

**SPHINX-IT
CASE
GOURMAND**



SPHINX|IT

Gourmand
Taste it fresh

SPHINX-IT CASE GOURMAND



Sinds 2009 werkt de firma **Gourmand** met software van SPHINX-IT. De administratie, de productie, de boekhouding, het magazijn en de goederenontvangst, ... Al deze processen worden ondersteund en begeleid door het **ERP-pakket Microsoft Dynamics NAV** aangevuld met de module **SPHINXwms**.

Onlangs nodigden SPHINX-IT en Gourmand een select gezelschap van bedrijven uit voor een rondleiding. Over software lezen en leren is één ding, zien en ervaren hoe een softwarepakket in de praktijk werkt zegt zoveel meer ...

GOURMAND.

Genieten van een **heerlijke croissant** bij het ontbijt, het is bij veel Belgische gezinnen een vaste traditie tijdens het weekend. Maar vooraleer deze croissant, suisse of chocoladebroodje bij ons op de tafel belandt, heeft deze al een lange reis afgelegd.

Het bedrijf **Gourmand** mag gerust de specialist genoemd worden in het produceren van **diepvries bladerdeegproducten**, zoals croissants, viennoiserie en andere broodspecialiteiten. Sinds 25 jaar belevert Gourmand met haar assortiment van hoogstaande kwaliteit de **ambachtelijke bakkers**, maar ook **supermarkten** en de **horeca** maken deel uit van het klantenbestand.

SPHINX-IT

SPHINX-IT **ontwikkelt software** op basis van Micro-

soft technologie (Microsoft Dynamics NAV), onder andere voor bedrijven actief in de **voedingsindustrie** of andere sectoren **waar traceerbaarheid belangrijk is**.

SPHINXWMS

W.M.S. is de afkorting van **Warehouse Management System**. SPHINXwms is dus een softwarepakket dat ontwikkeld werd om de (interne) logistieke processen aan te sturen. Tegelijkertijd wordt de beschikbare ruimte in het magazijn optimaal benut.

BEDRIJFSBEZOEK GOURMAND.

Op vrijdag 27 mei nodigde SPHINX-IT een aantal geïnteresseerde partijen uit voor een bedrijfsbezoek aan de firma Gourmand. Zo kregen zij de kans om 'live' mee te maken hoe het **ERPpakket Microsoft Dynamics NAV** met de **add-on SPHINXwms** de administratieve, boekhoudkundige, logistieke en productie processen aanstuurt, stroomlijnt en op elkaar afstemt.

INTRODUCTIE GOURMAND DAMIEN DECOENE, CFO.

Damien Decoene, Financieel en Administratief manager binnen Gourmand, begint met een korte voorstelling van de firma. Gourmand maakt deel uit van de **Groep Dossche**, maar opereert daarbinnen redelijk zelfstandig, net als de andere zusterbedrijven. Gemeenschappelijk kenmerk van alle bedrijven binnen de groep is dat ze als basisgrondstof bloem gebruiken.

Na een snelle opmars in de jaren '80 en '90 kent de firma Gourmand in 2004 een zware en onverwachte tegenslag: een zware brand verwoest het volledige bedrijf (toen nog in het centrum van Moeskroen).

NEVER WASTE A GOOD CRISIS (HILARY CLINTON).

Voor veel bedrijven zou dit wellicht het einde hebben betekend, maar in 2004 zijn ze er bij Gourmand écht ingevlogen. Op 9 maanden tijd realiseert men de bouw van een volledig nieuwe fabriek, die veel **moderner** en **beter gestructureerd** is dan het oude gebouw. Zo wordt van de nood een deugd gemaakt, en de ramp die de brand was kan men omvormen tot een geweldige opportuniteit.

IT: VROEGER EN NU.

Het **platform AS400** waar men tot in 2009 op werkte bij Gourmand, zo vertelt Dhr. Decoene verder nog, was **aan vervanging toe**. Men gaat op zoek naar een programma dat **moderner is**, en tegelijkertijd ook alle **administratieve facetten** kan integreren en de **productie kan stroomlijnen**. Zo hoopt men de administratieve kant, zoals facturatie en aankoop af te stemmen op de productieprocessen. Na een intensieve selectieprocedure en studieronde valt bij Gourmand de keuze op het pakket **Microsoft Dynamics NAV** (voorheen: Navision), versterkt met de **SPHINXwms add-on**.

SPHINX-IT CASE GOURMAND

GEFASEERDE AANPAK.

Bij het implementeren van een nieuw softwarepakket kan men ofwel kiezen voor de **'big bang' aanpak** (waarbij men alle systemen in één klap overschakelt op het nieuwe pakket) ofwel voor de methode waarbij men **stap voor stap** te werk gaat (gefaseerde aanpak dus). Beide methodes hebben **voor- en nadelen**, en de keuze voor één van de twee laat men best afhangen van de eigen specifieke situatie. Bij SPHINX-IT hebben de consultants **heel wat ervaring** met het begeleiden van beide trajecten, zij vormen voor dit soort vragen het **ideale aanspreekpunt**.

Bij **Gourmand** opteert men finaal voor de **gefaseerde aanpak**. In 2009 wordt in samenspraak met SPHINX-IT beslist om te beginnen met de **overschakeling van de boekhouding en de uitgaande bewegingen** (= de leveringen en verzendingen). In een tweede fase, begin 2010, schakelt men ook de **receptie van goederen en de productie** over op Microsoft Dynamics NAV met de SPHINXwms add on.

UITDAGINGEN.

Een van de problemen die zich kan stellen bij de **gefaseerde aanpak** is dat er gedurende een bepaalde tijd op een dubbel spoor gewerkt moet worden. **Systemen lopen naast elkaar**, en informatie moet dus op verschillende locaties ingegeven en opgeslagen worden. Het **voordeel** is wel dat men zeker is dat er geen cruciale gegevens verloren gaan en dat de continuïteit van de productie ten allen tijde gewaarborgd blijft.



Anderzijds is een dergelijke aanpak ook erg arbeidsintensief, en vergt ze veel discipline. Men moet erg goed bijhouden welke informatie waar precies werd opgeslagen.

DE VOORDELEN VAN MICROSOFT DYNAMICS NAV/SPHINXWMS ... IN THEORIE.

De belangrijkste drijfveer van de firma Gourmand om over te schakelen op een nieuw software systeem was de **noodzaak aan 1 enkel geïntegreerd systeem**, zodat alle informatie altijd en overal voor iedereen beschikbaar is en ook up-to-date is. Daarnaast zijn er voor bedrijven uit de voedingssector zeer veel wettelijke verplichtingen rond **voedselveiligheid** en **traceerbaarheid**, zowel op nationaal als op Europees vlak, waar men aan moet voldoen.

Microsoft Dynamics NAV is een ERP-pakket dat er in slaagt **om alle belangrijke afdelingen** (boekhouding, aankoop, verkoop, productie, ...) binnen eenzelfde bedrijf in **één enkel softwaresysteem** te integreren.

DE VOORDELEN VAN MICROSOFT DYNAMICS NAV/SPHINXWMS ... IN DE PRAKTIJK.

Na de theorie, kwam op 27 mei ook de praktijk aan bod. De deelnemers worden uitgenodigd voor een rondleiding door de productie van Gourmand, zodat ze met eigen ogen kunnen zien hoe **SPHINXwms in de praktijk** alles in goede banen leidt.

Voor de rondleiding kan beginnen wordt elke deelnemer gevraagd een beschermende overall te dragen, een haartje op te zetten en de handen goed te ontsmetten. We zijn hier immers in een voedingsbedrijf, en de regels zijn zeer streng maar worden nauwgezet gevolgd!

We worden ook nog eens opmerkelijk gemaakt op de lessen die de firma leerde uit de verwoestende brand van 2004: de administratie is volledig afgescheiden van de productieafdeling door een brandmuur. Hetzelfde voor de technische ruimtes, zodat in geval van brand snel kan worden opgetreden om deze te isoleren.

DE PRODUCTIE BIJ GOURMAND IN ENKELE KERNCIJFERS.

- » Capaciteit tussen de **10.000** en de **25.000 stuks per uur**.
- » Doorgedreven **automatisering**

VERKOOPORDERS & AANKOOPORDERS.

Eigenlijk komt het er op neer', zo vertelt Damien Decoene die ons gidst, 'dat de **hele productie aangestuurd wordt door het verkooporder**. Dit wordt aangemaakt in het systeem, en onmiddellijk treedt een hele keten in werking. Eerst wordt er gecheckt of er voldoende afgewerkte voorraad in het magazijn is om de bestelling te leveren. Is dat niet het geval,

SPHINX-IT CASE GOURMAND



dan wordt er nagegaan of er bij de productie voldoende capaciteit is om de bestelling te produceren. Daarna volgt natuurlijk, logischerwijze de stock: zijn er voldoende grondstoffen in voorraad om de gevraagde levering te kunnen afwerken? Als dat niet het geval is wordt er natuurlijk een melding gestuurd naar de aankoopdienst, zodat er een **aankooporder** kan aangemaakt worden.'

GRONDSTOFFENMAGAZIJN.

Terwijl we in het **grondstoffenmagazijn** staan – met een aparte plaats voor de noten, zoals de regels het voorschrijven – merken we direct wat de impact van deze keten is: eens een aankooporder is aangemaakt wordt de magazijnier verwittigd zodat hij weet welke leveringen hij mag verwachten. Zo kan hij direct beginnen met het treffen van de **nodige voorbereidingen**, zoals het afdrucken van de nodige labels.

RECEPTIE VAN GOEDEREN.

Op het moment dat de goederen geleverd worden, wordt direct nagegaan **in hoeverre de levering klopt met het aankooporder** (effectieve ontvangst vs. verwachte ontvangst). Daarna krijgt de levering door NAV een **plaats toegewezen in het magazijn**, in de regel de eerstvolgende lege plaats en rekening houdend met de specifieke karakteristieken van een bepaald product (bijvoorbeeld: diepvries of koude locatie, quarantaine voor noten, ...).

NAV = AFSTANDSBEDIENING VOOR MAGAZIJNIERS ...

Een van de **problemen** waar Gourmand mee geconfronteerd werd **tijdens de implementatie** van het ERP en **WMS-systeem**, is het bewustwordingsproces van de werknemers, en meer bepaald de magazijniers. De **omschakeling** naar nieuwe werkmethodes verloopt quasi **nooit van een leien dakje** en vergt een **grondige opleiding** van de betrokken gebruikers. Het is niet altijd even makkelijk duidelijk te maken dat het noodzakelijk is elke beweging te scannen (dus ook interne & tijdelijke verplaatsingen). Dankzij blijvende aandacht hiervoor en de broodnodige mentaliteitswijziging van de magazijniers grijpen zij nu zelf in wanneer zij opmerken dat één van hun collega's een pallet verzet zonder dit te scannen en op te slaan in het systeem.

'Eigenlijk', besluit Damien Decoene, 'kunnen we zeggen dat SPHINXwms fungeert als een soort afstandsbediening voor de magazijniers. Al hun bewegingen worden gestuurd door het systeem, op basis van de informatie die wordt ingelezen bij de ontvangst van de goederen.

VOORRAADTELLING & INVENTARIS.

Nu we toch in het magazijn staan, wil Damien Decoene graag nog **een opmerkelijk feit** delen. 'Vroeger was het zo', zegt hij, 'dat wij elke maand de **volledige productie stillegden om de inventaris te tellen**

vanaf 0. Sinds we **SPHINXwms** in gebruik hebben genomen beperken we ons tot **steekproeven**, zodat we geen productie uren meer verliezen. En de cijfers liegen er niet om: in het droogmagazijn wordt **99%** van de voorraad correct opgeslagen en in het diepvriesmagazijn is dat een mooie **90%**'.

(Correct opgeslagen betekent dat de goederen zich bevinden op de plaats waar ze volgens het systeem zouden moeten aangetroffen worden).

Gevraagd naar hoe het komt dat er een verschil is tussen beide magazijnen antwoordt hij: 'Simpelweg omdat er in het droogmagazijn slechts twee mensen werken die zeer goed op elkaar zijn ingespeeld. In het diepvriesmagazijn werken er meer mensen en is het risico op menselijke fouten dus groter. Maar door het scanningsysteem weten we nu ook precies wie wat heeft gedaan op welk moment'.

Eigenlijk is de conclusie, vertelt Dhr. Decoene nog, dat we dankzij NAV onze **voorraad beter onder controle** hebben.

PRODUCTIEORDERS.

De **pickbewegingen** worden dan weer in gang gezet door de productieorders. Scant een magazijnier een productieorder in, dan krijgt hij de nodige instructies om de **juiste grondstoffen in de juiste hoeveelheden** op te halen en klaar te zetten in de **voorbereidingsruimte**. Daarbij wordt uiteraard rekening

SPHINX-IT CASE GOURMAND



gehouden met de **FEFO-flow** die bij Gourmand gehanteerd wordt. (= producten met de eerstkomende vervaldatum worden eerst verwerkt).

FLEXIBELE EN INTELLIGENTE PICKING.

Goederen die binnen komen krijgen eerst en vooral de status '**geblokkeerd**', zodat ze onderworpen kunnen worden aan de **nodige kwaliteitscontroles**. Pas daarna kunnen ze eventueel vrijgegeven worden. Zolang een bepaalde voorraad echter de status 'geblokkeerd' behoudt, zal SPHINXwms deze artikelen niet vrijgeven.

Krijgt een magazijnier een **picklist**, dan wordt hij door SPHINXwms naar een bepaalde locatie gestuurd. Binnen deze locatie krijgt de medewerker de vrije keuze om een bepaalde volgorde aan te houden, zodat de goederen efficiënt en zonder tijdsverlies verzameld kunnen worden. Eens de goederen verzameld worden ze klaargezet in de productieruimte. Zo werkt men een **strikte scheiding** in de hand tussen de productiemedewerkers en de magazijnmedewerkers. Elk kan zich zo op het **eigen takenpakket** concentreren.

RESTGOEDEREN.

Tijdens de productie van een bepaald lot wordt het verbruik van alle grondstoffen afzonderlijk bijgehouden. **Restgoederen** worden terug in de voorberei-

dingsruimte geplaatst en door middel van scanning binnengehaald in het magazijn. Eens deze restgoederen terug op een toegewezen plaats in het magazijn staan, kunnen ze uiteraard terug opgenomen worden in een picklist voor een volgend productieorder.

RONDLEIDING.

Zonder uitzondering vonden de deelnemers de rondleiding fascinerend. Het werpt een heel ander licht op de croissant 's morgens aan de ontbijttafel als je weet welke inspanningen er nodig waren om deze op je bord te krijgen.

Damien Decoene en Vanessa Vallez, verantwoordelijk voor de ERP-implementatie bij Gourmand, beantwoorden vriendelijk de vele vragen die hen gesteld worden. Over het aantal soorten scanners, bijvoorbeeld. Of hoe deze gebruikt worden, en hoe lang de levensduur ervan is.

EEN HELE KLUS!

Het **implementatietraject** bij Gourmand was er eentje om U tegen te zeggen. De goede afloop ervan is geen toeval, maar het resultaat van hard werken, **voortdurend evalueren en bijsturen** waar nodig. Zowel bij SPHINX-IT als bij Gourmand was men erg gemotiveerd om dit automatiseringsproject tot een goed einde te brengen.

Het was dan ook met gepaste trots dat we alle ge-

ïnteresseerden uitnodigden, om zowel SPHINXwms als de firma Gourmand in het zonnetje te zetten.

ZELF MEEMAKEN?

Heeft uw bedrijf of afdeling ook nood aan een degelijk **softwarepakket** dat verschillende processen op elkaar afstemt?

Die u toelaat **sneller en efficiënter** te werken?

U wil graag ook een **bedrijfsbezoek** meemaken of een **gratis demonstratie** op uw maat krijgen?

VRAAG UW GRATIS INFORMATIEPAKKET AAN!

Bel 09 386 33 00 of mail naar info@sphinx-it.be en laat uw gegevens achter. Wij contacteren u zo snel mogelijk voor een afspraak!

SPHINX|IT

Rijksweg 95A - 9870 Machelen

Tel. +32 (0)9 386 33 00

Fax. +32 (0)9 386 95 46

www.sphinx-it.be - info@sphinx-it.be