάτων δεν είναι μόνο έξυπνη, αλλά και βιώσιμη.

Διαφάνεια 8: Υπερπληρότητα κι Έλλειμα Αποθεμάτων

Η υπερπληρότητα και το έλλειμα μπορεί να φαίνονται ως αντίθετα προβλήματα, αλλά έχουν την ίδια ρίζα: τον κακό προγραμματισμό των αποθεμάτων. Η υπερβολική αποθήκευση οδηγεί σε σπατάλη, ειδικά σε περίπτωση ευπαθών προϊόντων. Η έλλειψη αποθεμάτων, από την άλλη πλευρά, έχει ως αποτέλεσμα την απώλεια πωλήσεων και την δυσαρέσκεια των πελατών. Και τα δύο σενάρια μας δείχνουν την ανάγκη για καλύτερες προβλέψεις και δεδομένα σε πραγματικό χρόνο. Όταν προγραμματίζουμε με βάση ακριβείς και ενημερωμένες πληροφορίες, αποφεύγουμε και τα δύο άκρα και διατηρούμε την ομαλή λειτουργία των επιχειρήσεων.



Διαφάνεια 9: Προκλήσεις στο Σύστημα Διαχείρισης Αποθεμάτων

Οι προκλήσεις που σχετίζονται με την απογραφή είναι συχνές στον τομέα της εστίασης: υπερβολική αποθήκευση προϊόντων, έλλειψη αποθεμάτων, αλλοίωση και κακή ενοποίηση των δεδομένων πωλήσεων και αποθεμάτων. Η έκθεση «Guardians of Grub» της WRAP υπογραμμίζει ότι ο κακός έλεγχος των αποθεμάτων είναι μια από τις κύριες αιτίες της σπατάλης τροφίμων και της απώλειας εσόδων. Αλλά υπάρχουν και καλά νέα: οι επιχειρήσεις που εφάρμοσαν βασικές πρακτικές, όπως η εναλλαγή αποθεμάτων και η παρακολούθηση, σημείωσαν μείωση της σπατάλης κατά 18% σε μόλις έξι μήνες. Το μήνυμα είναι σαφές: απλές, δομημένες ενέργειες, ειδικά όταν υποστηρίζονται από τα κατάλληλα εργαλεία, μπορούν να αποφέρουν γρήγορα και μετρήσιμα αποτελέσματα.

Διαφάνεια 10: Συγχώνευση Συστημάτων Πωλήσεων και Αποθέματος

Ας εξετάσουμε πιο προσεκτικά την υπερπλήρωση, ένα από τα πιο συνηθισμένα προβλήματα στη διαχείριση αποθεμάτων. Συμβαίνει όταν οι επιχειρήσεις παραγγέλνουν περισσότερα από όσα χρειάζονται. Το πλεόνασμα αποθεμάτων όχι μόνο καταλαμβάνει χώρο, αλλά υπάρχει και ο κίνδυνος να λήξει πριν χρησιμοποιηθεί. Οι συνέπειες; Υψηλότερο κόστος αποθήκευσης, αυξημένη σπατάλη—ιδιαίτερα για τα ευπαθή προϊόντα— και περιορισμένη ρευστότητα, καθώς τα χρήματα δεσμεύονται σε αποθέματα που δεν κινούνται. Σκεφτείτε έναν φούρνο που υπερεκτιμά τη ζήτηση για εποχιακά προϊόντα. Εάν οι πωλήσεις είναι χαμηλότερες από το αναμενόμενο, συστατικά όπως τα αυγά ή το βούτυρο ενδέχεται να χαλάσουν πριν χρησιμοποιηθούν. Αυτό δείχνει πώς η υπερβολική αποθήκευση επηρεάζει άμεσα τόσο τη βιωσιμότητα όσο και την απόδοση της επιχείρησης.

Διαφάνεια 11: Έλλειψη Αποθέματος

Τώρα ας μιλήσουμε για την άλλη πλευρά του προβλήματος: την έλλειψη αποθεμάτων. Αυτή συμβαίνει όταν τα αποθέματα είναι πολύ χαμηλά για να καλύψουν τη ζήτηση των πελατών. Ο αντίκτυπος είναι άμεσος: απώλεια πωλήσεων, απογοητευμένοι πελάτες και πλήγμα στη φήμη σας. Το προσωπικό καταλήγει να προσπαθεί να αντικαταστήσει τα ελλείποντα είδη, γεγονός που επιβραδύνει τις λειτουργίες και δημιουργεί άγχος. Φανταστείτε ένα εστιατόριο που ξεμένει από κοτόπουλο ή ζυμαρικά ένα Σαββατοκύριακο. Τα δημοφιλή πιάτα εξαφανίζονται από το μενού, οι πελάτες απογοητεύονται και τα έσοδα μειώνονται. Αυτό δείχνει πώς η έλλειψη αποθεμάτων, όπως και η υπερπληρότητα, μπορεί να είναι εξίσου επιζήμια αν δεν αντιμετωπιστεί προληπτικά.

Διαφάνεια 12: Ανεφοδιασμός Αποθεμάτων

Ο ανεφοδιασμός αποθεμάτων είναι ζωτικής σημασίας όταν πρόκειται για ευπαθή προϊόντα, αλλά οι κακές πρακτικές εξακολουθούν να είναι συνηθισμένες. Γιατί; Συχνά πρόκειται για ένα συνδυασμό ελλιπών πρωτοκόλλων, ασαφούς επισήμανσης και έλλειψης εκπαίδευσης του προσωπικού. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τα παλαιότερα προϊόντα να χρησιμοποιούνται τελευταία ή να μην χρησιμοποιούνται καθόλου, με αποτέλεσμα να αλλοιώνονται. Οι συνέπειες δεν περιορίζονται στη σπατάλη. Υπάρχει επίσης ο κίνδυνος χρήσης προϊόντων που έχουν λήξει, κάτι που μπορεί να επηρεάσει την υγεία και να βλάψει τη φήμη σας.



Επιπλέον, όταν τα παλιά αποθέματα σπαταλούνται, οι επιχειρήσεις τείνουν να αγοράζουν υπερβολικές ποσότητες, αυξάνοντας ακόμη περισσότερο το κόστος. Για παράδειγμα, μια εταιρεία catering που συνεχίζει να παραγγέλλει φρέσκα λαχανικά χωρίς να χρησιμοποιεί τα παλαιότερα μπορεί να καταλήξει να πετάει μεγάλο μέρος των αρχικών αποθεμάτων της κάθε μήνα, σπαταλώντας τροφή και χρήματα χωρίς λόγο.

Διαφάνεια 13: Έλλειψη σύνδεσης μεταξύ Πωλήσεων κι Αποθέματος

Μια άλλη βασική πρόκληση είναι η έλλειψη σύνδεσης μεταξύ των συστημάτων πωλήσεων και αποθεμάτων. Όταν αυτά τα συστήματα δεν «επικοινωνούν» μεταξύ τους, οι επιχειρήσεις βασίζονται σε παλιά ή ελλιπή δεδομένα, γεγονός που οδηγεί σε λάθη. Συχνές αιτίες είναι η χειροκίνητη τήρηση αρχείων, τα αποσυνδεδεμένα εργαλεία και η προβληματική ορατότητα των δεδομένων. Το αποτέλεσμα; Υπερβολικά αποθέματα, χαμένες παραγγελίες και αναποτελεσματικές αγορές. Σκεφτείτε ένα καφέ όπου οι πωλήσεις καταγράφονται χειροκίνητα, αλλά το απόθεμα δεν ενημερώνεται σε πραγματικό χρόνο. Αν πωληθεί η τελευταία συσκευασία ειδικού καφέ και δεν ενεργοποιηθεί καμία ειδοποίηση, η ομάδα χάνει την ευκαιρία να κάνει νέα παραγγελία, με αποτέλεσμα την εξάντληση του αποθέματος και την δυσaráσκεια των πελατών. Η σύνδεση δεν είναι απλώς θέμα ευκολίας, αλλά είναι απαραίτητη για την ακρίβεια στην ανταπόκριση.

Διαφάνεια 14: Λύσεις για την αντιμετώπιση αυτών των προκλήσεων

Για να αντιμετωπίσουμε την υπερβολική αποθήκευση ή την έλλειψη αποθεμάτων, πρέπει να χρησιμοποιήσουμε εργαλεία διαχείρισης αποθεμάτων με πρόβλεψη της ζήτησης, ώστε να ευθυγραμμίσουμε τα επίπεδα των αποθεμάτων με τις προβλεπόμενες πωλήσεις. Είναι ζωτικής σημασίας να εφαρμόσουμε ελάχιστα και μέγιστα όρια αποθεμάτων για να αυτοματοποιήσουμε και να καθοδηγήσουμε τις αποφάσεις παραγγελιών. Όσον αφορά τον κακό ανεφοδιασμό των αποθεμάτων, το κλειδί είναι να υιοθετήσουμε σαφείς πρακτικές επισήμανσης και να εκπαιδεύσουμε το προσωπικό στις μεθόδους FIFO (First-In, First-Out). Οι τακτικοί εβδομαδιαίοι έλεγχοι είναι επίσης απαραίτητοι για να δοθεί προτεραιότητα στη χρήση παλαιότερων προϊόντων. Τέλος, για την έλλειψη ενοποίησης, πρέπει να επενδύσουμε σε συστήματα που συγχρονίζουν τα δεδομένα πωλήσεων και αποθεμάτων σε πραγματικό χρόνο, όπως συστήματα POS με παρακολούθηση αποθεμάτων. Η αυτοματοποίηση της αναφοράς δεδομένων θα παρέχει στον υπεύθυνο ή τους υπεύθυνους τις ακριβείς πληροφορίες που χρειάζονται για την αποτελεσματική λήψη αποφάσεων. Στην ουσία, αυτή η Διαφάνεια υπογραμμίζει πόσο σημαντική είναι η τεχνολογία, οι αποτελεσματικές διαδικασίες και η εκπαίδευση του προσωπικού για την αποτελεσματική διαχείριση των αποθεμάτων τροφίμων, με αποτέλεσμα τη μείωση της σπατάλης, τον καλύτερο έλεγχο του κόστους και την αύξηση της ικανοποίησης των πελατών.

Διαφάνεια 15: Νέες Τεχνολογίες στα Συστήματα Αποθεμάτων

Τα Συστήματα Διαχείρισης Αποθεμάτων Τροφίμων, παρακολουθούν τα επίπεδα των αποθεμάτων σε πραγματικό χρόνο και συχνά αυτοματοποιούν την αναπαραγγελία. Η TechSci Research δείχνει μια σημαντική ετήσια αύξηση της υιοθέτησης κατά 10%, αποδεικνύοντας την αυξανόμενη σημασία τους. Η τεχνολογία Smart Shelf χρησιμοποιεί

αισθητήρες για την ενημέρωση των αποθεμάτων σε πραγματικό χρόνο και μπορεί ακόμη και να ανιχνεύσει τις ημερομηνίες λήξης. Πιλοτικά προγράμματα που αναφέρθηκαν από την RTIH δείχνουν εντυπωσιακή μείωση κατά 18% της σπατάλης τροφίμων. Τα συστήματα POS πλέον υπερβαίνουν την επεξεργασία των πωλήσεων, συγχρονίζοντας τα δεδομένα πωλήσεων και αποθεμάτων. Αυτή η ενσωμάτωση είναι ζωτικής σημασίας για την ακριβή πρόβλεψη της ζήτησης και την αποτελεσματική διαχείριση των αποθεμάτων. Εν ολίγοις, η υιοθέτηση των FIMS, των έξυπνων ραφιών και των ολοκληρωμένων συστημάτων POS καθίσταται απαραίτητη για τις επιχειρήσεις τροφίμων που στοχεύουν στην βελτίωση των αποθεμάτων, τη μείωση της σπατάλης, τη βελτίωση της αποδοτικότητας και την αύξηση της κερδοφορίας. Η τεχνολογία κατευθύνει το μέλλον στα Συστήματα Αποθεμάτων.

Διαφάνεια 16: Χαρακτηριστικά του Συστήματος Διαχείρισης Αποθεμάτων Τροφίμων

Ένα βασικό χαρακτηριστικό είναι η παρακολούθηση σε πραγματικό χρόνο, η οποία επιτρέπει στους διαχειριστές να παρακολουθούν άμεσα τα επίπεδα των αποθεμάτων, μειώνοντας τα λάθη και τη σπατάλη. Η αυτόματη παραγγελία είναι ένα άλλο σημαντικό πλεονέκτημα, καθώς το σύστημα πραγματοποιεί αυτόματα παραγγελίες όταν τα αποθέματα πέφτουν κάτω από ένα καθορισμένο χρόνο. Το Σύστημα Διαχείρισης Αποθεμάτων Τροφίμων παρέχει επίσης πληροφορίες βασισμένες σε δεδομένα μέσω αναφορών σχετικά με τη χρήση και τις τάσεις, επιτρέποντας στις επιχειρήσεις να λαμβάνουν τεκμηριωμένες αποφάσεις αγοράς. Για παράδειγμα, ένα εστιατόριο στη Νέα Υόρκη που το χρησιμοποιεί ανέφερε ετήσια εξοικονόμηση 10.000 δολαρίων, ελαχιστοποιώντας τη σπατάλη και την υπερβολική αποθήκευση. Αυτό υπογραμμίζει τα απτά οφέλη της εφαρμογής τέτοιων συστημάτων.

Διαφάνεια 17 Επισκόπηση της τεχνολογίας έξυπνων ραφιών

Ένα βασικό πλεονέκτημα είναι η ακρίβεια των αποθεμάτων. Οι αισθητήρες παρακολουθούν το βάρος και τη χρήση των προϊόντων σε πραγματικό χρόνο, παρέχοντας ακριβή επίπεδα αποθεμάτων. Ένα άλλο σημαντικό πλεονέκτημα είναι η μείωση της σπατάλης. Η τεχνολογία ειδοποιεί το προσωπικό για τα προϊόντα που λήγουν, επιτρέποντας την προτεραιότητα στην πώληση ή τη χρήση. Για παράδειγμα, το πιλοτικό πρόγραμμα της Tesco που χρησιμοποιεί έξυπνα ράφια στα τμήματα φρέσκων προϊόντων είχε ως αποτέλεσμα μια αξιοσημείωτη μείωση των αποβλήτων κατά 15% στα καταστήματα που συμμετείχαν. Ουσιαστικά, η τεχνολογία Smart Shelf προσφέρει βελτιωμένη ακρίβεια αποθεμάτων και σημαντική μείωση της σπατάλης, ενισχύοντας τελικά την αποδοτικότητα και ενδεχομένως την κερδοφορία στους τομείς των τροφίμων και του λιανικού εμπορίου.

Διαφάνεια 18: Συστήματα POS: Ένταξη και οφέλη

Τα ενσωματωμένα συστήματα POS επιτρέπουν την προσαρμογή των αποθεμάτων σε πραγματικό χρόνο, ενημερώνοντας αυτόματα τα επίπεδα αποθεμάτων με κάθε πώληση. Αυτή η ενσωμάτωση επιτρέπει επίσης την ακριβή πρόβλεψη της ζήτησης με βάση τις ιστορικές τάσεις, βοηθώντας τις επιχειρήσεις να προβλέπουν. Για παράδειγμα, η Starbucks χρησιμοποιεί ένα σύστημα ενσωματωμένο στο POS για τη διαχείριση των αποθεμάτων και την πρόβλεψη της εποχιακής ζήτησης, εξασφαλίζοντας τη διαθεσιμότητα των προϊόντων.

Ουσιαστικά, η ενσωμάτωση του POS με τη διαχείριση αποθεμάτων παρέχει παρακολούθηση των αποθεμάτων σε πραγματικό χρόνο και ακριβή πρόβλεψη της ζήτησης, με αποτέλεσμα τη βελτίωση των επιπέδων αποθεμάτων και τη βελτίωση της λειτουργικής απόδοσης.

Διαφάνεια 19: Εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Αποθεμάτων Τροφίμων

Εδώ περιγράφονται τα βασικά βήματα για την εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Αποθεμάτων Τροφίμων. Το πρώτο βήμα είναι η αξιολόγηση των λειτουργικών αναγκών για την κατανόηση των συγκεκριμένων απαιτήσεων. Στη συνέχεια, είναι ζωτικής σημασίας να επιλέξετε το σωστό σύστημα, που ανταποκρίνεται σε αυτές τις ανάγκες και τους επιχειρηματικούς στόχους. Η αποτελεσματική εκπαίδευση του προσωπικού στη χρήση είναι απαραίτητη για την επιτυχή υιοθέτηση και αξιοποίηση του νέου συστήματος. Ενσωματώστε το στα υπάρχοντα συστήματα, όπως στο POS ή στο λογιστικό λογισμικό, για να εξασφαλίσετε την απρόσκοπτη ροή δεδομένων. Τέλος, παρακολουθήστε την απόδοση και προσαρμόστε το σύστημα ανάλογα με τις ανάγκες, ώστε να βελτιστοποιήσετε το σύστημα και να επιτύχετε τα επιθυμητά αποτελέσματα.

Διαφάνεια 20: Εφαρμογή του Συστήματος Διαχείρισης Αποθεμάτων Τροφίμων

Κανείς μπορεί να εντοπίσει στο σημείο αυτό μια δομημένη προσέγγιση για την υλοποίηση ενός Συστήματος Διαχείρισης Αποθεμάτων Τροφίμων με στόχο την ομαλή υιοθέτησή του. Το πρώτο βήμα είναι ο προσδιορισμός των αναγκών, εντοπίζοντας τα υπάρχοντα κενά, όπως προβλήματα παρακολούθησης ή συχνή αλλοίωση των προϊόντων. Στη συνέχεια, επιλέξτε το κατάλληλο σύστημα. Εργαλεία με δυνατότητα κλιμάκωσης, όπως το MarketMan ή το BlueCar, είναι κατάλληλα για μικρές επιχειρήσεις, ενώ τα πρότυπα Excel προσφέρουν μια απλούστερη εναλλακτική λύση. Η εκπαίδευση του προσωπικού είναι ζωτικής σημασίας, καθώς οι εργαζόμενοι πρέπει να ενημερωθούν σχετικά με την εισαγωγή δεδομένων και τη Εξετάστε το ενδεχόμενο να εκτελέσετε ένα πιλοτικό πρόγραμμα, ξεκινώντας με μία μόνο κατηγορία ευπαθών προϊόντων για να δοκιμάσετε την αποτελεσματικότητα του συστήματος. Τέλος, συλλέξτε σχόλια παρακολουθώντας τη χρήση, επιλύοντας προβλήματα και βελτιώνοντας τις ροές εργασίας. Για παράδειγμα, ορισμένα εστιατόρια που χρησιμοποιούν ένα βασικό τέτοιου είδους σύστημα για την παρακολούθηση των φρέσκων λαχανικών μείωσαν τη σπατάλη κατά 20% μέσα σε τρεις μήνες μέσω αυτοματοποιημένων υπενθυμίσεων και καλύτερης πρόβλεψης των αποθεμάτων. Μια πρακτική άσκηση περιλαμβάνει την προσομοίωση της εφαρμογής του συστήματος χρησιμοποιώντας ένα φύλλο Excel για την εισαγωγή δειγμάτων δεδομένων και τη δημιουργία αναφορών.

Διαφάνεια 21: Προηγμένη Αναφορά Δεδομένων

Το Σύστημα Διαχείρισης Αποθεμάτων Τροφίμων παρέχει πολύτιμες πληροφορίες μέσω αναφορών σχετικά με τις τάσεις κίνησης των αποθεμάτων, τα προϊόντα υψηλής ζήτησης και την ανάλυση της σπατάλης για βελτίωση. Οι βασικοί τύποι αναφορών περιλαμβάνουν αναφορές χρήσης, οι οποίες εντοπίζουν τα είδη με υπερβολικές ή ανεπαρκείς παραγγελίες, αναφορές σπατάλης, που επισημαίνουν τις απώλειες λόγω αλλοίωσης ή κακής διαχείρισης, και αναλύσεις κόστους, που επιτρέπουν τη σύγκριση των τιμών των προμηθευτών και την



εξεύρεση ευκαιριών εξοικονόμησης κόστους. Αξιοποιώντας αυτές τις προηγμένες λειτουργίες αναφοράς, οι επιχειρήσεις αποκτούν χρήσιμες πληροφορίες για το απόθεμά τους, με αποτέλεσμα τη λήψη καλύτερων αποφάσεων, τη μείωση της σπατάλης και τη βελτίωση της αποδοτικότητας και του κόστους.

Διαφάνεια 22: Προηγμένη Αναφορά Δεδομένων

Η **Περίπτωση** αναδεικνύει μια υπηρεσία τροφοδοσίας στο Λονδίνο που χρησιμοποίησε το Σύστημα για να αναλύσει τις τάσεις της σπατάλης. Με τον προσδιορισμό των προϊόντων με τη μεγαλύτερη σπατάλη, όπως το ψωμί και τα γαλακτοκομικά, βελτίωσαν τη διαδικασία παραγγελίας τους και πέτυχαν σημαντική μείωση της αλλοίωσης κατά 25% μέσα σε τρεις μήνες. Πρόκειται για μια πραγματική ιστορία επιτυχίας από την πρωτοβουλία «Guardians of Grub» του WRAP. Η **άσκηση** παρέχει μια πρακτική εφαρμογή αυτών των εννοιών. Στους συμμετέχοντες παρέχεται ένα δείγμα δεδομένων αποθέματος σε Excel, που περιλαμβάνει τα επίπεδα αποθεμάτων, τις ημερομηνίες λήξης και τη χρήση. Η **εργασία** είναι να χρησιμοποιήσουν φίλτρα και βασικούς τύπους για να προσδιορίσουν: 1. Τα είδη που παραγγέλθηκαν σε υπερβολική ποσότητα και 2. Τα αποθέματα που πλησιάζουν τη λήξη τους. Το επιθυμητό **αποτέλεσμα** αυτής της άσκησης είναι οι συμμετέχοντες να προτείνουν προσαρμογές για τη μείωση της σπατάλης, ακολουθώντας το παράδειγμα της επιτυχίας της εταιρείας τροφοδοσίας του Λονδίνου. Αυτό υπογραμμίζει τις πρακτικές πληροφορίες που αποκτήθηκαν από την αποτελεσματική ανάλυση δεδομένων στο Σύστημα Διαχείρισης Αποθεμάτων Τροφίμων.

Διαφάνεια 23: Μείωση της σπατάλης με τη βοήθεια των Νέων Τεχνολογιών

Υπογραμμίζει τον τρόπο με τον οποίο εργαλεία όπως οι αισθητήρες Smart Shelf και τα συστήματα IoT επιτρέπουν την παρακολούθηση των αποθεμάτων σε πραγματικό χρόνο, ώστε να ελαχιστοποιούνται τη σπατάλη. Τα Smart Shelves χρησιμοποιούν αισθητήρες βάρους ή RFID για να παρακολουθούν τα επίπεδα των αποθεμάτων και τις ημερομηνίες λήξης, προτρέποντας το προσωπικό να αναλάβει δράση όταν χρειάζεται. Τα ψυγεία με δυνατότητα IoT παρακολουθούν τη θερμοκρασία για να αποτρέπουν την αποσύνθεση. Για παράδειγμα, το σύστημα «Reduce to Clear» της Tesco, το οποίο είναι ενσωματωμένο στην τεχνολογία Smart Shelf, μείωσε τη σπατάλη τροφίμων στο τμήμα των φρέσκων προϊόντων κατά 15% (Έκθεση βιωσιμότητας της Tesco για το 2022).

Διαφάνεια 24: Αντιμετώπιση προβλημάτων των συστημάτων απογραφής

Τα σφάλματα εισαγωγής μπορούν να μειωθούν μέσω της τακτικής εκπαίδευσης του προσωπικού και των περιοδικών ελέγχων. Για παράδειγμα, μια αλυσίδα εστιατορίων στην Ισπανία μείωσε τα σφάλματα εισαγωγής κατά 30% εφαρμόζοντας εβδομαδιαίους ελέγχους αποθεμάτων και επιμορφωτικά σεμινάρια για το προσωπικό. Η Διαφάνεια περιλαμβάνει επίσης μια Άσκηση αναγνώρισης σφαλμάτων, όπου οι συμμετέχοντες εξετάζουν ένα ελαττωματικό αρχείο αποθέματος με ανακρίβειες στα στοιχεία αποθεμάτων και πωλήσεων. Ο στόχος είναι να εντοπιστούν τα σφάλματα και να προταθούν διορθωτικές ενέργειες.



Διαφάνεια 25: Μελέτη Περίπτωσης: Συστήματα Διαχείρισης Αποθεμάτων Τροφίμων σε Λειτουργία

Μια μεσαίου μεγέθους εταιρεία τροφοδοσίας αντιμετώπιζε σημαντικές απώλειες λόγω κακού ελέγχου των αποθεμάτων. Με την υιοθέτηση ενός Συστήματος Διαχείρισης Αποθεμάτων βασισμένο στο cloud, πέτυχε μείωση της σπατάλης τροφίμων κατά 25% και βελτίωσε την αποτελεσματικότητα των παραγγελιών, με αποτέλεσμα ετήσια εξοικονόμηση 10.000 ευρώ. Η μελέτη περίπτωσης προέρχεται από την BlueCart, μια πλατφόρμα απογραφής τροφίμων. Η διαφάνεια προτρέπει σε συζήτηση σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο τέτοια συστήματα μπορούν να προσαρμοστούν σε μικρές επιχειρήσεις με περιορισμένους πόρους, ενθαρρύνοντας την εξέταση της προσβασιμότητας και της οικονομικής αποδοτικότητας.

Διαφάνεια 26: Ο ρόλος της αυτοματοποίησης

Η αυτοματοποίηση μειώνει τον χειρωνακτικό φόρτο εργασίας και βελτιώνει σημαντικά την ακρίβεια μέσω λειτουργιών όπως οι αυτόματες ενημερώσεις αποθεμάτων, όπου τα συστήματα ενημερώνουν τα αποθέματα σε πραγματικό χρόνο, και τα εργαλεία πρόβλεψης, τα οποία προβλέπουν τη ζήτηση με βάση ιστορικές τάσεις. Ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι η McDonald's, της οποίας η παγκόσμια επιτυχία βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στην αυτοματοποίηση. Τα συστήματα σημείων πώλησης της εταιρείας ενσωματώνουν εργαλεία αποθεμάτων για την παρακολούθηση της κατανάλωσης σε πραγματικό χρόνο σε χιλιάδες τοποθεσίες, εξασφαλίζοντας συνέπεια και ελαχιστοποιώντας τα λάθη, με αποτέλεσμα τη βελτίωση των προμηθειών και την σχεδόν πλήρη εξάλειψη των ελλείψεων τροφίμων. Η διαφάνεια ολοκληρώνεται με μια σκέψη: «Πώς μπορεί η αυτοματοποίηση να βοηθήσει τις μικρές επιχειρήσεις; Ακόμη και χωρίς εργαλεία υψηλής τεχνολογίας, μικρά βήματα, όπως η χρήση μακροεντολών του Excel για την παρακολούθηση των αποθεμάτων, μπορούν να εξοικονομήσουν χρόνο και να μειώσουν τα λάθη», προτρέποντας την εξέταση λύσεων αυτοματοποίησης.

Διαφάνεια 27: Πρακτική Άσκηση

Αυτή η πρακτική άσκηση έχει ως στόχο να παρουσιάσει τις βασικές αρχές της παρακολούθησης αποθεμάτων χρησιμοποιώντας πρακτικές μεθόδους, όπως το Excel ή τα χειρόγραφα αρχεία καταγραφής. Η άσκηση περιλαμβάνει μια προσομοίωση αποθεμάτων, όπου οι συμμετέχοντες παρακολουθούν τη μείωση των δειγμάτων σε μια περίοδο πέντε ημερών και εξασκούνται στον προσδιορισμό των σημείων ανεφοδιασμού και στην υποβολή παραγγελιών. Επιπλέον, μια δραστηριότητα ανίχνευσης σφαλμάτων προκαλεί τους συμμετέχοντες να ελέγξουν μια σκόπιμα ελαττωματική αναφορά αποθεμάτων, εντοπίζοντας τις ανακρίβειες και προτείνοντας διορθώσεις. Ο επιδιωκόμενος στόχος είναι οι συμμετέχοντες να αποκτήσουν μια στέρεη κατανόηση των βασικών εννοιών των αποθεμάτων, όπως ο καθορισμός των επιπέδων ανεφοδιασμού και ο προσδιορισμός των ανακρίβειών, ακόμη και χωρίς εξειδικευμένο λογισμικό.



Διαφάνεια 28: Εμπόδια στην υιοθέτηση της Τεχνολογίας

Ένα σημαντικό εμπόδιο είναι το υψηλό κόστος. Τα προηγμένα συστήματα απαιτούν συχνά σημαντικές αρχικές επενδύσεις, οι οποίες μπορούν να αποτελέσουν σημαντικό αποτρεπτικό παράγοντα, ιδίως για τις μικρότερες επιχειρήσεις με περιορισμένους προϋπολογισμούς. Ένα άλλο κοινό εμπόδιο είναι η αντίσταση στην αλλαγή. Οι εργαζόμενοι μπορεί να είναι επιφυλακτικοί όσον αφορά την υιοθέτηση νέων εργαλείων, φοβούμενοι την αύξηση του φόρτου εργασίας, την απότομη καμπύλη μάθησης ή τη γενική άγνοια της τεχνολογίας. Τέλος, η έλλειψη δεξιοτήτων μπορεί να εμποδίσει την υιοθέτηση. Χωρίς την κατάλληλη εκπαίδευση και συνεχή υποστήριξη, ακόμη και τα καλύτερα συστήματα μπορεί να μην αξιοποιηθούν, με αποτέλεσμα τη διατήρηση χειροκίνητων σφαλμάτων και αναποτελεσματικότητας. Το παράδειγμα ενός μικρού φούρνου στη Γαλλία απεικονίζει αυτές τις προκλήσεις. Αρχικά δίσταζαν να εφαρμόσουν λογισμικό αποθεμάτων λόγω του κόστους. Η λύση τους ήταν μια σταδιακή προσέγγιση: ξεκίνησαν με ένα δωρεάν πρότυπο βασισμένο στο Excel και σταδιακά μεταπήδησαν σε ένα προσιτό σύστημα βασισμένο στο cloud, όπως το MarketMan. Η σταδιακή υιοθέτηση τους επέτρεψε να μειώσουν τη σπατάλη κατά 20% σε έξι μήνες, αποδεικνύοντας ότι μια στρατηγική βήμα προς βήμα μπορεί να ξεπεράσει τα εμπόδια του κόστους και την αντίσταση στην αλλαγή. Η Διαφάνεια προτείνει μια ευρύτερη λύση: να ξεκινήσετε σε μικρή κλίμακα με δωρεάν εργαλεία όπως τα Google Sheets, να παρέχετε διεξοδικά εκπαιδευτικά σεμινάρια και να επεκτείνετε σταδιακά καθώς το προσωπικό εξοικειώνεται με τις νέες διαδικασίες. Αυτή η προσέγγιση αναγνωρίζει τα πιθανά εμπόδια και προσφέρει μια πρακτική οδό για την επιτυχή υιοθέτηση της τεχνολογίας.

Διαφάνεια 29: Strategies for Change Management

Η πρώτη βασική στρατηγική είναι η έγκαιρη συμμετοχή του προσωπικού. Η συμμετοχή των εργαζομένων στην επιλογή και τη δοκιμή νέων εργαλείων συντελεί στην αποδοχή. Η επίδειξη του τρόπου με τον οποίο τα συστήματα αυτά εξοικονομούν χρόνο και μειώνουν τον φόρτο εργασίας μπορεί να δημιουργήσει ενθουσιασμό και να μειώσει την αντίσταση. Δεύτερον, είναι ζωτικής σημασίας η παροχή πρακτικής κατάρτισης. Η προσφορά βήμα προς βήμα επιδείξεων και πρακτικών ασκήσεων, με έμφαση στα άμεσα οφέλη των εργαλείων για τις καθημερινές εργασίες τους, καθιστά τη μετάβαση ομαλότερη και αποτελεσματικότερη. Η τρίτη στρατηγική είναι η επίδειξη γρήγορων αποτελεσμάτων. Ξεκινώντας με μικρές, ορατές επιτυχίες, όπως η παρακολούθηση ευπαθών προϊόντων ή η επίτευξη μετρήσιμης μείωσης της σπατάλης (π.χ. κατά 10%), δημιουργείται εμπιστοσύνη και δυναμική για ευρύτερη υιοθέτηση. Το παράδειγμα ενός μικρού ξενοδοχείου το αποδεικνύει. Αρχικά, μείωσαν τη σπατάλη τροφίμων εφαρμόζοντας ένα απλό πρωτόκολλο εβδομαδιαίου ελέγχου αποθεμάτων. Μόλις το προσωπικό είδε αυτές τις αρχικές βελτιώσεις, έγινε πιο δεκτικό στην υιοθέτηση ενός ψηφιακού εργαλείου απογραφής για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα.

Διαφάνεια 30: Εμπόδια στην αποτελεσματική Διαχείριση Αποθεμάτων

Τώρα πρόκειται να δούμε μια προτεινόμενη άσκηση, σχεδιασμένη για να σας προβληματίσει σχετικά με μια ρεαλιστική πρόκληση απογραφής. Το σενάριο που παρουσιάζεται είναι ένα εστιατόριο που αντιμετωπίζει προβλήματα με την αλλοίωση των

τροφίμων και συχνές ελλείψεις βασικών συστατικών, όπως λαχανικά και γαλακτοκομικά προϊόντα. Το προσωπικό του εστιατορίου βασίζεται σε χειρόγραφα αρχεία που συχνά είναι ελλιπή. Η εργασία σας, η οποία είναι προαιρετική κι έχει στόχο τον προβληματισμό έχει δύο μέρη: Να αναπτύξετε ένα απλό, χαμηλού κόστους σχέδιο παρακολούθησης αποθεμάτων χρησιμοποιώντας χειροκίνητα εργαλεία όπως λίστες ελέγχου και αρχεία λήξης. Να προτείνετε βήματα για τη σταδιακή μετάβαση σε ένα ψηφιακό εργαλείο, όπως πρότυπα Excel ή δωρεάν εφαρμογές. Ο επιδιωκόμενος στόχος αυτής της άσκησης είναι να αποκτήσετε πρακτική εμπειρία στη δημιουργία ενός σχεδίου αποθεμάτων που μειώνει αποτελεσματικά τη σπατάλη και βελτιώνει την ακρίβεια σε ένα πρακτικό περιβάλλον.

Διαφάνεια 31: Καλές Πρακτικές στη Διαχείριση Αποθεμάτων

Η πρώτη βασική πρακτική είναι η εφαρμογή της μεθόδου First In, First Out. Αυτή η αρχή δίνει έμφαση στη χρήση των παλαιότερων αποθεμάτων πρώτα, ώστε να ελαχιστοποιείται η αλλοίωση. Για το σκοπό αυτό, είναι απαραίτητη η σαφής σήμανση των προϊόντων με ημερομηνίες λήξης. Δεύτερον, είναι ζωτικής σημασίας η διεξαγωγή τακτικών ελέγχων. Οι εβδομαδιαίοι ή δεκαπενθήμεροι έλεγχοι διασφαλίζουν ότι τα φυσικά αποθέματα που είναι διαθέσιμα αντιστοιχούν με ακρίβεια στα αρχεία αποθεμάτων, βοηθώντας στον έγκαιρο εντοπισμό των αποκλίσεων. Η τρίτη βέλτιστη πρακτική είναι η χρήση δεδομένων για τη λήψη αποφάσεων. Ακόμη και τα χειρόγραφα αρχεία μπορούν να αποκαλύψουν πολύτιμες τάσεις χρήσης, οι οποίες μπορούν στη συνέχεια να χρησιμοποιηθούν για την προσαρμογή των ποσοτήτων και των χρονοδιαγραμμάτων παραγγελιών, αποτρέποντας τόσο το έλλειμα όσο και την υπερπλήρωση. Το παράδειγμα ενός μικρού καφέ καταδεικνύει την αποτελεσματικότητα τέτοιων πρακτικών. Με την εφαρμογή εβδομαδιαίων ελέγχων και της μεθόδου FIFO, πέτυχαν σημαντική μείωση κατά 30% της αλλοίωσης των γαλακτοκομικών προϊόντων σε μόλις δύο μήνες. Τέλος, η Διαφάνεια οδηγεί σε μια Σκέψη: «Ποια μικρή, πρακτική αλλαγή μπορείτε να κάνετε στην επιχείρησή σας αύριο για να βελτιώσετε τη διαχείριση των αποθεμάτων;», ενθαρρύνοντας την άμεση εφαρμογή αυτών των βέλτιστων πρακτικών.

Διαφάνεια 32: Καταληκτικές Σκέψεις και Σχεδιασμός Υλοποίησης

Μέχρι τώρα, θα πρέπει να έχετε κατανοήσει διάφορα κρίσιμα σημεία. Πρώτον, τη σημασία της διαχείρισης αποθεμάτων όχι μόνο για την οικονομική και λειτουργική επιτυχία, αλλά και για την επίτευξη περιβαλλοντικής βιωσιμότητας μέσω της μείωσης της σπατάλης. Δεύτερον, μάθατε πώς να εφαρμόζετε βασικά εργαλεία και πρακτικές παρακολούθησης αποθεμάτων, ακόμη και χωρίς να βασίζεστε σε προηγμένα ή δαπανηρά τεχνολογικά συστήματα. Τρίτον, καλύψαμε πρακτικές στρατηγικές για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων, τη βελτίωση της συνολικής αποδοτικότητας και την αποτελεσματική συμμετοχή του προσωπικού στην υιοθέτηση νέων εργαλείων και διαδικασιών. Τέλος, να θυμάστε ότι «η διαχείριση αποθεμάτων δεν αφορά μόνο τους αριθμούς, αλλά και τη βιωσιμότητα, την αποδοτικότητα και τη διασφάλιση της ευημερίας της επιχείρησής σας. Μικρά, συνεπή βήματα μπορούν να οδηγήσουν σε μεγάλα αποτελέσματα». Αυτή η ενότητα είχε ως στόχο να σας εξοπλίσει με τις βασικές γνώσεις και τις πρακτικές πληροφορίες που χρειάζεστε για να βελτιώσετε τη



διαχείριση των αποθεμάτων σας, να μειώσετε τη σπατάλη και να συμβάλετε σε μια πιο βιώσιμη και κερδοφόρα λειτουργία της επιχείρησής σας.

Διαφάνεια 33: Σας ευχαριστούμε!



**Co-funded by
the European Union**

Co-funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the Foundation for the Development of the Education System (FRSE). Neither the European Union nor FRSE can be held responsible for them.