



Zuffellato Computers S.r.l.
via Béla Bartók 12
44100 Ferrara - Italy
tel. +39 0532.904711
fax +39 0532.976166

www.zuffellato.com
staff@zuffellato.com

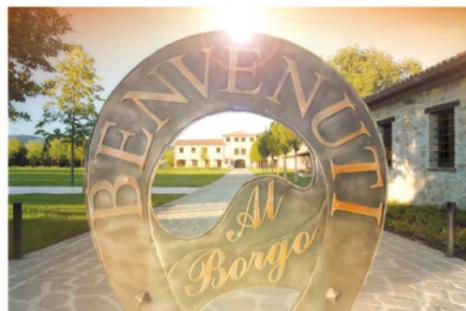
NB: Il Produttore si riserva il diritto
di apportare modifiche o variazioni
alle caratteristiche del prodotto



BORGO LANCIANO



Relais Benessere



Loc. Lanciano 5 - 62022 Castelraimondo MC
tel. +39 0737.642844 - fax. +39 0737.642845
www.borgodilanciano.it - info@borgodilanciano.it

Zuffellato è il fornitore di servizi tecnologici per le camere e il Centro Congressi dell' esclusivo Relais Benessere Borgo Lanciano, nelle colline di Macerata. Il software di Tracciabilità è impiegato dal Centro Ricerca del Relais, per l'ottimizzazione del processo produttivo dei cosmetici del Centro Benessere Kimben, tratti dai principi attivi delle piante officinali della zona.



Procedure arrivo merce più rapide con inserimento dati mediante palmare
Creazione e stampa delle etichette per il prodotto finito,
con tutte le informazioni prescritte dalla norma CE 178/2002 sulla tracciabilità
Aggiornamento degli archivi di vendita in tempo reale con la tecnologia wireless

Nasce **Business TRACK**, pensato per fornire **strumenti avanzati di gestione** alle aziende che operano nel **settore della trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari e delle bevande**.
Business TRACK offre un **vantaggio competitivo concreto**, in quanto fornisce un potente set di funzionalità specifiche, consentendo un'azione efficace di riduzione dei costi ed un migliore controllo dei processi aziendali.

SE LA TRACCIABILITÀ È UN PROBLEMA ...RISOLVILO CON TRACK



LA NORMATIVA

Il regolamento CE 178/2002 entrato in vigore il 1 Gennaio 2005 sancisce l'obbligo, per tutti gli operatori del settore alimentare e dei mangimi, di disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che lo richiedano, le informazioni relative a chi abbia fornito loro un alimento, un mangime o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o mangime ed inoltre di individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

Il **modulo di tracciabilità alimentare** si rivolge agli operatori della trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari e delle bevande; tale software consente la gestione della tracciabilità alimentare conformemente alla normativa CE 178/2002.

CAMPI DI APPLICAZIONE

Business Track, grazie alle sue peculiarità gestionali, può essere facilmente esteso al **settore ortofrutticolo, ittico, cerealicolo, dolciario ed ai pastifici**.

Inoltre, con versioni specialistiche di Business Track è possibile fornire soluzioni mirate e complete per il settore della trasformazione delle carni (macelli, salumifici, lavorazioni carni).

BUSINESS...UN MONDO DI FUNZIONALITÀ AL VOSTRO SERVIZIO



FUNZIONALITÀ

Abbiamo scelto di progettare soluzioni software ponendo **grande attenzione alle esigenze di chi opera direttamente sul campo**. **Business TRACK** è il frutto **dell'esperienza e della professionalità**, applicate alla tecnologia più avanzata. Dispone di una **vasta gamma di funzioni operative** che consentono di **gestire in modo ottimale** l'intero flusso delle informazioni dall'arrivo della merce alla sua commercializzazione, passando attraverso le seguenti fasi di lavorazione:

I Fase: Arrivo Merce

In questa fase vengono caricate a magazzino le materie prime; questo può avvenire in due modi:
1. Inserimento dati direttamente nel DDT ricevuto o nella fattura immediata ricevuta e stampa delle etichette da apporre sui colli.
2. Lettura tramite palmare dei codici EAN128 presenti sulle etichette della merce in arrivo e successivo import di tali informazioni nel DDT ricevuto.

II Fase: Produzione

La fase di produzione prevede la gestione delle **Ricette**.
Ad ogni prodotto finito o semilavorato sarà associata la ricetta con l'elenco degli ingredienti e le relative quantità.
La funzione **Calcolo Fabbisogno** consente di inserire la quantità di prodotto finito o semilavorato che si vuole produrre e calcola la quantità necessaria per ciascun componente. Una volta confermato stampa il **Buono di Prelievo**.
La fase successiva è quella del **Prelievo Ingredienti** che può essere eseguita in due modi:
1. Inserimento manuale nella apposita maschera "Prelievo Ingredienti" degli articoli prelevati specificando per ciascuno di essi il numero di lotto e la quantità prelevata.
2. Lettura tramite palmare del codice a barre dell'articolo e inserimento della quantità prelevata.
Versamento da produzione. La funzione **Creazione Lotti Interni** consente di registrare la quantità prodotta; il sistema assegna il numero di lotto, calcola la data di scadenza, effettua il carico a magazzino e crea il legame con le materie prime utilizzate. Consente inoltre di stampare le etichette da apporre al prodotto finito.
Sono gestite tre tipologie di etichette: **Etichetta per confezione unità consumatore, Etichetta collo, Etichetta pallet.**

- **L'etichetta per unità consumatore**, quando richiesta, riporta in chiaro tutti i dati previsti dalla attuale normativa ed il codice a barre EAN 13.
- **Etichetta collo** riporta oltre alla descrizione dell'articolo contenuto il codice a barre EAN 128 composto da codice confezione articolo, numero lotto e data scadenza.
- **Etichetta pallet** riporta oltre alla descrizione dell'articolo il codice SSCC e, in caso di pallet mono articolo e mono lotto il codice a barre EAN 128 composto da codice confezione articolo, numero lotto, data scadenza e quantità.

III Fase: Vendita

La vendita dei prodotti avviene tramite l'uso del palmare, per ciascuna vendita si inserisce il cliente ed eventualmente la destinazione diversa e, di seguito, si leggono i codici a barre dei prodotti. Utilizzando la tecnologia wireless l'aggiornamento degli archivi è in tempo reale, pertanto tutte le informazioni di vendita sono immediatamente disponibili per l'emissione del documento di vendita. Nel DDT viene stampato, per ciascun articolo, il numero dei colli, la quantità, il numero di lotto e la data di scadenza.

→ Stampa Specifica di Tracciabilità

In ottemperanza a quanto prescritto dal Reg. CEE 178 del 2002 è possibile conoscere immediatamente l'origine di un prodotto, il suo utilizzo e a chi è stato venduto. La rintracciabilità è garantita sia partendo dalla materia prima che dal prodotto finito. Inserendo l'articolo e il lotto della materia prima il sistema stampa immediatamente i dati relativi al documento di entrata, l'esistenza in magazzino, eventuali vendite con gli estremi di consegna e l'impiego nel ciclo produttivo specificando in quali prodotti e lotti e, per ciascuno di essi, l'esistenza in magazzino e gli estremi di consegna per le vendite effettuate. Per contro inserendo un codice articolo di produzione interna con il relativo lotto il sistema stampa immediatamente le informazioni relative alla materia prima utilizzata.

→ Collegamento con sistemi di pesatura.

È possibile il collegamento con sistemi di pesatura per l'acquisizione automatica del peso.