

2026
ANCES OPEN
INNOVATION

ances
Asociación Nacional
de CEEI Españoles

GRUPO MRM



M.R.M, es una empresa familiar fundada en 1.959, dedicada a la producción y venta de productos cárnicos (Fiambre) de cerdo y pavo sobre todo, y también a la producción de una línea de platos precocinados y tratados por alta presión, lo que evita aditivos, conservantes, etc....

Tiene un único centro productivo situado en Móstoles, ciudad en la que siempre ha desarrollado su actividad.

Además de los clientes tradicionales, puestos de mercado y tiendas de calle, está introducida en la Gran Distribución y actualmente está comenzando en el sector Horeca.

Da trabajo a algo más de 100 personas y tiene una facturación anual en el entorno de los 20 millones de euros.

Herramienta programación producción semanal

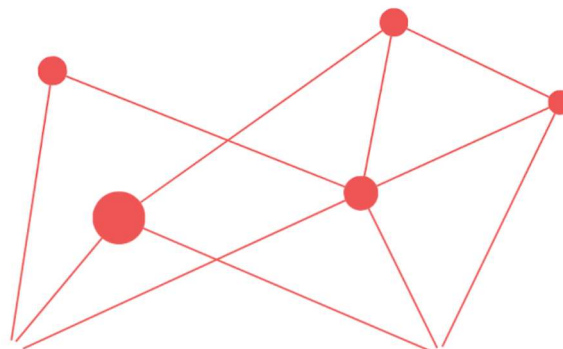
Contexto y definición del problema

Descripción del contexto y definición del problema

El reto propuesto consiste en preparar una herramienta para realizar la programación semanal de producción.

Debe actuar tomando los datos que necesite de un ERP que está contratado y en fase de desarrollo.

Descripción detallada del reto



Ecosistemas conectados
para una innovación
sin fronteras

www.ances.com



La programación debe atender a las dos líneas de negocio de la empresa, así:

- Para la Línea de Productos Cárnicos (fiambres), el proceso general es el siguiente:
 - Pastas Finas: en este caso cada lote se termina en la semana que se está programando, la materia prima acondicionada, se pica, se mezcla, se embute, se cuece, se hace el vacío y se empaqueta, todo en la misma semana.
 - Piezas Cárnicas: en este caso la producción se lleva a cabo en 2 semanas. La semana que se reciben las piezas, éstas deben quedar inyectadas y deben tener un tiempo de reposo, antes de la cocción.
La siguiente semana, las piezas inyectadas la semana anterior, se cuelgan, cuecen, se hace el vacío y se empaquetan.
Para productos que se venden ya cortados, envasado en vacío o atmosfera, y empaquetado puede demorarse otra semana más.
Las referencias de esta línea de producción son aproximadamente 50.
- Para la Línea de Platos Precocinados:
 - La Línea de negocio de M.R.M. apuesta por platos de mucha calidad, cocinados de la manera más próxima posible a como se haría en casa. No utilizamos ninguna E, salvo la que pudiera llevar algún producto imprescindible para hacer el plato, como por ejemplo el pan de molde, en el caso de albóndigas.
Se trabaja por tanto con lotes muy pequeños de producción y tenemos es esta línea más de 250 referencias, algunas de las cuales, sólo se cocina una o dos veces al año.
Esto se debe a que vendemos platos en una página Web en la que hay que renovare continuamente los platos ofrecidos.

Al hacer la programación de la parte cárnica, hay que generar un documento de compra de la materia prima necesaria para la semana siguiente, materia prima que debe quedar inyectada la semana siguiente.

En el caso de las pastas finas que parten de materia prima congelada, se deben controlar las compras para mantener en stock, la cantidad mínima que asegure que no va a haber rotura de stock.

La programación debe contemplar asimismo, lo que se debe hacer en la semana, con lo que ha quedado inyectado de la semana anterior.

Los datos necesarios para hacer dicha programación parten de las existencias, los productos en salmuera, las ventas históricas, las ventas previstas, las posibles promociones programadas, el calendario laboral, Muchos de estos datos tiene que proporcionarlos el ERP que está en desarrollo o el actual.

Para la programación de la parte de cocina, todos los platos se terminan en la semana.

La complejidad viene dada por el mayor número de platos diferentes a preparar, el aumento del número de materias primas, distinguir que debe comprarse para la semana y que debe estar controlado en el stock disponible, como se hace para asegurar que no hay contaminación cruzada de alérgenos (es básico asegurar los dstos de slergenos.

El último punto fundamental que debe pedimos a la programación que queremos, es que debe darnos el número de personas por cada tarea necesario para llevar a buen término la programación proyectada.

