

RELAZIONE FINALE DI CONSUNTIVAZIONE.

Il progetto ha previsto il miglioramento dell'efficienza aziendale attraverso la digitalizzazione del processo di approvvigionamento delle materie prime; di gestione e stoccaggio delle scorte delle materie prime; di produzione (pesatura controllata nelle fasi di preparazione), di etichettatura in fase di confezionamento dei prodotti; di tracciabilità (HACCP); di gestione e stoccaggio delle scorte dei prodotti finiti; di Gestione degli ordini d'acquisto; di Gestione delle consegne (documenti di vendita).

L'azienda, operando nel settore della gelateria/pasticceria, ha l'esigenza di controllare digitalmente la fase di produzione, sia dei semilavorati che dei prodotti finiti, con un sistema in grado assistere gli operatori durante la produzione e ridurre gli errori; contestualmente tracciare in automatico (Lotti), stampare contestualmente le etichette (con gli elementi richiesti dal Regolamento CE 1169/2011 e QrCode o Barcode) e gestire in tempo reale i movimenti di magazzino conseguenti alla produzione, con contestuale gestione sia delle materie prime che dei prodotti finiti.

Infine gestire le consegne dei prodotti finiti (articoli) verso i Clienti e/o i propri punti vendita.

A tal fine l'azienda intende procedere all'acquisto di un sistema Integrato combinato di software e hardware denominato Calybra ed offerto dalla Naonix srl.

Il sistema è composto da terminali operativi di pesatura digitali con software integrato, interconnessi via web (Cloud) a Gestionale dedicato.

L'acquisto di tale sistema permette all'impresa di risparmiare tempo e denaro incrementando efficienza e qualità dei prodotti.

Con i terminali operativi si pesano gli ingredienti in modo sequenziale, evitando errori e spreco di prodotti; si semplifica la realizzazione dei prodotti nel laboratorio inviando la richiesta della preparazione ai dipendenti; si migliorano i tempi di preparazione assicurando un preciso dosaggio degli ingredienti; si calcola e si visualizza in tempo reale i dati di bilanciatura della ricetta.

Il tutto interconnesso con Gestionale web dedicato.

Con il Gestionale si ha il totale controllo a distanza dell'attività di ogni laboratorio: gestione della produzione, gestione delle vendite; gestione degli acquisti; fatturazione (formato elettronico); gestione magazzino; gestione avanzata e-commerce.

Il Gestionale (cabina di regia) è collegato, via web, con i laboratori (ovunque localizzati), per il continuo scambio dati con i terminali di pesatura digitali.

Tutto per una gestione avanzata dei lotti-tracciabilità (HACCP) e un controllo delle giacenze in tempo reale. Oltre a un totale controllo dell'attività dei laboratori.

Tutto consultabile anche attraverso un qualsiasi dispositivo.

Il sistema consente inoltre di trasferire in tempo reale qualsiasi informazione del ricettario; memorizzando con sicurezza ingredienti e ricette e permettendo di modificarli in qualsiasi momento; controllando le ricette prodotte, gli ingredienti utilizzati, i tempi di esecuzione in modo preciso e dettagliato.

Con il sistema è possibile anche l'elaborazione di statistiche e resoconti di produzione in maniera dettagliata. Sia i terminali operativi che il Gestionale web dispongono di un'area dedicata al confezionamento per la stampa automatizzata delle etichette partendo da quando inserito in fase di produzione. Con carico e scarico automatico delle materie prime utilizzate e dei prodotti finiti (articoli) realizzati (quest'ultimi oggetto di vendita con la creazione, sempre in automatico, dei documenti di uscita attraverso l'uso di terminali per la scannerizzazione dei QrCode o Barcode riportati in etichetta).

Firma digitale del titolare