



Áskoranir í aðfangastjórnun



- Hafþór Úlfarsson
 - Deildarstjóri innkaupa- og áætlanadeildar.
 - M.Sc. í verkfræði frá DTU.
- Sláturfélag Suðurlands
 - Stofnað 1907.
 - Starfsstöðvar
 - Reykjavík
 - Selfoss
 - Hvolsvöllur



- Framleiðsla
 - Kjöt, ferskt, frosið, marinerað, saltað og reykt.
 - Álegg, pylsur, kæfur o.fl.
 - Tilbúnir réttir og forsteiktar vörur.
- Yfir 600 virk vörunúmer
 - Helmingur fyrir smávöruverslun



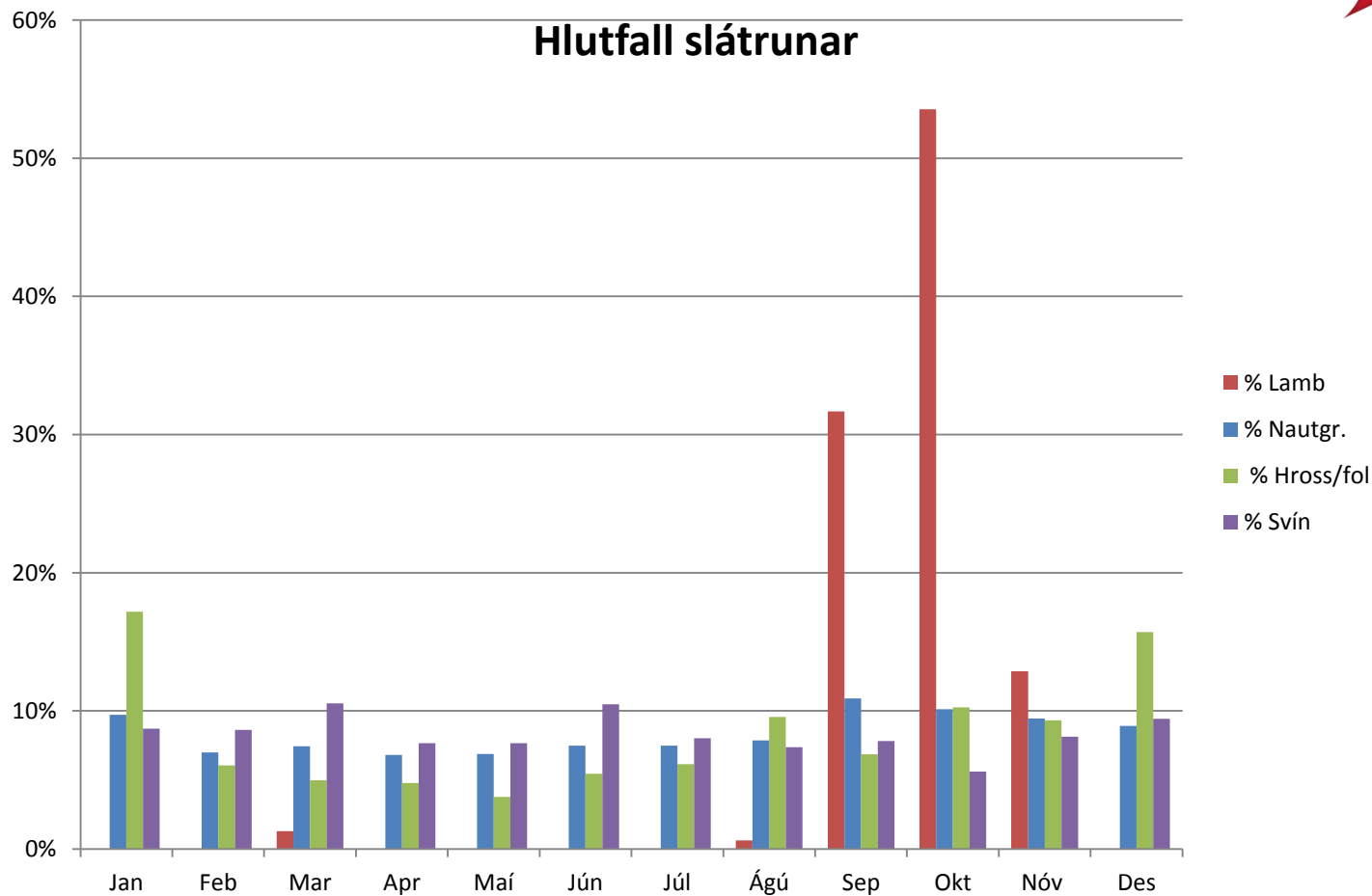


Aðföng

- Rekstrarvara
 - Umbúðir, límmiðar, krydd, marineringar o.fl.
 - Innkaup samkvæmt: Söluspá, birgðastöðu, afhendingartíma o.fl.
- Kjötvara
 - Lambakjöt
 - Nautgripakjöt
 - Svínakjöt
- Ólík aðföng



*fremstir
fyrir bragðið*



Áskoranir í aðfangastjórnun 22.10.15



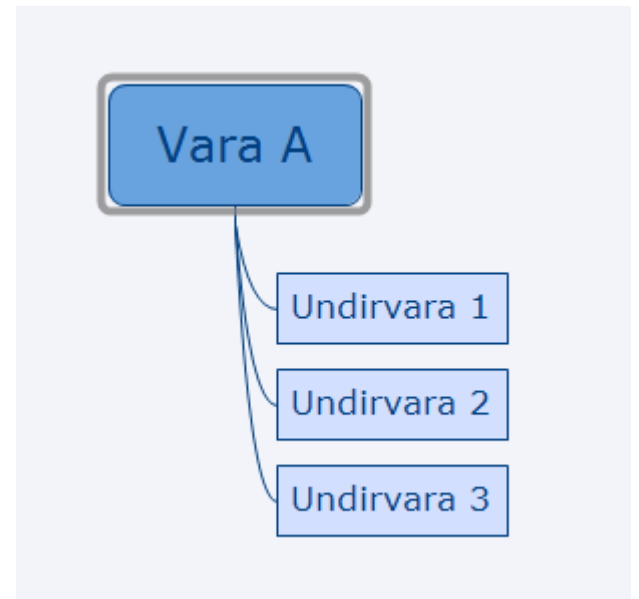
Áskoranir

- Breytilegt framboð af hráefni.
- Hátt flækjustig
 - Fjöldi vörunúmera.
 - Framleiðsla á lagervörum og sérpöntunum.
- Vöruþróun.
- Langur framleiðslutími.
 - T.d. Árstíðarbundar vörur eins og jólavörur og þorravörur.



Efnisparfaútreikningar

- Stjórn á innkaupum íhluta.
- Byggir á uppskriftum.
 - Þarf ekki að taka tillit til rýrnunar í vinnslu.
- Horft á notkun hráefni en ekki sölu á endavöru.





Að lokum

- Tíðar endurskoðanir á áætlunum
 - Endurskoðun á innkaupaáætlunum.
 - Oft horft til lengri tíma.
- Hærri öryggisbirgðir.
- Árangur
 - Betri yfirsýn.
 - Vinnusparnaður.
 - Minni hættu á langtíma birgðaproti.



Takk fyrir

Spurningar?