

Mormor Dagnys Bageri

Mormor Dagnys Bageri är ett industribageri som har gått i arv och drivs nu av den tredje generationen av familjen.

Bageriet har under några år gått igenom en modernisering för att kunna möta efterfrågan på våra produkter. Framför allt har mycket pengar investerats i att skaffa effektiva maskiner för att öka produktionskapaciteten. Det vi just nu har problem med är logistik gällande inköp, lager samt hantering av råvaror och att försäljarna har effektiva hjälpmedel.

Vi har identifierat ett antal problemområden som vi skulle vilja ha hjälp med

Problemområde 1

Ett stort problem är hantering av produktionsplanering. Idag hanteras beställningar manuellt i ett block och en kalender. Hanteringen av beställningar är även det ett stort problem för oss. Vi har personal som både är i bageriet men som också skall fungera som säljpersonal. Vilket innebär att personalen måste få tid att sitta och ringa till kunder och ta upp beställningar eller svara i telefon när kunder ringer och vill beställa våra produkter samtidigt som de måste hinna hjälpa till i bageriet. Dessutom innebär planering av produktion att titta i blocket och i kalendern för att se vad som skall produceras. Ibland på grund av den mänskliga faktorn så händer det att det missas någonting i någondera änden.

Här har vi en önskan att kunna erbjuda våra kunder ett internet baserat beställningsalternativ. Vi skulle vilja att de skulle kunna gå in och beställa själva. Nu är det så att många av våra kunder uppskattar den personliga kontakten med våra säljare via telefon, men vi skulle vilja kunna erbjuda tjänsten att kunna beställa själv över nätet.

Problemområde 2

Idag hanterar vi alla inköp manuellt, vilket innebär att vi manuellt kontrollerar vad vi har för råvaror i lager och sedan kontrollerar vad som ligger i produktionsplaneringen för att veta hur mycket som vi behöver beställa. Problemet är att vi har råvaror på olika platser i bageriet. En del varor som margarin har vi i ett kylrum. Flytande ägg som kräver lägre förvaringstemperatur har vi i ett separat kylrum. Torra produkter som till exempel mjölkpulver, bakpulver, socker, salt, jäst osv har vi på pall i en del av bageriet. Allergena råvaror håller vi separerade ifrån icke allergener, vilket är ett krav ifrån Livsmedelsverket. Mjöl har vi i en 6 tons silo som när vi behöver ta reda på om det är dags att beställa måste gå ut och fysiskt kika in via en ruta på silon för att se om det är dags att beställa.

Det som händer då och då är att vi missar beställningspunkten och i allra värst fall står utan råvara vilket gör att vi måste skjuta på produktionen av just de produkter som använder just den råvaran. Det i sin tur leder till tappad försäljning, vilket inte är optimalt (inte bra).

Problemområde 3

Ett annat problem som vi upplever är att vi inte har riktigt bra kontroll på mottagningshanteringen av leveranser. Vid leverans så kommer råvarorna på pall till bageriet och nu checkar vi bara av via följesedel och sedan körs varorna in i bageriet och lastas av vid sin respektive plats. Det som vi ibland missar (glömmar) är att anteckna bäst-före datum samt batch-nummer i ett dokument som sitter på väggen vid avlastningsplatsen. Det som ibland då händer är att råvaror med kortast bäst-före datum hamnar längst in och att råvaror med allergener hamnar bland icke allergena råvaror. Vilket inte är tillåtet enligt Livsmedelsverkets regler.

Vad vi önskar oss är en webb baserad lösning som kan hantera varumottagning, leveranskontroll men också att hjälpa oss att hålla ordning på beställningsrutiner.

Vi har olika leverantörer för olika typer av råvaror och vi kan endast få leverans 1 gång per vecka så missar vi något måste vi vänta en hel vecka tills nästa leverans sker.

Problemområde 4

Vad vi även ser är att bagarna behöver något sätt att få information löpande angående planeringen av produktionen men vi ser även ett behov att de behöver ett enkelt sätt att rapportera löpande vad som bakas. Dessutom behövs ett verktyg för personalen i bageriet att snabbt och enkelt kunna ta emot varor och snabbt kunna rapportera in mängderna som är levererade. För ibland så finns inte personal på plats att ta emot varor som levereras till oss och då måste bageri personalen kunna ange vad som ankommit samt mängd som levererats.

Vår tanke är här att det bästa och smidigaste vore att kunna tillhandahålla en lösning som är anpassad för mobiler. För det har alla i bageriet/produktionen tillgång till.

Vi är fullt medvetna om att det är väldigt mycket som vi har behov av och förstår allt för väl att allt inte går att leverera på en gång. Därför har vi initialt följande önskemål:

Steg 1.

Vi vill att ni presenterar en lösning på hur vi kan lagra och hantera den information som vi har behov av samt hur vi kan uppnå vår totala lösning med flera olika användargränssnitt. Vi kommer att behöva webb baserade samt mobila lösningar. Dessa måste gå att köra på operativsystemen Windows, macOS, iOS samt Android. För detta är den miljö vi sitter i idag.

Vi är öppna för förslag på design och layout så där låter vi Er få fria händer.

Det vi vill tillägga i detta första skede är att vi inte förväntar oss en färdig lösning. Utan vad vi vill se är en design som visar om Ni har möjlighet och kompetens att utföra uppdraget. Så det är helt ok med "låtsas" data i applikationerna.