



Destinatários: INDÚSTRIAS PANIFICADORAS, PADARIAS, PASTELARIAS, CONFEITARIAS, PIZZARIAS, DISTRIBUIDORES

O Sim!Pan cobre todas as necessidades de empresas da área da panificação e pastelaria com produção e distribuição própria ou sub-contratada. Fácil de aprender, simples de usar, está orientado e concebido para agilizar qualquer processo ocorrente neste tipo de negócio, caracterizando-se por uma boa fiabilidade e inovação, permitindo um acréscimo de valor a um sector ainda pouco explorado tecnologicamente.

A solução é modular e totalmente flexível a qualquer modelo de negócio, podendo acompanhar a evolução do mesmo, quer em termos de módulos, POS/FrontOffice ou em número de licenças e utilizadores.

O sistema integrado foi desenvolvido por uma equipa experiente e com vastos conhecimentos no sector, sendo construído de raiz com o intuito de cobrir todas as necessidades de qualquer indústria de panificação e pastelaria.

A sua estrutura confere ao utilizador um tratamento de informação em tempo real, constituindo um importante auxiliar para a tomada de decisões de gestão, de forma mais sustentada e rigorosa.

Simplifique cada processo, controle todos os registos e operações de forma eficiente, não dê margem para erros. O Sim!Pan permite libertá-lo para outro tipo de actividades, maximizando o tempo disponível, permitindo aceder a todos os movimentos da sua panificadora em qualquer local. O sistema integrado à tecnologia Sim!Touch, através de vários POS/FrontOffice, confere a possibilidade a todos os colaboradores da empresa contribuírem para uma gestão rigorosa, pautada pela simplicidade e rapidez em qualquer processo. Invista num sistema fiável e intuitivo cujo desenvolvimento se baseia na regra dos "3 clicks".



assec sim!
design technology with creative spirit



Assec - Sistemas de Informação e Multimédia, Lda

Delegação Covilhã

Rua Dr. António Plácido da Costa, nº 16 cave
6200-051 Covilhã - Portugal

T.: +351 275 310 651/2 | F.: +351 275 310 659

E-mail: comercial@assec.pt | Url: www.assec.pt/sim

Delegação Parkurbis

Parque de Ciência e Tecnologia da
Covilhã, SA-6200-865 Covilhã - Portugal

T.: +351 275 957 000

E-mail: parkurbis@assec.pt

Delegação Lisboa

Rua Braamcamp, nº 84, 2º Dto
1250-052 Lisboa - Portugal

T.: +351 213 861 265 | F.: +351 213 860 689

E-mail: lisboa@assec.pt

sim!pan
Software de Gestão Integrada para
a Indústria de Panificação e Pastelaria

Agilize processos, alcance resultados!



_Software de Gestão Integrada para a Indústria de Panificação e Pastelaria

Características

BackOffice

- **Gestão de Entidades** | Clientes, Fornecedores, Colaboradores, Contas Correntes, Incentivos, Tabelas de preços personalizadas (por cliente e ponto venda), Horários;
- **Gestão Comercial** | Documentos de Vendas, Documentos de Compras, Guias, Documentos de Armazém, Avenças, Conversões, Inventários, Análises Dinâmicas, Saldos, Gestão de Bancos, Tableau de Bord, Geração de vários mapas;
- **Planeamento** | Encomendas a Fornecedores, Planeamento de Encomendas periódicas de clientes (diárias, semanais, mensais ou personalizadas), Processamento directo de documentos de facturação, Alertas de encomendas;
- **Produtos** | Gestão de produtos, Gestão de Stocks e Validades, Embalamento, Emissão Automática de Etiquetas (recepção, congelamento, produto acabado, etc), Gestão de Lotes, Leitura de Códigos de Barras;
- **Produção** | Emissão de Ordens de Produção (automática e manual), Produção Sazonal (Netting), Gestor de Receitas, Análise de Lotes, Resíduos, Previsões de consumo;
- **Qualidade** | Rastreabilidade, HACCP, Manutenção e Higienização, Análise de conformidades, Registo de consumos e quebras, Avaliação de fornecedores.

POS/FrontOffice

- **POS Armazém** | Consulta directa de stocks e validades em armazéns; Alertas de validades dos lotes dos produtos; Emissão de documentos de fornecedores (registo de recepções e devoluções), gestão de transferências e movimentações de produtos; Registo de quebras e consumos; Contagens para inventários; Identificadores de operações e movimentos; Análise de conformidades da recepção dos produtos; Avaliação de fornecedores; Plano de manutenção e higienização de cada armazém para o HACCP e emissão de etiquetas de produtos conformes/não conformes.
- **POS Produção** | Emissão de ordens de produção à massa ou ao produto; Pesagem, afectação de lotes e fecho de lotes; Alteração de receitas com possibilidade de inclusão de massas velhas; Registo de divisão de massas; Afectação de kanbans; Gestão de produção de recheios; Gestão de stocks, lotes e validades; Planos de manutenção e higienização para o HACCP; Emissão de identificadores; Gestão de operações de identificadores; Gestão de movimentações e procedimentos dos identificadores; Impressão de etiquetas de "abertura" de lotes e emissão de documentos.
- **POS Acabamentos** | Consulta de todos os produtos passíveis de acabamentos e suas quantidades planeadas, encomendadas, facturadas, disponíveis e em falta; Controlo de operações de acabamento; Pesagem, afectação de lotes e fecho de lotes; Alteração de receitas; Impressão de etiquetas de "abertura" de lotes e emissão de documentos.

POS/FrontOffice

- **POS Expedição** | Consulta da distribuição de acordo com as rotas planeadas; Rotas de expedição; Clientes sem rota; Atribuição de rotas; Afectação e impressão de documentos e etiquetas de embalamento segmentadas por rotas; Gestão dos documentos de clientes e de fornecedores; Associação de lotes de produto acabado e de mercadorias; Gestão de embalamento - contagem de taras; Emissão de encomendas; Emissão de contactos a encomendas; Planos de Manutenção e Higienização para o HACCP.
- **POS Venda e Auto-Venda** | Acessos personalizados por colaborador; Gestão de sessão de colaborador; Gestão de espaços e mesas; Registos de vendas e pré-vendas; Gestão e actualização de contas correntes dos clientes; Operações de caixa; Registo de dados do cliente; Controlo de consumos por mesa; Gestão gráfica de vários espaços; Sistema de pagamentos personalizados; Recepção de encomendas.

STOCKS				Matérias-Primas	
Produto	Designação	Quantidade	Unid.		
AGUAS001	Água s/ gás 33cl TP	5	EMB		
CHARC208	Almôdegas	100	KG		
EMBAL290	Caixa Batata Frita 40cl	90	UN		
MATP0260	Cake Neutro	150	KG		
CERVE007	Cerveja Mini 0,20	100	UN		
MATP0203	Chantilly UHT	40450	KG		
MATP0331	Chocopan	1069	KG		
MATP0256	Chumix	1200	KG		
MATP0052	Clara do Ovo Líquida	200	KG		
MATP0205	Creme de Ovo	36649	KG		
CREME011	Creme Pasteiro	25	KG		

Rastreabilidade

Mapa Rastreabilidade

Documento: [1] 3890

Cliente: [F] 80 01 Edouard Monet [2] 239991249

Produto	Designação	Quantidade	Unid.	Lote
PAST0025	Cuscuz Folhado	3	UN	
PAST0032	Almôhada	1	UN	
PAST0035	Pãesinhos de Deus	2	UN	
PAST0038	Mãnhãs	1	UN	
PAST0045	Lanches	1	UN	
PAST0047	Torrões	1	UN	
PAST0050	Paras	1	UN	
PAST0053	Palmeir Recheado	1	UN	
PAST0100	Fala de Torra	2	UN	
PAST0301	Lanches Folhados	6	UN	

