

PLANIFICATION DURABLE DE LA CHAÎNE LOGISTIQUE À L'ÉCHELLE MONDIALE POUR LA PRODUCTION ALIMENTAIRE

DELMIA Quintiq a permis à Amy's Kitchen de produire et de distribuer efficacement des aliments sains et de qualité dans le monde entier.



Le rêve californien

La graine d'Amy's Kitchen a été plantée en 1987. Tout a commencé avec quelques tourtes aux légumes préparées dans la cuisine d'Andy et Rachel Berliner à Petaluma, en Californie (États-Unis). La communauté n'a pas attendu pour montrer massivement son enthousiasme. Des amateurs de tourtes souffrant d'allergies alimentaires ont écrit pour demander des options sans gluten et sans lactose. D'autres ont suggéré de varier la carte, en ajoutant des soupes et des pizzas.

Et c'est ainsi qu'une simple activité familiale s'est rapidement transformée en entreprise florissante. Amy's Kitchen s'est lancée dans une nouvelle aventure.

Fidèle à ses trois mots d'ordre (famille, ferme et nourriture), Amy's Kitchen combine les valeurs intemporelles de communauté, durabilité et dignité aux dernières tendances de la production alimentaire. La société est également pionnière en production d'aliments bio, puisqu'elle était déjà adepte de cette pratique avant que cela devienne un business.

Encore aujourd'hui, Amy's Kitchen demeure une entreprise familiale appartenant aux Berliner. Sans comptes à rendre à des actionnaires, la société continue de fournir des aliments sains et nutritifs dans le monde entier, en veillant au respect et à la protection de ses clients, de ses employés et de l'environnement.



Identifier un besoin et devenir les meilleurs

Amy's Kitchen est un acteur majeur de la production alimentaire. La société vend plus de 250 références dans 30 pays et prépare plus d'un million de repas par jour. C'est également le deuxième plus grand fabricant de tofu en Amérique du Nord, avec plus de neuf tonnes par jour.

Amy's Kitchen compte aujourd'hui 2 400 employés (2017) sur ses sites en Californie, dans l'Oregon et dans l'Idaho. L'entreprise prévoit également de s'implanter à New York et au Portugal.

Toutefois, les Berliner n'ont pas laissé le succès pervertir les valeurs qui ont fait la renommée d'Amy's Kitchen. La cuisson n'est pas automatisée. Les sauces sont préparées sans aliments pré-cuisinés. Et, aussi incroyable que cela paraisse, Andy et Rachel goûtent encore personnellement des centaines de recettes.



Plus la mission de la société prend de l'ampleur, plus les opérations deviennent complexes

Le parcours d'Amy's Kitchen n'a pas été facile. En fait, c'est plutôt l'inverse. Les Berliner se sont imposés des normes de qualité très strictes pour leurs produits. Après tout, la marque porte le nom de leur fille. Parmi les fermiers, ils ont également la réputation d'être trop exigeants. En plaçant la barre si haut, ils se retrouvent confrontés à des défis de planification de la chaîne logistique qui, s'ils sont ignorés, risquent de devenir insurmontables à long terme.

Étant donné que les Berliner insistent pour utiliser des produits frais dans leurs recettes, 60 % des matières premières d'Amy's Kitchen sont fournies par des agriculteurs sous-traitants. C'est une stratégie risquée, car il peut s'avérer difficile de se procurer des ingrédients essentiels. Les changements soudains des conditions météorologiques peuvent détruire jusqu'à la moitié d'une récolte commandée. Tous ces problèmes sont susceptibles d'influer considérablement sur n'importe quel calendrier de production,

« Notre mission est de préparer des plats délicieux avec des ingrédients d'excellente qualité, ce qui rend notre chaîne logistique complexe. »

– Nigel Batchem,
Directeur senior de la
planification, Amy's Kitchen

et encore plus s'il faut gérer **330 fournisseurs, 1 687 références, 61 processus avec 78 ingrédients et 37 en-cours de production inventoriés**, et ce pour chaque produit.

À cette époque, Amy's Kitchen utilisait encore des feuilles de calcul Excel qui devenaient un peu plus obsolètes chaque jour. La société n'était pas suffisamment réactive face à l'évolution de la demande et, pis encore, les cycles de planification mensuels pouvaient durer jusqu'à six mois. Les systèmes d'Amy's Kitchen étaient tout simplement incapables de s'adapter à une complexité croissante.

S'il y a bien une chose que détestent tous les grands rêveurs passionnés, c'est une multitude de petits obstacles qui les empêchent de se concentrer sur leurs priorités. La croissance d'Amy's Kitchen était freinée par des processus de planification inefficaces. L'entreprise avait besoin d'une meilleure solution, et vite.



Stress en cuisine

Le premier système de planification d'Amy's Kitchen n'était pas adapté. Des problèmes sont survenus dès le départ : la mise en œuvre s'est heurtée à de nombreux obstacles, et le processus d'évaluation laissait peu d'espoir. Les difficultés s'enchaînaient : recettes mal interprétées, calendriers de production non respectés, quantités et dates incorrectes.

Les opérations étaient devenues un véritable cauchemar pour les planificateurs, qui devaient sans cesse vérifier le système. En un mot, cette solution s'est avérée un échec.

Cependant, Amy's Kitchen n'avait pas de temps à perdre. Il lui fallait trouver une solution de planification capable de répondre à tous ses besoins. Il est malheureusement devenu vite évident que la tâche ne serait pas aussi simple qu'espéré. La société a consulté plusieurs fournisseurs, mais aucun d'entre eux n'était à la hauteur. Les problèmes se succédaient. Personne ne semblait détenir la solution. L'un après l'autre, ils reconnaissaient invariablement : « Notre logiciel ne fait pas ça. »

Cette quête de solution commençait sous de mauvais auspices. C'est alors que l'équipe de DELMIA Quintiq a contacté Amy's Kitchen pour prendre rendez-vous. Échaudés par les échecs successifs, mais néanmoins optimistes, les représentants d'Amy's Kitchen ont accepté.

Ils se sont rendus à la réunion convaincus que la confiance de DELMIA Quintiq allait s'envoler devant la complexité de la planification de leur chaîne logistique. Quelle n'a pas été leur surprise de voir l'équipe de DELMIA Quintiq encore plus enthousiaste à cette idée ! Pour la première fois, leur interlocuteur ne baissait pas les bras. Au contraire, il était impatient de se mettre au travail.

Plus la réunion avançait, et plus les représentants d'Amy's Kitchen étaient impressionnés par les idées et l'enthousiasme de l'équipe de DELMIA Quintiq. Ils avaient trouvé un fournisseur qui non seulement acceptait de relever le défi, mais se montrait aussi extrêmement motivé. L'espoir renaissait. Il était évident que DELMIA Quintiq comprenait les problématiques d'Amy's Kitchen, était en mesure de modéliser ses processus métier et pouvait fournir une plate-forme de bout en bout capable d'évoluer sur le long terme. Le choix a été aussi simple qu'une tourte végétarienne bio maison.



Le travail d'un chef n'est jamais fini

Amy's Kitchen est ravie de la façon dont DELMIA Quintiq lui permet d'atteindre ses objectifs de planification, de réduire ses coûts, d'augmenter sa visibilité et d'améliorer sa capacité d'adaptation aux imprévus.

Outre ces avantages commerciaux, les employés d'Amy's Kitchen y trouvent également leur compte. La planification optimisée de DELMIA Quintiq permet désormais à Amy's Kitchen d'améliorer le quotidien et le moral de ses collaborateurs, ainsi que de leur garantir un futur stable. Pour cette société, produire des aliments de qualité ne suffit pas. Il faut que les conditions de travail dans lesquelles sont élaborés les plats soient à la hauteur.

Plus important encore, Amy's Kitchen peut distribuer plus facilement ses produits dans le monde entier, car elle rencontre beaucoup moins d'obstacles.

Il est prévu que DELMIA Quintiq prenne complètement en charge la planification d'Amy's Kitchen, remplaçant ainsi l'ancien système de l'entreprise. Des phases supplémentaires de mise en œuvre sont également prévues, en commençant par une mise à niveau des plannings des employés. Grâce à la solution de planification optimisée de DELMIA Quintiq, l'avenir d'Amy's Kitchen s'annonce plus radieux, plus frais et plus savoureux que jamais.



La recette parfaite de la planification

La solution DELMIA Quintiq a été déployée en plusieurs étapes. Tout d'abord, elle a été testée sur un petit projet. DELMIA Quintiq est ensuite passé aux choses sérieuses, avec un système qui non seulement servirait de fondations à des améliorations futures, mais transformerait aussi complètement la méthodologie de planification.



« Nous avons besoin d'une plate-forme de planification et d'optimisation de la chaîne logistique capable de répondre à nos besoins particuliers de planification, dus à une approche unique d'assemblage et de cuisson simultanées des produits.

DELMIA Quintiq a fait ses preuves avec grand succès dans notre secteur d'activité, et sa solution logicielle nous permettra de maintenir le niveau de qualité de service auquel nos clients sont accoutumés. »

– Andy Berliner, PDG, Amy's Kitchen





Qu'est-ce qui se mijote ?

Retrouvez-nous sur 3ds.com/DELMIA et contactez-nous. Nous nous ferons un plaisir de relever vos défis de planification de la production alimentaire, aussi ardues soient-ils.

Notre plate-forme **3DEXPERIENCE®** est la base de nos applications de marque, utilisées dans 11 secteurs industriels et offrant un portefeuille étendu d'Industry Solution Experiences.

Dassault Systèmes, la société **3DEXPERIENCE**, est un catalyseur pour les progrès de l'humanité. Nous offrons aux entreprises et aux individus des environnements virtuels collaboratifs qui leur permettent d'imaginer des innovations durables. En créant des « doubles virtuels » du monde réel à l'aide de nos applications et de notre plate-forme 3DEXPERIENCE, nos clients repoussent les limites de l'innovation, de l'apprentissage et de la production. Les 20 000 employés de Dassault Systèmes apportent de la valeur à plus de 270 000 clients de tous les secteurs, toutes tailles confondues, dans plus de 140 pays. Pour plus d'informations, visitez www.3ds.com.

