

SAPORART&

Oggi come non mai è necessario facilitare l'organizzazione di un laboratorio alimentare in modo efficiente, risparmiando tempo ed energie.

Il nostro software è sviluppato in cloud ed è accessibile da qualsiasi dispositivo connesso ad internet. È un aiuto fondamentale alle PMI alimentari per la razionalizzazione del lavoro in fase di acquisto ed esecuzione, l'assegnazione dei compiti ai reparti di produzione e il controllo della produttività.

Attraverso il suo sistema di tracciabilità il software Saporarte® permette in pochi click di creare il numero di lotto univoco di ogni lavorazione e di tracciare la movimentazione delle merci dall'acquisto, alla lavorazione e alla vendita dei prodotti finiti.

L'etichettatura dei prodotti alimentari non è mai stata così semplice e veloce, e agli aggiornamenti in base alle normative ci pensiamo noi!

L'interfaccia semplice e intuitiva rende facile l'utilizzo anche a chi non possiede particolari competenze in ambito informatico.

**COME SCEGLIERE LA VERSIONE
IDEALE DI SAPORARTE?**



**SCEGLI LA VERSIONE
PIÙ ADATTA ALLE ESIGENZE
DELLA TUA AZIENDA**

CONFRONTA LE LICENZE DI SAPORARTE SOFTWARE!

ESSENTIAL

Modulo Ingredienti e accesso
a Database Saporarte

Modulo Ricettario

Modulo Libro ingredienti
stampabile

Possibilità di integrazione con
bilancia Saporarte

Assistenza telefonica 15'/mese

Etichettatura secondo
normativa reg. UE 1169/2011

Etichettatura secondo
normativa reg. UE 2018/775

Etichettatura secondo
direttiva UE 94/62/CE e DL
22/03/2021

PREMIUM

Modulo licenza Essential

Modulo Libro ingredienti online

Modulo Produzione

Modulo Magazzino

Modulo Tracciabilità e
Rintracciabilità

Possibilità di integrazione con
bilancia Saporarte

Assistenza telefonica
30'/mese

Etichettatura secondo
normativa reg. UE 1169/2011

Etichettatura secondo
normativa reg. UE 2018/775

Etichettatura secondo
direttiva UE 94/62/CE e DL
22/03/2021

UNLIMITED

Modulo licenza Professional

Modulo Ordini ingrosso e
negozio

Modulo Haccp

Modulo Analisi di gestione

Possibilità di integrazione con
bilancia Saporarte

Possibilità di integrazione con
Modulo Ordini online

Assistenza telefonica
60'/mese

Etichettatura secondo
normativa reg. UE 1169/2011

Etichettatura secondo
normativa reg. UE 2018/775

Etichettatura secondo
direttiva UE 94/62/CE e DL
22/03/2021

Confronta le licenze di Saporarte Software

ESSENTIAL

PREMIUM

UNLIMITED

IMPOSTAZIONI GENERALI

Anagrafica dati aziendali	✓	✓	✓
Prefissi Barcode		✓	✓
Gestione utenti con accessi differenziati	2	Illimitato	Illimitato
Gestione utenti con accesso e livello di sicurezza diversificato	1	5	Illimitato
Gestione anagrafica clienti		✓	✓
Gestione anagrafica fornitori	✓	✓	✓
Gestione anagrafica lista autori		✓	✓
Gestione anagrafica produttori	✓	✓	✓
Gestione indirizzo e allergeni multilaboratorio	1	Illimitato	Illimitato
Gestione reparti di produzione	3	Illimitato	Illimitato
Gestione IVA		✓	✓
Gestione unità di misura	✓	✓	✓
Gestione formati etichette e personalizzazioni di stampa	✓	✓	✓

ASSISTENZA

Assistenza remota con apertura ticket via mail	✓	✓	✓
Assistenza telefonica con operatore qualificato	15/mese*	30/mese*	60/mese*
Inserimento schede tecniche produttore	1 schede al mese**	3 schede al mese**	8 schede al mese**
Backup giornaliero di tutti i dati memorizzati ogni 24 h, connessione sicura e codificata di tutte le informazioni aziendali	✓	✓	✓
Ripristino dei dati eliminati	€	€	€

MODULO INGREDIENTI

Importazione dal Database SAPORARTE	✓	✓	✓
Gestione allergeni	✓	✓	✓
Gestione provenienze	✓	✓	✓
Gestione informazioni nutrizionali 10 valori	✓	✓	✓
Gestione ingredienti NON FOOD	✓	✓	✓
Gestione anagrafica imballi e riciclabilità	✓	✓	✓
Gestione anagrafica clienti		✓	✓
Gestione anagrafica fornitori	1	✓	✓
Importazione ingredienti altri utenti		✓	✓
Esportazione ingredienti altri utenti		✓	✓
Gestione informazioni nutrizionali altri 68 valori		✓	✓
Gestione codice articolo vari fornitori		✓	✓
Gestione certificazioni interne/articoli		✓	✓
Gestione scorta minima ingredienti		✓	✓

MODULO RICETTARIO

Stampa etichette a norma UE 1169/2011	✓	✓	✓
Stampa etichette a norma 2018/775	✓	✓	✓
Gestione food cost	✓	✓	✓
Lista acquisti da ricettario	✓	✓	✓
Esporta ricetta in .pdf	✓	✓	✓
Importazione ricette altri utenti	✓	✓	✓
Esportazione ricette altri utenti		✓	✓
Esportazione ricettario completo in .pdf		✓	✓
Gestione conservazione ricetta	✓	✓	✓
Elaborazione scheda tecnica ricetta		✓	✓
Gestione varianti ricetta		✓	✓

MODULO HACCP

Stampa .pdf libro ingredienti	✓	✓	✓
Visualizzazione online libro ingredienti (collegamento al sito non incluso)		✓	✓

COMING SOON



Confronta le licenze di Saporarte Software

ESSENTIAL

PREMIUM

UNLIMITED

MODULO MAGAZZINO

- Circo/scarico di magazzino
- Visualizzazione merce scaduta
- Risoluzione anomalie scarico merce
- Visualizzazione valore giacenza magazzino
- Visualizzazione anomalie magazzino
- Schede tecniche gestione modifiche produzione
- Ordini diretti a fornitore con creazione carico predeterminato di magazzino

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MODULO PRODUZIONE

- Pianificazione ricette a calendario
- Lista acquisti da programmazione
- Carico/scarico prodotti in stock
- Esecuzione ricette e modifica produzione
- Gestione storico produzione
- Gestione produzioni ricorsive
- Gestione collegamento a bilancia Saporarte
- Calcolo produzioni storiche

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

€

€

€

✓

✓

COMING SOON

MODULO TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ

- Tracciabilità materie prime
- Tracciabilità materie prime
- Rintracciabilità dei lotti venduti

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MODULO GESTIONE ORDINI

- Gestione ordini da negozio
- Raccolta ordini operatore
- Notifica conferma ordine via mail
- Gestione ordini ingrosso
- Raccolta ordini da portale dedicato
- Gestione listini diversificati
- Emissione DDT

✓

✓

✓

✓

✓

✓

MODULO GESTIONE ORDINI E SHOP ONLINE

- Raccolta ordini online su sito cliente** (collegamento al sito non incluso)
- Prenotazione ordini con gestione consegna o ritiro
- Gestione pagamenti con Paypal o pagamento al ritiro in negozio

€

€

€

COMING SOON

MODULO ANALISI GESTIONE

- Analisi dati aggregati per un migliore gestione aziendale con grafici
- Analisi acquisto materie prime consumi e costi
- Analisi della produttività dei reparti
- Analisi e grafici dati di lavorazione di ricette e categorie di ricette

✓

✓

✓

✓

COMING SOON

MODULO LIBRO INGREDIENTI

- Anagrafica e inventario macchinari
- Calendario periodicità di sanificazione
- Controllo temperature
- Report stampabili in pdf

✓

✓

✓

✓

LEGGENDA



= funzione compresa nella licenza



= funzione disponibile con sovrapprezzo sul costo licenza

COMING SOON

= nuove funzioni previste entro l'anno in corso

