

# CASE



“Vi var ikke i tvivl om, at SMS systemet var det bedste på markedet og opfyldte alle vores behov.

Samtidig kunne vi konstatere, at vi ville få en tilbagebetalingstid via interne forbedringer på under 1 år ved at implementere systemet.

Det var derfor en af de nemme beslutninger at træffe”.

*Adm. direktør Per V. Møller*

PROCES- OG  
LAGERSTYRING



FULD  
SPORBARHED



KVALITETS-  
STYRING



DRIFTS-  
OPFØLGNING

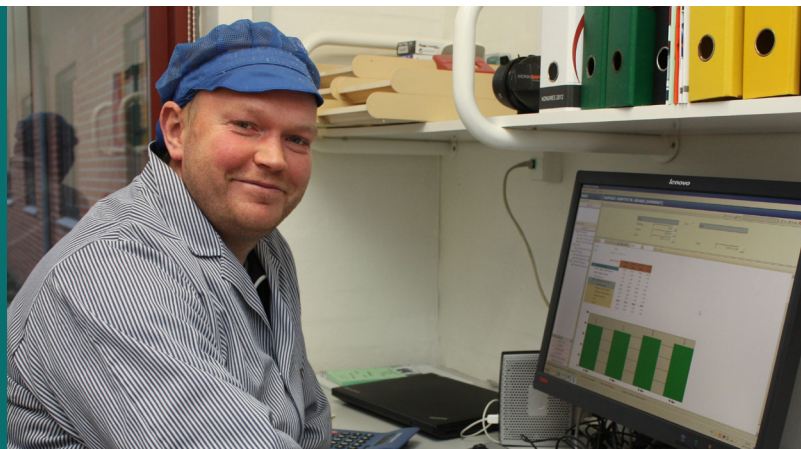


VEJNING  
ETIKETTERING  
SCANNING



# JENSEN'S KØKKEN HAR OPTIMERET PROCESSER OG SPORBARHED

Med Shopfloor Management Suite fra Accuratech er driftsopfølgning, lagerstyring, kvalitetskontrol og sporbarhed hos Jensen's Køkken digitaliseret. Det betyder bl.a. effektivisering af arbejdsgange, hurtig opfølgning ved afvigelser i kvalitetskontrol, reduktion af give-away og administrativt overblik samt at alle produktions- og kvalitetspapirerne er fjernet.



Som enhver anden fødevarerproducent skal Jensen's Køkken i Struer overholde lovkrav om sporbarhed. Sporbarhed sikrer, at man ved mistanke om sundhedsmæssige problemer i en given fødevarer kan identificere varens præcise vej fra producent til forbruger.

- Ved egenkontrol i for eksempel varemottagelsen var det tidligere sådan, at produktionsmedarbejderne noterede på papir, hvilken temperatur et parti oksekød havde ved ankomst til produktionshallen. Ligesådan skulle de kontrollere og notere, om hygiejnen under transporten var i orden, hvor det indkomne kød kom fra, og hvad det vejede. Da vi håndterer flere hundrede tons oksekød om året, blev det hurtigt til en uoverskueligt masse papirer i mapper, fortæller Dorthe Mark Olesen, som er kvalitetsleder hos Jensen's Køkken.

## REFERENCER SAGDE GOD FOR ACCURATECH

I 2011 valgte Jensen's Køkken derfor at undersøge muligheden for at digitalisere de mange håndskrevne papirer. De forhørte sig bl.a. hos Accuratech, som arrangerede et besøg hos Danpo i Farre, hvor Shopfloor Management Suite digitaliserer registreringer i produktionen og samler alle data, så ledelsen ved få klik kan hente rapporter og foretage nøgletals- og udbytteberegninger.

- Systemet indeholdte i høj grad det, vi havde brug for; lagerstyring, sporbarhed, driftsopfølgning og udbytteberegninger på tværs af data fra mange forskellige systemer. Derudover var det utrolig enkelt at betjene systemerne. Produktionsmedarbejderne hos Jensen's

Køkken har vidt forskellige tilgange til IT, så brugervenlighed er en nødvendighed, siger Lars Thulstrup, der er projektleder hos Jensen's Køkken.

Efter besøget på Danpo var Jensen's Køkken ikke i tvivl om, at Accuratech var den rette leverandør.

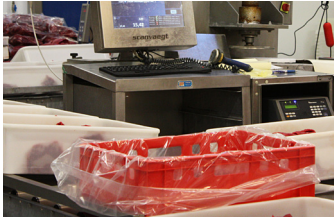
## SKRÆDDERSYET LØSNING

Accuratech gik i samarbejde med projektleder Lars Thulstrup fra Jensen's Køkken i gang med at kortlægge de forskellige processer og arbejdsgange.

- Selv om vi ligesom Danpo er fødevarerproducent, så har vi forskellige måder at arbejde på. Derfor var det vigtigt for os, at vi sammen med Accuratech kunne skræddersy systemet afhængig af vores ønsker og behov, fortæller Lars Thulstrup.

I dag scanner/taster produktionsmedarbejderne alle data ind på touch-skærme, så administrationen kan overvåge eventuelle afvigelser i realtid.

- Accuratech har opbygget en utrolig enkel og intuitiv brugerflade, så produktionsmedarbejderne uanset IT-kundskaber kan anvende systemet. Det er tidsbesparende, øger produktiviteten og reducerer blandt andet det, vi kalder give away, siger Lars Thulstrup.



I administrationen hos Jensen's kan medarbejderne følge registreringerne og agere hurtigt, hvis der for eksempel er sket en fejlliverance.

## SPORBARHED UDTRÆKES HURTIGT

I kraft af de digitale registreringer er det enkelt at dokumentere, at Jensen's Køkken har styr på sporbarhed, når Fødevarestyrelsen kommer på besøg.

- Når vi slår et batch-nummer op i vores system, kommer der i løbet af to sekunder en oversigt over produktets vej fra landmanden (leverandøren) til forbrugers bord. Det er et fantastisk redskab at have, for selv om vi altid har haft styr på vores papirer, så tog det lang tid at finde dem alle frem i arkiverne, fortæller kvalitetsleder Dorthe Mark Olesen.

Hun tilføjer, at Shopfloor Management Suite desuden gør hende i stand til øjeblikkeligt at låse en palle varer, hvis der er registreret afvigelser. Den bliver således taget ud af produktionen, indtil Dorthe eller en af hendes kolleger i kvalitetskontrollen har godkendt pallen.

- Hvor jeg før skulle gennemgå papirer og evt. tale med forskellige produktionsmedarbejdere, kan jeg nu sidde på mit kontor og stoppe en palle varer på baggrund af data i Shopfloor Management Suite. Det komplette dataoverblik gør reaktionstiden kort, hvilket vi også ved sidste ISO 22.000 certificering fik mange roser for, siger kvalitetsleder Dorthe Mark Olesen.



## OPTIMÉR DRIFTEN MED ELEKTRONISK STYRING AF LAGER, SPORBARHED OG KVALITET

Shopfloor Management Suite fra Accuratech digitaliserer jeres registreringer og integrerer dem med jeres øvrige it-systemer.

Shopfloor Management Suite er således en investering i øget effektivitet og produktivitet.

## FEJL OG MANGLER BLIVER SYNLIGE

Netop dataoverblikket gør det synligt, hvor der kan optimeres i produktionen.

- Gentagne afvigelser i egenkontrollen er et signal om, at der er noget i produktionen, der skal optimeres, så vi undgår fejl og mangler. Det kan være arbejds gange eller procedurer, der skal justeres. Det kan være, vi med fordel kan indføre en ekstra egenkontrol. I det tilfælde får vi uden problemer Accuratech til at lægge en ekstra tjekboks ind i brugerfladen, så vi har dokumentation for, at produktionsmedarbejderne har foretaget den fornødne kontrol, fortæller Dorthe Mark Olesen.

## SUPPORT OG VIDEREUDVIKLING

I forbindelse med implementeringen af den nye SMS løsning, har Accuratech supporteret Jensen's Køkken. Derudover er der opstået nye behov, som betyder videreudvikling af systemet.

- Efterhånden som vi ser, hvad systemet kan, kommer medarbejderne med forslag til yderligere funktioner. Nogle idéer er rigtig gode og bliver skrevet på to-do-listen. I implementeringsfasen har Accuratech udvist stor fleksibilitet og løst vores eventuelle problemer indenfor et døgn, fortæller Lars Thulstrup fra Jensen's Køkken.



# KORT OM JENSEN'S KØKKEN

Jensen's Køkken blev etableret som Jensen's Foods i 1997 som leverandør til Jensen's Bøfhus.

Siden starten, hvor Jensen's Køkken alene fungerede som leverandør af bøffer til restauranterne, har virksomheden udviklet sig til også at være en betydelig leverandør af fødevarerprodukter til detail- og cateringmarkedet i ind- og udland. Produkterne omfatter saucer, spareribs, kyllingeprodukter, færdigretter, marinader, middelhavsprodukter samt hverdagsmad.



## FAKTA OM SHOPFLOOR MANAGEMENT HOS JENSEN'S KØKKEN:

Systemet fra Accuratech sikrer:

- Proces- og lagerstyring
- Fuld sporbarhed
- Kvalitetskontrol / Egenkontrol
- Udbytte- og nøgletalsberegninger til driftsopfølgningen
- Integration med Navision
- Ordre styring
- Færdigvareforsendelse
- Stoptidsregistrering
- Styring af etiket tekst

