

El delivery perfecto para la industria de alimentos



Índice

1. Industria	Pág. 3
1.1 El futuro de la logística en la industria de alimentos	
2. Principales desafíos	Pág. 8
2.1 Planificación de las rutas de entrega	
2.2 Cronograma de cumplimiento de las entregas	
2.3 Limitaciones en la flota de vehículos	
2.4 Manejo de devoluciones y productos dañados	
3. Los 5 puntos que debes tener en cuenta para un transporte de alimentos seguro y eficaz	Pág. 10
3.1 Tener un control de alimentos bajo la regulación normativa	
3.2 Conocer los tipos de productos que se distribuirá	
3.3 Utiliza vehículos adecuados para el transporte de alimentos	
3.4 Monitoreo de carga y trazabilidad constante	
3.5 Tener un partner logístico a la altura	
4. SimpliRoute como la solución para el transporte y logística de alimentos	Pág. 13

1. Industria

Digamos que la realidad de la industria alimenticia cambió diametralmente con la pandemia. Hace tan sólo algunos años, el hecho de pedir comida a domicilio o recibir la compra del supermercado en la puerta de la casa, era un lujo que sólo unos pocos se podían dar.

De un momento a otro ocurrió lo inesperado y paulatinamente, empezaron los confinamientos en todo el mundo, lo que puso a prueba el modo de vida de las personas en varios contextos. Cambiaron las prioridades, necesidades y las rutinas, lo único claro era que había que cuidarse y quedarse en casa para frenar los contagios.

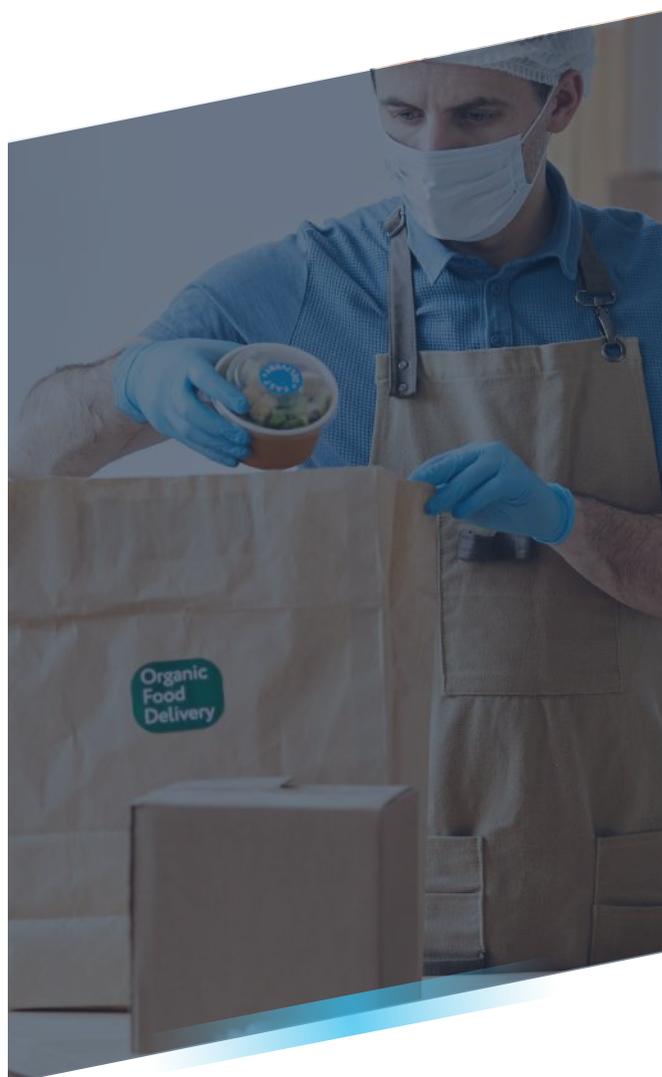
Así fue como los restaurantes y bares tuvieron que cerrar sus puertas al público y los supermercados dejaron de ser ese lugar tan seguro y habitual para hacer las compras. De pronto, el delivery de alimentos, el que no se consideraba demasiado importante hace un tiempo, cobró más relevancia que nunca.

Repentinamente, los restaurantes y bares se vieron en la necesidad de reinventarse para no tener que bajar sus cortinas para siempre, por lo que comenzaron a ofrecer su comida y bebestibles, y en algunos casos, la experiencia de visitarlos, a domicilio. Eso marcó un hito clave para lo que comenzaría a ser el rol fundamental del delivery para la industria alimenticia.

Esto también afectó a otros actores claves para la industria alimenticia: las distribuidoras. Con este cambio de escenario y la fluctuación dramática de la demanda de los restaurantes, tuvieron que buscar

nuevas maneras de organizar y gestionar sus pedidos.

Con la extensión de los confinamientos y la imposibilidad de tener una rutina como se tenía antes de la pandemia, surgieron nuevas formas de entretenimiento y renacieron otras, como el cocinar en casa, una tradición cultural que había perdido algo de fuerza.



¿Quién no se aventuró con una receta nueva? El pan de masa madre recién horneado, los guisos o preparaciones con verduras y legumbres, y los postres y ensaladas gourmet salvaron a muchos de la monotonía de las cuarentenas e impulsaron las compras online de alimentos y su entrega a domicilio.

Ambas realidades parecen haber llegado para quedarse, porque aún cuando se han ido abriendo las ciudades luego de las vacunas, -lo que ha permitido que los lugares puedan volver a recibir público-, la comodidad de recibir los alimentos en la puerta de la casa ya se ganó el corazón de las personas.

Por mucho que las rutinas ya comenzaron a volver a la normalidad, es indiscutible que el delivery de alimentos ya dejó de ser un lujo y se volvió parte habitual de nuestras vidas.

Si consideramos que sólo en Chile, según datos de Euromonitor International publicados por el diario La Tercera, la venta de delivery de la industria de restaurantes y locales de comida alcanzó los US\$ 820 millones durante el 2020, el aumento de ese tipo de ventas a nivel regional y mundial supera cualquier expectativa, y con certeza lo seguirá haciendo.



1.1 El futuro de la logística en la industria de alimentos

Los importantes -y casi dramáticos- cambios que ha tenido la industria alimentaria durante el último tiempo, no se deben sólo al contexto pandémico, sino también a los grandes avances tecnológicos.

La cadena de suministro se ha simplificado de tal manera que incluso los clientes finales están involucrados virtualmente en ella. La visibilidad y transparencia han aumentado considerablemente gracias al uso de inteligencia artificial en los almacenes y centros de distribución y en el seguimiento computarizado de las mercancías.

Para el 2022 se espera que la logística siga ayudando a satisfacer las necesidades alimentarias de los consumidores a nivel mundial. A medida que la población vaya creciendo, la industria alimentaria se va a ver en la necesidad de hacerlo prácticamente al mismo ritmo, porque de lo contrario no va a ser capaz de satisfacer a los más de 9.6 billones de habitantes que va a tener el planeta antes de 2050.

En ese sentido, el punto de partida es lograr gestionar de mejor manera:

- Los inventarios
- El transporte de comida
- El almacenamiento y mantención
- El suministro y la demanda
- El desperdicio de comida



Hoy en día ya se están implementando nuevas tendencias en la industria alimenticia para lograr la seguridad de los alimentos en el futuro. Desde el 2020 las soluciones virtuales tuvieron un aumento en la industria con el objetivo de conseguir ser más eficientes en la distribución y la manipulación de la comida.

Estas son algunas de las tendencias:

Uso del Internet de las Cosas (IoT)

La pandemia trajo el peak de las compras online. Para 2022, se espera que todo el sector empresarial de la industria alimentaria haya automatizado la cadena de suministro, utilizando diferentes herramientas digitales.

El Internet de las Cosas puede desempeñar un papel clave en la reducción de riesgos y garantizar la entrega segura de productos. Un sistema de gestión de flotas puede conectarse con sensores especializados integrados en camiones de nueva generación. Este software proporciona visibilidad en tránsito en tiempo real de camiones, envíos a bordo y parámetros clave de los vehículos.

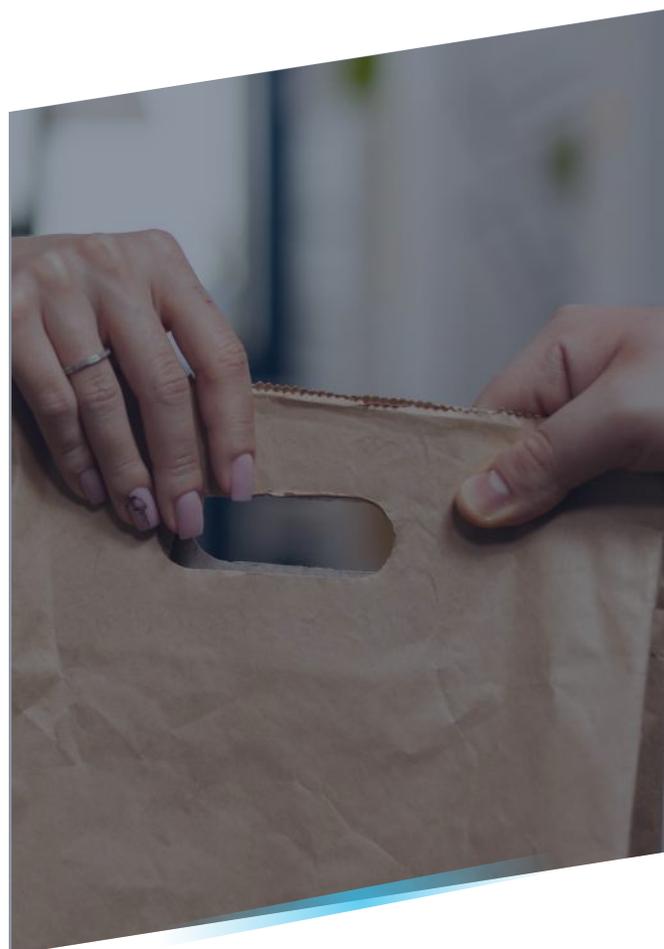
Un buen ejemplo de cómo se ha venido utilizando el IoT en logística, son las funcionalidades que se ofrecen a partir del GPS, que permiten hacer un seguimiento en tiempo real del estado de los pedidos desde que salen del centro de distribución hasta que llegan a la puerta de la casa del cliente final. Incluso puedes ver cómo manejan tus conductores.

Hacer análisis predictivos

El análisis de datos en tiempo real permite anticipar resultados futuros en la cadena de suministro. Si la información se procesa en una herramienta digital sobre el desempeño de la empresa, se puede predecir el resultado futuro del negocio.

Esto a su vez da como resultado:

- Minimizar los costos evitando cometer errores del pasado
- Reducir pérdidas
- Mejorar la competitividad
- Satisfacer mejor la demanda



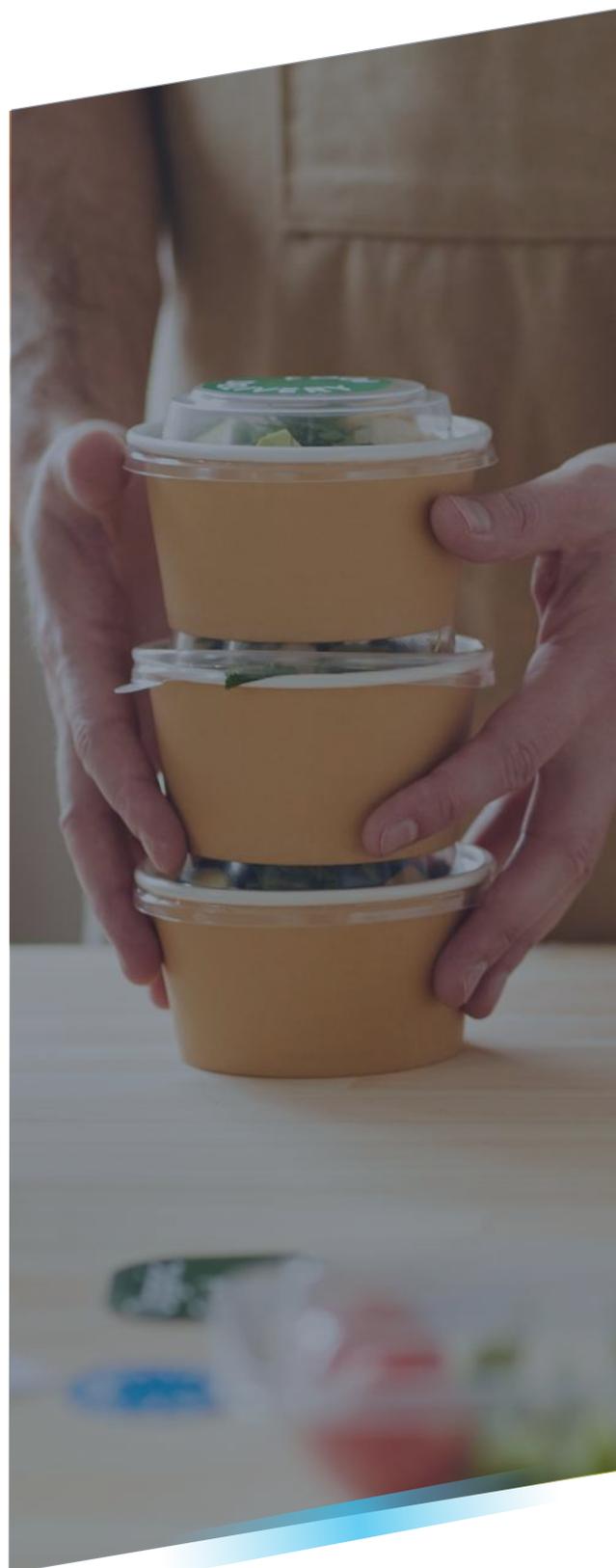
Monitorear la cadena de suministro de manera óptima

Un solo elemento débil en la cadena de suministro puede afectar a toda una empresa y generar problemas de confianza y reputación. Por eso es fundamental monitorear los productos desde el inicio del proceso hasta que llegan a las manos del cliente final. La tecnología actual permite que esto se haga, y ya hay operadores logísticos que ofrecen esta funcionalidad como parte de su servicio.

Disminuir el desperdicio de alimentos

Según la FAO, un tercio de los alimentos que se producen en el mundo se desperdician por diferentes motivos. Esto, además de afectar a diferentes sectores, también tiene un impacto negativo en el medio ambiente.

La estrategia logística en la industria alimentaria es reducir las pérdidas de alimentos a mediados de 2022. La idea es garantizar que la seguridad alimentaria mejore sus estadísticas.



2. Principales desafíos

Aunque se ha avanzado bastante en el último tiempo gracias a la tecnología y ya se están implementando nuevas tendencias que ayudarán a construir la logística del futuro, quedan por delante algunos desafíos pendientes.

Planificación de las rutas de entrega

Cuando se trata de entregas de última milla, existe el problema recurrente de elegir la ruta más adecuada para cumplir en tiempo y forma con el cliente final. Las soluciones de última milla de hoy en día vienen con algoritmos que aseguran que los operadores logísticos completen la mayoría de las entregas de pedidos en el menor tiempo posible y con la menor cantidad de combustible gastado.

Estos algoritmos tienen en cuenta variables importantes como la proximidad de la ubicación, los plazos de entrega, la disponibilidad de la empresa a cargo del delivery, las condiciones del tráfico y muchas otras más.

Aunque ya varias empresas han comenzado a utilizar este tipo de herramientas, las que aún no han adaptado sus soluciones de entrega de última milla acorde a los nuevos tiempos, están destinadas a enfrentar importantes problemas operativos.



Cronograma de cumplimiento de las entregas

En la era actual, en la que las personas están acostumbradas a tener todo a un clic de distancia, cumplir con los plazos comprometidos es de suma importancia para las empresas si pretenden sobrevivir en el mercado.

En el caso del delivery de alimentos, especialmente, si no se cumple el plazo garantizado, no solo se pone en juego la reputación, sino que las empresas también tienen que asumir los gastos de envío de los clientes.

En pocas palabras, las empresas que entregan alimentos deben hacer que su proceso de entrega sea lo más sólido posible para cumplir con todos los pedidos de manera oportuna. Sin embargo, lograr un mayor nivel de robustez no es tan fácil, ya que requiere de mucha agilidad y flexibilidad. Afortunadamente, es posible hacerlo gracias a los softwares de optimización de rutas como SimpliRoute.

Limitaciones en la flota de vehículos

Considerando la amplia variedad de alimentos que se incluyen en los deliveries y las características de conservación que tiene cada uno de ellos, es clave contar con vehículos que cumplan con las condiciones de espacio, temperatura y capacidad para transportar los productos, y que éstos lleguen en óptimas condiciones a su destino final.

No es lo mismo transportar una carga de pescado o carne fresca, que un fardo de ropa,

porque en el primer caso, cualquier error en el proceso de última milla podría traerle consecuencias graves al consumidor.

Este desafío en particular, podría ser un punto clave a la hora de decidir entre tener una flota propia o una tercerizada.

Manejo de devoluciones y productos dañados

Muchos e-commerce, incluidos los que entregan alimentos, ofrecen devoluciones gratuitas de pedidos.



Esta flexibilidad permite que los clientes puedan pedir artículos sin preocupaciones, pero ofrecer devoluciones gratuitas también es uno de los mayores desafíos para las empresas.

Otro gran desafío al que se enfrentan las empresas es el manejo de productos dañados. Todos sabemos que ocurren accidentes, pero no significa que los clientes estén dispuestos a aceptar entregas con paquetes o productos dañados.

Eso no es lo que compraron, no es por lo que pagaron, no es lo que deberían recibir y no es lo que merecen. De hecho, recibir productos dañados o con embalajes en malas condiciones aumenta las posibilidades de que los clientes abandonen tu marca para siempre.

La mejor solución para superar este desafío es brindar una garantía o cobertura a tus clientes en la que, si su pedido llega dañado o fuera de plazo, se sentirán tranquilos sabiendo que su pedido está asegurado pase lo que pase.

3. Los 5 puntos que debes tener en cuenta para un transporte de alimentos seguro y eficaz

Cuando nos referimos a la logística y transporte de alimentos tenemos que tener en consideración que no es como cualquier servicio de distribución que está presente en las diferentes industrias. Todo lo que contempla la manipulación y el traslado de productos que serán consumidos por las personas, debe incluir protocolos sanitarios de primer nivel.

La logística no es la excepción a esta regla, por lo que todos los actores que están involucrados dentro del transporte de alimentos, deben cumplir con diferentes puntos para que los proveedores puedan entregar la mercancía fresca y en buenas condiciones a sus clientes finales.

¿Qué debemos considerar para cumplir con éxito esta misión? Aquí te contamos sobre los **5 puntos que debes considerar para un delivery óptimo de alimentos:**

1. Tener un control de alimentos bajo la regulación normativa

La rigurosidad en cuanto a controles sanitarios es fundamental cuando de alimentos se trata y, es por esta razón, que es imprescindible contar con una serie de protocolos establecidos y diferenciados para la manipulación de cada producto en específico. Cada uno de éstos cuenta con diferentes



requerimientos para estar en óptimas condiciones, algunos deben mantenerse a cierta temperatura mientras que otros pueden dañarse al ser expuestos a altas temperaturas.

Por otro lado, hay que tener en cuenta la fecha de caducidad de cada uno de los alimentos con los que se trabaja para que no se produzcan pérdidas en gran volumen de la mercancía y, lo más importante, que el foco principal sea el cuidar y proteger la salud de las personas que van a consumir nuestros productos.

2. Conocer el tipo de producto que se va a distribuir

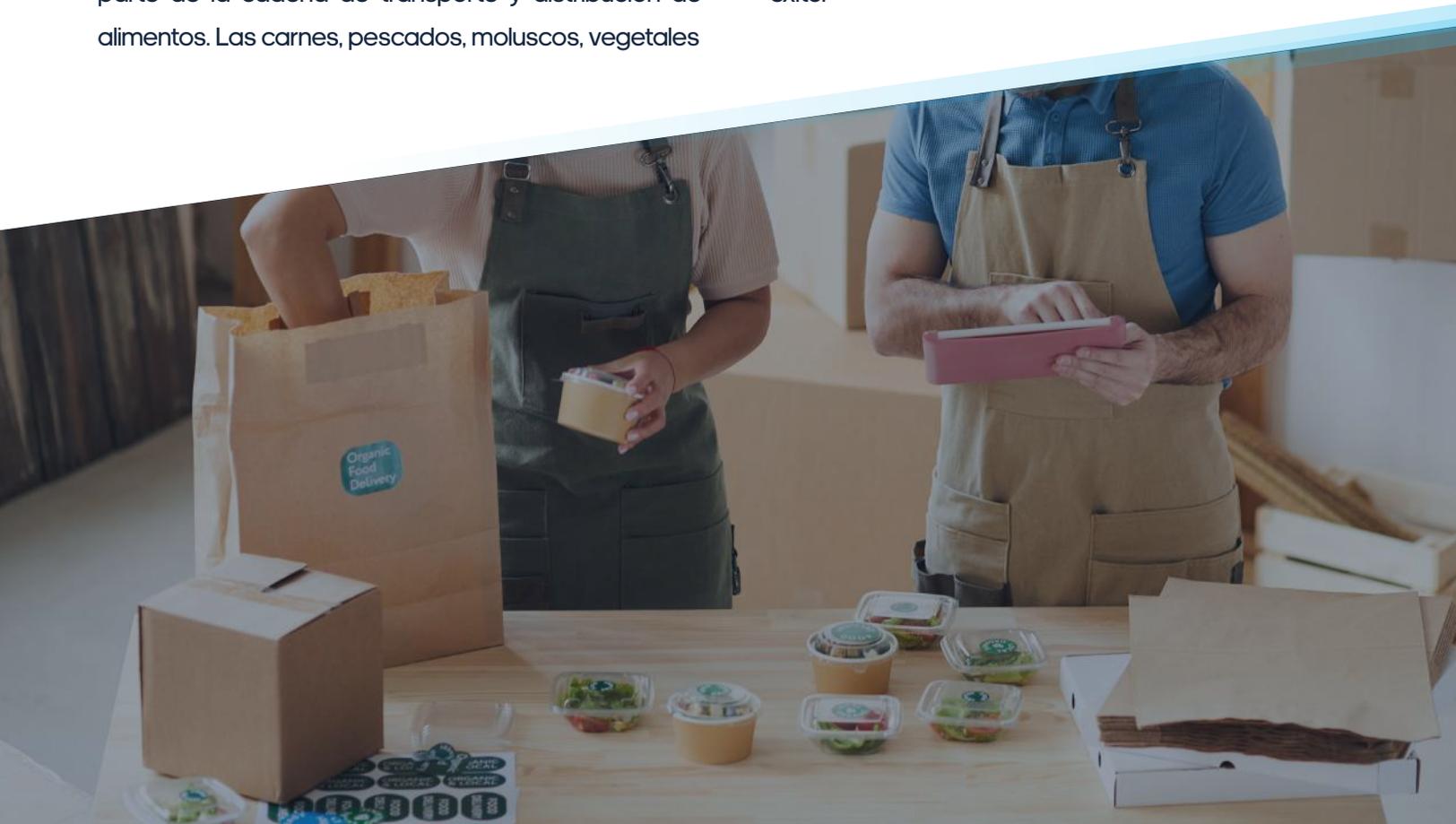
Sabemos que hay diferentes alimentos que forman parte de la cadena de transporte y distribución de alimentos. Las carnes, pescados, moluscos, vegetales

y frutas, son sólo algunos de los tantos productos que día a día se enfrentan a los grandes desafíos logísticos.

Por lo mismo, al conocer tu mercancía y cuáles son sus requerimientos específicos de traslado, te asegurarás de que tengan un transporte seguro, eficiente y en las condiciones más óptimas según sus necesidades.

3. Utiliza vehículos adecuados para el transporte de alimentos

Cuando hablamos de un traslado óptimo de alimentos, el rol que juega el tipo de vehículos con los que contamos es fundamental para realizar esta tarea con éxito.



En el mercado podemos encontrar vehículos que ayudarán a mantener en condiciones óptimas la mercancía que debemos transportar.

Acá te contamos sobre algunos y cuáles son sus principales características:

- Vehículos refrigerados:

Tienen una fuente de frío en su interior que les permite un descenso en la temperatura hasta llegar a los -20°C.

- Vehículos frigoríficos:

Al igual que los vehículos refrigerados, producen frío y son capaces de tener una oscilación térmica entre los 12°C y los -20°C.

- Vehículos isoterms:

Este tipo de transporte funciona como un aislante, lo que ayuda a que no haya un intercambio de temperatura entre el interior y el exterior.

- Vehículos caloríficos:

En su interior contienen una fuente de calor para que la temperatura se mantenga sobre los 12°C.

4. Monitoreo de carga y trazabilidad constante

A lo largo de toda la cadena de suministro es importante contar con herramientas que te permitan tener una trazabilidad de principio a fin. De esta manera, podrás identificar fácilmente cuáles son los procesos que debes mejorar, cuáles te están tomando un tiempo mayor a lo previsto y qué etapas deben optimizarse de una mejor manera para cumplir con

los objetivos que tu operación tiene contemplados.

Si llevamos la descripción anterior a la trazabilidad en el transporte y logística de alimentos, también podrás detectar cuáles son los puntos a mejorar para obtener una mayor optimización de procesos que, finalmente, ayuden a entregar un mejor servicio para tus proveedores y/o clientes.

Al mismo tiempo, es de suma relevancia monitorear constantemente lo que está ocurriendo con la mercancía que se está transportando. Para ello, es clave tener un sistema de seguimiento en línea para poder estar informado de lo que va ocurriendo minuto a minuto.

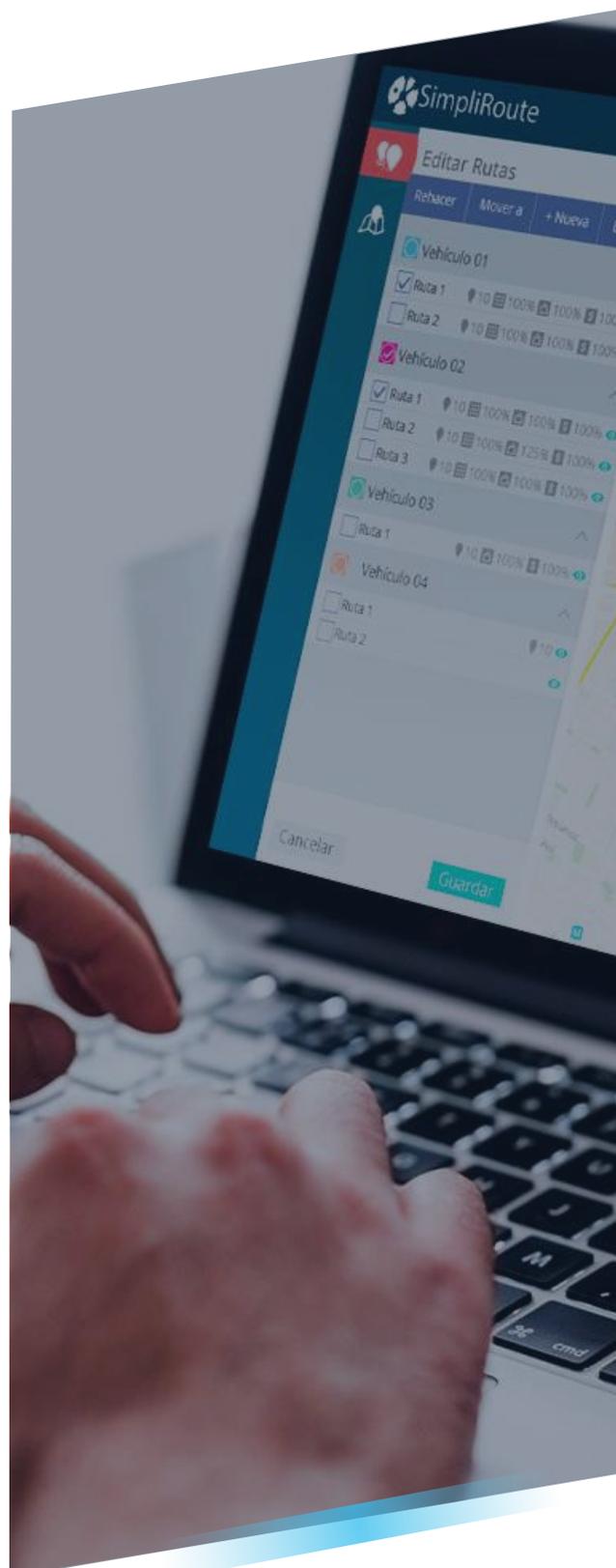


El tener a tu disposición esta información te permitirá tomar decisiones acertadas en los momentos críticos, además de poder comunicarte oportunamente con los responsables de cada una de las etapas que involucran la distribución de alimentos.

5. Tener un partner logístico a la altura

¿Recuerdas cuando se utilizaba la logística tradicional, esa que se hacía con lápiz y papel? Hoy es impensado llevar a cabo cada una de los procesos que involucran la distribución de productos sin alguna plataforma que te ayude a automatizar procesos.

Sabemos que son muchas las empresas que han decidido implementar los softwares que ofrece el mercado dentro de sus operaciones. ¿Por qué? La respuesta es muy sencilla, y es que tener un sistema que te permita optimizar tu logística es algo que hoy en día no puede faltar si quieres entregar un servicio con altos estándares de calidad.



4. SimpliRoute como la solución para el transporte y logística de alimentos

La llegada de la pandemia y el crecimiento exponencial del comercio electrónico cambió la dinámica a la que estábamos acostumbrados y la transformó en una totalmente nueva en donde la logística es un actor relevante y un pilar fundamental para cumplir las expectativas de los clientes.

Cuando se habla de tendencias en cuanto a la industria logística, todo apunta a que sus principales herramientas se basarán en Inteligencia Artificial, Machine Learning, Big Data y a la integración de todos los componentes asociados para llevar a cabo las tareas dentro de la cadena de suministro.

Es en este punto donde entra SimpliRoute, la plataforma logística N°1 de Latinoamérica con presencia en más de 26 países, y que llegó a cambiar las reglas del juego para quienes trabajan dentro de esta industria.

Desde empresas de renombre a nivel internacional hasta pequeños negocios que recién están comenzando, han confiado en esta plataforma que busca mejorar tu operación, reducir tus costos y, por supuesto, fidelizar a tus clientes entregándoles una experiencia satisfactoria.

¿Cómo SimpliRoute puede ayudar a tu operación?

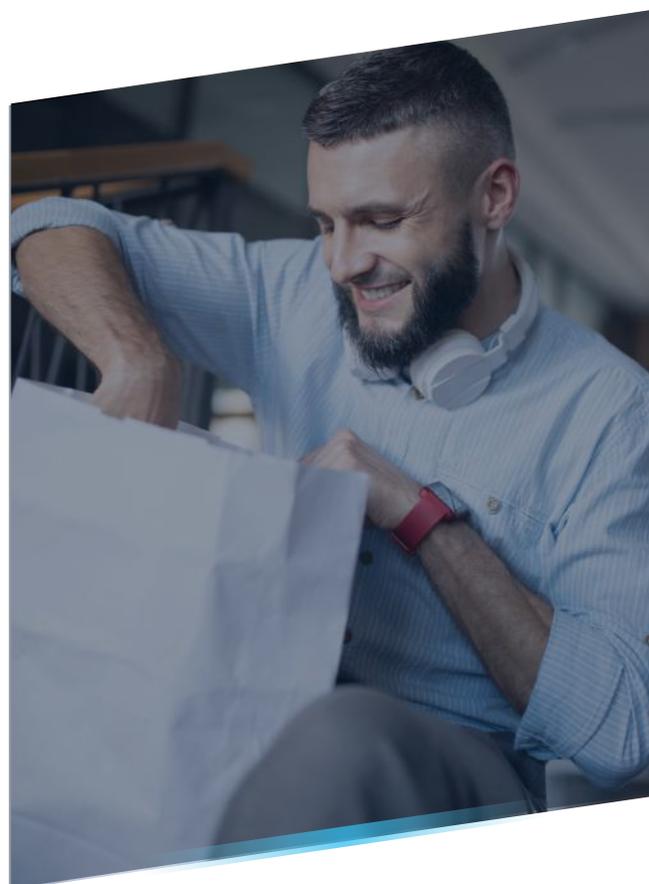
- Optimiza tus rutas

Gracias a sus algoritmos de optimización basados en Machine Learning, podrás obtener las rutas más

óptimas para que tus conductores lleguen en los plazos y tiempos establecidos, mientras que ahorran combustible en sus traslados.

- Relaciona productos y vehículos

Sabemos que en la industria alimentaria hay diferentes tipos de vehículo para cada producto. SimpliRoute te permite establecer una relación entre cada uno de ellos,, para que cuando llegue el momento de armar las rutas, sea más sencillo todo el proceso de determinar qué vehículo utilizar.



- Monitorea tu flota y conductores

Podrás tener el control 24/7 de lo que está pasando con tus vehículos y conductores en tiempo real, cómo se movilizan a cada una de las visitas que tenían agendadas con anterioridad y si éstas se están realizando en los plazos establecidos.

- Respalda tus entregas

Tendrás a tu disposición una serie de elementos que te ayudarán a comprobar que la entrega fue exitosa. SimpliRoute tiene disponible la toma de fotografías, firma digital, códigos QR y la posibilidad de escribir comentarios para que tus conductores puedan documentar todo digitalmente.

- Obtén reportes claves

Tenemos claro que la data es fundamental para la toma de decisiones y ver cuáles son las oportunidades de mejora. Por lo mismo, la plataforma de SimpliRoute te entrega toda la información histórica que necesitas de tus visitas.

- Mejora la comunicación con tus clientes

Podrás ir notificando mediante SMS, WhatsApp o correo electrónico a tus clientes en cada uno de los eventos que consideres importantes para que estén al tanto de cuándo se entregará su pedido.

- Seguimiento en línea para tus clientes

Si lo deseas, puedes activar que tus clientes reciban un código de seguimiento para que puedan ir revisando en qué etapa del proceso se encuentra su pedido.





simpliroute.com     