



RETORNO DE INVERSIÓN

ALDANONDO CORPORACIÓN ALIMENTARIA

Elaboración de quesos



PARQUE EMPRESARIAL ZUATZU | Edificio Uliá, 1ª Planta - Oficina 10
20018 DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN | Tel: 943 31 05 21 - Fax: 943 21 50 12

WEB: igarle@igarle.es - www.igarle.es

NUCLEO.NET



ALDANONDO CORPORACIÓN ALIMENTARIA

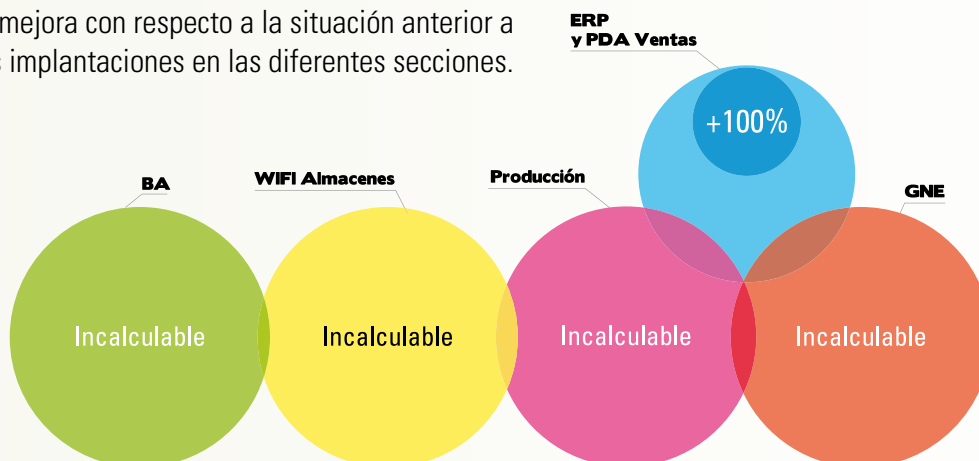
Actividad: Elaboración de quesos

Aldanondo Corporación Alimentaria cuenta con más de 50 años de experiencia en el mundo de los quesos. En sus inicios, la compañía comenzó distribuyendo la producción de pequeñas explotaciones ganaderas para más adelante especializarse en la elaboración de las principales Denominaciones de Origen de la cornisa cantábrica. Actualmente, y gracias a las importantes inversiones realizadas en la adquisición de la más sofisticada maquinaria industrial, Aldanondo Corporación Alimentaria se ha convertido en una empresa internacional referente en el mercado del queso de pasta prensada.

Dada la apertura de nuevas plantas y el número elevado de sistemas automatizados que intervienen en la fabricación del queso, tuvimos la necesidad de utilizar el ERP Nucleo como centro de operaciones para trabajar de forma integrada. En estos últimos años, hemos hecho una gran inversión en innovación tecnológica como almacenes WIFI, identificaciones RFID, el intercambio de documentos GNE, integración telefónica y QlikView para el análisis de la información. Todo esto ha dado lugar a que hoy podamos garantizar la trazabilidad y calidad alimentaria en todos los procesos de nuestra cadena de suministro.



Porcentajes de mejora con respecto a la situación anterior a las implantaciones en las diferentes secciones.



ERP y PDA Ventas.
Año de Implantación, 2009.
Mejora 100%

En Aldanondo C. A., realizamos la gestión de Compras de una manera automatizada y relacionada con la Producción, en función de las necesidades generadas por las programaciones de fabricación. La gestión de Compras y Ventas se realiza siguiendo una trazabilidad exhaustiva de los principales componentes utilizados para la fabricación del queso, basándose para ello en un sistema de lotificación.

La gestión de entradas está unida a los análisis de laboratorio, también integrados en Nucleo, así como la gestión de pesaje de camiones.

Además los comerciales utilizan terminales móviles GPRS para las labores de preventa, autoventa, distribución y entrega, lo que ha supuesto una mejora, una reducción de errores y un ahorro en tiempo evidentes.



Producción.
Año de Implantación, 2009/10.
Mejora incalculable

Nuestro sistema de Producción está compuesto por diferentes procesos, cada uno de ellos automatizado por sistemas independientes. Nucleo realiza la intercomunicación con cada uno de ellos: tratamiento de la leche, planta de nata, cubas de quesería, tratamiento del suero, termización, proceso de elaboración, proceso de salado, proceso de oreo, tratamiento superficial, ahumado y envasado automático. Estos sistemas reciben y comparten información con Nucleo mediante Servicios web. Esto supone un gran ahorro y una mejora incalculable.

Además del control de la cuota láctea y de la calidad alimentaria (APPCC), la incorporación de tecnologías RFID para la identificación de producto ha sido clave para garantizar la trazabilidad del producto.



WIFI Almacenes.
Año de Implantación, 2009
Mejora incalculable.

La gestión de almacenes y expediciones se lleva a cabo mediante dispositivos móviles y tecnología WIFI.

Gracias a esto, el almacén acepta únicamente los pallets cuyos tags han pasado previamente por los procesos anteriores. Asimismo, Nucleo es el centro de operaciones en cuanto a artículos, características, rotaciones, por lo que este almacén recibe previamente información de Nucleo. Además de ello, el Almacén automático informa a Nucleo sobre los movimientos principales que realiza, conociéndose en el ERP los inventarios y lotes en existencia.



GNE - Gaia Net Exchange.
Año de Implantación, 2011
Mejora incalculable.

Una de nuestras últimas apuestas ha sido Gaia Net Exchange, un sistema de intercambio electrónico de documentos con nuestros clientes y proveedores, por el cual podemos intercambiar pedidos, albaranes, facturas y extractos bancarios sin necesidad de impresión, sin reintroducción de datos, sin dedicación de tiempos y sin errores, de un ERP al otro a la velocidad de Internet.



BA - Business Analysis.
Año de Implantación, 2011
Mejora incalculable.

Gracias a los avances mencionados hasta ahora, llegamos a disponer de una gran cantidad de información y decidimos aprovechar esos datos reales, creando unos potentes cuadros de mando de control y seguimiento de la trazabilidad. El análisis de estos cuadros de mando con el mínimo consumo de tiempo, ha agilizado enormemente la toma de decisiones de los responsables de las distintas áreas.



“El que acierta”, “mago” o “adivino”

