

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ В ЦЕПОЧКЕ ПОСТАВОК

Носков Алексей

Директор по качеству ООО «Торговый дом «Глобал Фудс»



Лидер рынка продуктов питания для ресторанов и кафе



GLOBAL FOODS СЕГОДНЯ:

- Более 29 лет на рынке HoReCa
- ТОП 3 крупнейших поставщиков
- 7 логистических комплексов (Москва, Екатеринбург, Краснодар, Крым, Ростов-на-Дону, Сочи, Санкт-Петербург)
- Более 5000 SKU
- 165 единиц собственного транспорта разных температурных режимов
- Более 1000 сотрудников в штате
- Более 12000 клиентов



Надежность – главный принцип

ПРАВИЛО «7R»:



- right product — нужный товар



- right quality — необходимого качества



- right quantity — в необходимом количестве



- right time — в нужное время



- right place — в нужное место

- right customer — нужному потребителю



- right cost — с требуемым уровнем затрат



Почему ретейл?

ТЕНДЕНЦИИ ИЗМЕНЕНИЯ РЫНКА

«Рост рынка готовой еды составляет 30-40% в год, что примерно в два раза опережает общий рост рынка продуктов». Потенциал рынка — умножение в 3 раза. Основной драйвер — это изменение потребительских привычек: люди не хотят тратить время на готовку, но хотят сэкономить, питаясь дома. При этом 50% потребителей считают, что готовая еда качественнее фастфуда»

Эксперт FoodTech рынка, экс-Х5, METRO, Яндекс, Денис Марфутин

Готовая еда — тренд, где сети заходят на территорию HoReCa, ключевым драйвером является онлайн доставка, в связи с чем компании сегмента ретейл выходят на поставщиков продуктов HoReCa. В настоящее время наша компания поставляет продукты в Метро, Озон, Гиперглобусы, Тандер, Окей, Яндекс Лавку, Магнолию и др.



Угрозы пищевой безопасности

НОВЫЕ ВЫЗОВЫ

- Импортзамещение – повышение риска фальсификации и нестабильности поставок
- Глобальные изменения климата и загрязнение окружающей среды повышают риск биологических и химических опасностей
- Дефицит кадров – нехватка квалифицированных специалистов по качеству, санитарных специалистов, микробиологов, товароведов
- Геополитическая нестабильность – угроза пищевого биотерроризма

На фоне новых угроз мы стремимся к повышению качества поставляемых продуктов:

- Более тщательно отбираем поставщиков и проводим аудиты производств.
- Осуществляем входной контроль поступающей продукции с участием ветеринарного специалиста и менеджера по качеству.
- Приемку, хранение и отгрузку продукции осуществляем в системе WMS, совершенствуем системы складской логистики, адресного хранения, что вместе с работой в ГИС Меркурий, Зерно, Аргус Фито и Честный знак обеспечивает прослеживаемость пищевой продукции.
- Проводим ежедневные внутренние аудиты мест хранения пищевой продукции и обучение сотрудников культуре пищевой безопасности.
- Применяем автоматическую маршрутизацию с умным планированием маршрутов и онлайн-контролем транспорта.
- Осуществляем доставку продуктов питания с логгерами температуры и используем термочехлы.



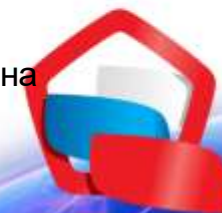
Цепочка поставок как единый организм

ОБЪЕДИНЕНИЕ УЧАСТНИКОВ ЦЕПИ ПОСТАВОК С ЦЕЛЬЮ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ

Цепь поставок – это совокупность организаций, людей, информации и видов деятельности, вовлеченных в процесс преобразования исходного сырья в продукцию, поставляемую конечному потребителю. Цепь поставок сильна настолько, насколько сильно ее самое слабое звено.

Основные инструменты для эффективного взаимодействия участников цепи поставок:

- ✓ Совместное управление опасностями, и работа над совершенствованием СМК, информирование о несоответствиях и результатах лабораторных исследований, разработка совместных мер реагирования на кризисные ситуации и учебные отзывы товара.
- ✓ Оптимизация запасов и совместное планирование. Неопределенность спроса способствует дополнительным запасам, длительному хранению продуктов на складах, списанием нераспроданного товара и другим издержкам. Необходим обмен информацией и прогнозами.
- ✓ Интеграция систем и инструментов для упрощения рабочих процессов.
- ✓ Развитие тренда на доверие. Доверительная приемка имеет определенные преимущества: уменьшение расходов на логистику, на персонал, снижение транспортной составляющей. Она возможна при наличии уверенности в надежности поставщика.



Культура пищевой безопасности клиентов

РИСКИ ДЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

В работе с клиентом мы стараемся выяснить, насколько у него развита культура пищевой безопасности, консультируем по вопросам правильного применения продуктов, работы в ФГИС и развитию СМК.

При неправильном хранении товара клиентом и последующем отравлении, наша компания также несет риски, увеличивается вероятность репутационных потерь.

Компания Глобал Фудс серьезно относится к поступлениям возвратов на склад, приемка возврата осуществляется в присутствии менеджера по качеству или ветврача. Независимо от причины возврата, товар не подлежит повторной продаже, если нет гарантий того, что:

- товар хранился в соответствующих условиях, и эти условия контролировались;
- исключена вероятность незаконных манипуляций;
- упаковка с товаром не вскрывалась и отсутствуют механические повреждения;
- отсутствуют химические и биологические, в т.ч. перекрестные загрязнения.



Культура пищевой безопасности клиентов

ОСНОВНЫЕ ОШИБКИ В ФГИС ПРИ ВОЗВРАТЕ

- Несвоевременное гашение ветеринарно-сопроводительных документов (ВСД) — по правилам на погашение ВСД даётся 24 часа после приёмки товара. По факту ВСД могут быть погашены до момента доставки или настроено автоматическое гашение. Это проблема, так как если по каким-либо причинам товар клиент не примет или примет не в полном объеме, то вернуть товар в оборот мы не сможем, во ФГИС Меркурии владельцем товара будет считаться клиент.
- Подписание УКД на продукцию, подлежащую маркировке до подписания первоначального УПД - в этом случае выйдет ошибка передачи кодов маркировки Честный Знак. Сначала должен быть подписан первоначальный УПД, и после того, как пройдет обработка по Честному Знаку с передачей КМ, подписывается УКД.
- Возврат маркируемых товаров со статусом «выбыл» - товар или был пробит на кассе или списан в Честном Знаке, такой товар не может находиться в обороте.

Для исключения разного рода ошибок наша компания создает и рассылает клиентам специальные инструкции.





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

