

F a c c i o B u o n o[®]
Molto più di una bilancia intelligente

E' il primo Software gestionale per laboratori
nato per aiutare ad aumentare i profitti,
eliminare gli sprechi nascosti
nelle aziende.

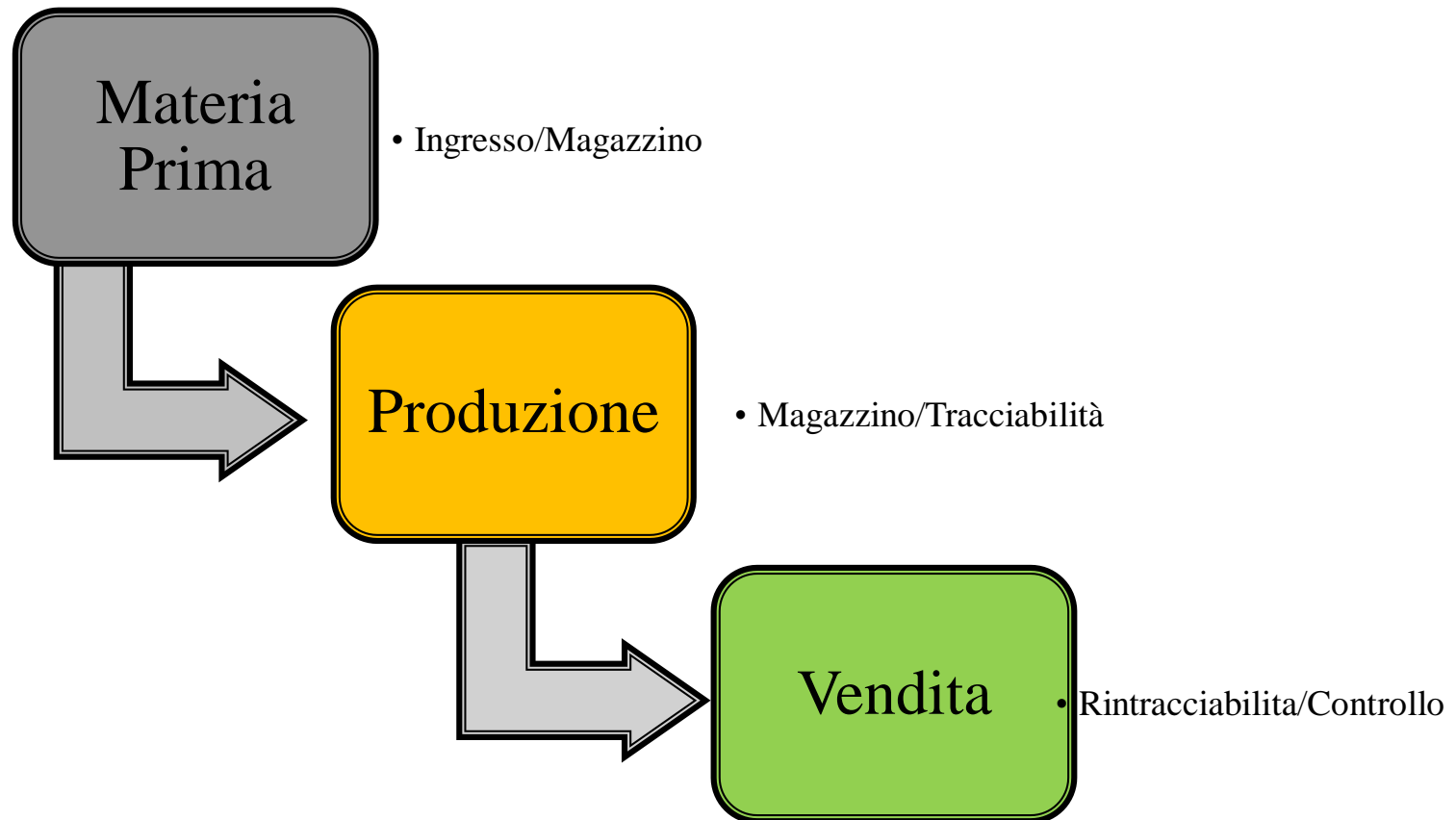
SMART
Molto di più di una
bilancia intelligente



Tutta in acciaio
costruita in Italia



Cosa fa:





Tutto il vostro fatturato
passa sopra a questo
strumento

Tempi di formazione



METODO CLASSICO

- Non c'è un tempo definito
- la formazione è continua

METODO FACCIOSBUONO

- Deve solo leggere e seguire le istruzioni fornite dal computer.

Tempo di formazione
minimo

Con il sistema **FaccioBuono** qualsiasi persona è in grado di produrre con poche ore di formazione senza errori.

Produzione



The screenshot displays the production interface. At the top, it shows "5.195 KG DI FRAGOLA". Below this, a confirmation screen for "PANNA FRESCA" is shown with a "85%" discount indicator and a "CONFERMA" button. A "0.34 kg" value is also visible. To the right, a recipe card titled "INTERROMPI RICETTA" contains the instruction "METTI PANNA MONTATA".

FASE	INGREDIENTE	QUANTITA' ATTESA	QUANTITA' PRODOTTA	LETTO
CHT	TARA	0.000	0.000	LT0001/1
PEI	PANNA FRESCA	0.400	0.400	LT0001/1, LT0001/1, LT0001/1
PEI	LATTE INTERO	0.700	0.800	LT0001/1
PEI	FRAGOLA	0.700	0.800	LT0001/1
PEI	PANNA FRESCA	0.400	0.400	LT0001/1, LT0001/1, LT0001/1
LAV	PREMI CONFERMA LAVARE LA MACCHINA	0.000	0.000	
LAV	GRATTUGLIARE BUCCEA DI LIMONE	0.000	0.000	

La fase di produzione è intuitiva e semplice, permette a qualsiasi operatore anche senza esperienza di produrre senza errori.

Si possono aggiungere note ed istruzioni per ogni ingrediente.

Ricette



Distinta prodotto: G9999 - GELATO

Totali ingredienti: 1.06 Quantità distinta: 1.06 Usare Peso Personalizzare Menu

Sequenza	Tipo Componente	Nome Ingrediente	Q. TA	Sequenza
10	OPERAZIONE	CONTENITORE	0.00	METTERE IL CONTENITORE E CONTENERE IL PESO SE NON SI DEVE RIGENERARE
15	PESATURA	FRANZA FRESCA	0.1 KG	USA LA FRANZA FRESCA
20	PESATURA	LATTE INTERO	0.2 KG	METTI IL LATTE
25	PESATURA	FRAGOLA	0.2 KG	LAVAR BENE LE FRAGOLE E TOGLIERE I PEDICELLI
30	PESATURA	FRANZA FRESCA	0.1 KG	METTINANNA MONTATA
31	LAVORAZIONE	PREMI CONFIRMA LAVARE LA MACCHINA	0.00	
40	LAVORAZIONE	GRATTUGGIARE BUCCA DI LIMONE	0.00	
50	PESATURA	SACCAROSIO	0.4 KG	METTILLO SULL'IMBROCCO AL 100%

Totale Ingredienti	
Quantità	1.06
Costo	0.79
Prezzo unitario	0.490
Prezzo	0.82
Lavoro	0.9
Sali minerali	0.03
Maggioli	1.80
Carboidrati	49.00
Zuccheri	41.00
Altri solidi	0.3
Sodi Totali	44.16
Acqua	35.00
Proteine	66.007
Proteine	49.001
Alcali	0
Kcal	170.34
Sodio	0.82
Fibre	0.03

Con pochi semplici passaggi si inseriscono le vostre ricette e si può cominciare a produrre.

Food-Cost/Full-Cost



Valorizzazione Prodotto

CONFEZIONE

Tipi Lavorazione	Materia Prima	QTA	Costo Medio	Mater. Lab.	Costo Lavorazione	Prezzo Avg	Costo Produzione
OPERAZIONE	CONFEZIONE	0,0000 KG	11,20 €	4	0,80 €	900 €	8,00 €
PESATURA	PANNA FRESCA	0,1000 KG	0,50 €	8	0,80 €	4,00 €	0,40 €
PESATURA	LATTE STERIL	0,2000 KG	0,80 €	8	0,80 €	1,00 €	0,20 €
PESATURA	FRAGOLA	0,2000 KG	20,50 €	0	1,67 €	0,00 €	1,20 €
PESATURA	PANNA FRESCA	0,1000 KG	0,50 €	8	0,80 €	4,00 €	0,40 €
LAVORAZIONE	PREM CONFEZIONE LAMPE LA MACCHINA	0,0000 KG	25,50 €	8	0,80 €	0,00 €	0,00 €
LAVORAZIONE	IMBUTTOLOGARE BACCIA DI LINDHE	0,0000 KG	50,50 €	1	0,43 €	900 €	0,00 €
PESATURA	SACCHAROSO	0,4000 KG	0,50 €	8	0,80 €	0,60 €	0,30 €
PESATURA	LATTE STERIL	0,2000 KG	0,80 €	8	0,80 €	1,00 €	0,20 €
		1,2000 KG			3,88 €		2,88 €

Costo di KG: 4,40 € Mark Up: 200,00 % Costo Finale: 11,20 €

CONFEZIONE CONFEZIONE

Tipi Lavorazione	Materia Prima	QTA	Costo Medio	Mater. Lab.	Costo Lavorazione	Prezzo Avg	Costo Produzione
OPERAZIONE	MEZZO E SECONDO IN RICAMBI	0,0000 KG	22,80 €	6	1,67 €	800 €	0,00 €
PESATURA	LATTE STERIL	0,0800 KG	0,80 €	0	0,80 €	1,00 €	0,00 €
PESATURA	BASE EMULSA	0,0800 KG	0,80 €	0	0,80 €	1,90 €	0,00 €
PESATURA	LATTE STERIL	0,0800 KG	0,80 €	0	0,80 €	1,00 €	0,00 €
		1,0000 KG			1,67 €		1,00 €

Costo di KG: 3,36 € Mark Up: 200,00 % Costo Finale: 9,78 €

CONFEZIONE CONFEZIONE

Il costo delle vostre ricette sempre aggiornato.

Libro Ingredienti



LISTA INGREDIENTI - FaccioBuono srl

PRODOTTO	CATEGORIA	INGREDIENTI
TIRAMISU	Semifreddi	<i>INGREDIENTI:</i> fragola, panna fresca <i>ALLERGENI:</i> LATTICINI <i>VALORI NUTRIZIONALI PER 100G:</i> KCal 162.000, kj 678.294, Proteine 1.467 g, Carboidrati 4.322 g, Zuccheri 4.322 g, Proteine 1.467 g, Grassi saturi 9.387 g, Fibre 0.689 g, Sodio 0.189 g
TEST	Creme	<i>INGREDIENTI:</i> <i>ALLERGENI:</i> <i>VALORI NUTRIZIONALI PER 100G:</i> KCal 0.000, kj 0.000, Proteine 0.000 g, Carboidrati 0.000 g, Zuccheri 0.000 g, Proteine 0.000 g, Grassi saturi 0.000 g, Fibre 0.000 g, Sodio 0.000 g
SCATOLA MERINGHE	Pasticceria Fresca	<i>INGREDIENTI:</i> meringa(saccarosio, panna fresca, albume) <i>ALLERGENI:</i> LATTICINI, UOVA <i>VALORI NUTRIZIONALI PER 100G:</i> KCal 335.478, kj 1404.647, Proteine 3.170 g, Carboidrati 44.498 g, Zuccheri 44.493 g, Proteine 3.170 g, Grassi saturi 7.346 g, Fibre 0.000 g, Sodio 0.140 g
RICETTA TRASFORMATA A PEZZI	Ricette Prova	<i>INGREDIENTI:</i> latte intero, panna fresca, pasta nocciola, saccarosio <i>ALLERGENI:</i> FRUTTA A GUSCIO, LATTICINI <i>VALORI NUTRIZIONALI PER 100G:</i> KCal 292.625, kj 1223.221, Proteine 4.433 g, Carboidrati 22.142 g, Zuccheri 18.082 g, Proteine 4.433 g, Grassi saturi 7.023 g, Fibre 1.617 g, Sodio 0.075 g
RICETTA PROVA	Ricette Prova	<i>INGREDIENTI:</i> latte intero, saccarosio <i>ALLERGENI:</i> LATTICINI <i>VALORI NUTRIZIONALI PER 100G:</i> KCal 204.467, kj 856.102, Proteine 2.200 g, Carboidrati 36.367 g, Zuccheri 33.167 g, Proteine 2.200 g, Grassi saturi 1.540 g, Fibre 0.000 g, Sodio 0.000 g
RICETTA CON PEZZI	Ricette Prova	<i>INGREDIENTI:</i> latte 10 L, panna fresca, saccarosio, acqua <i>ALLERGENI:</i> LATTICINI <i>VALORI NUTRIZIONALI PER 100G:</i> KCal 287.333, kj 1203.066, Proteine 1.278 g, Carboidrati 23.833 g, Zuccheri 23.833 g, Proteine 1.278 g, Grassi saturi 11.733 g, Fibre 0.000 g, Sodio 0.167 g
RICETTA CAMPIONE	Ricette Prova	<i>INGREDIENTI:</i> latte intero, base bianca(latte intero, destrosio, saccarosio, saccarosio, glucosio 29 de, farina di polpa di carrube scura), latte intero <i>ALLERGENI:</i> LATTICINI <i>VALORI NUTRIZIONALI PER 100G:</i> KCal 103.403, kj 432.947, Proteine 3.342 g, Carboidrati 14.721 g, Zuccheri 9.428 g, Proteine 3.342 g, Grassi saturi 2.339 g, Fibre 0.002 g, Sodio 0.000 g
PISTACCHIO	Creme	<i>INGREDIENTI:</i> latte 10 L, pasta pistacchio 100%, latte intero, latte magro in polvere, sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, amido di mais, addensanti amido modificato carragena, acidificante acido citrico, conservante sorbato

Libro ingredienti
sempre
disponibile,
aggiornato e
pronto da stampare

Etichette



Etichette sono
prodotte in
automatico di
varie misure per
ogni esigenza

FRAGOLA
Data prod 03/03/2017
da consumare entro 03/04/2017
operatore MARTINA



12345

CREMA NOCCIOLA

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g	
ener	221,20
%	2,223,508
grassi	24,12 g
di cui saturi	2,382 g
carboidrati	40,91 g
di cui zuccheri	21,987 g
proteine	2,88 g
grassi	12,8 g
sale	0 g

INGREDIENTI: pasta nocciola bio, zucchero a velo (saccarosio
arido di mais), latte magro in polvere bio, olio di oliva bio

ALLERGENI: pasta nocciola bio, latte magro in polvere bio

Da consumare entro 17/01/2017

Tare Kg 0,000 - Netto Kg 0,200



8 010710 2 56075



17011700220001

Gelateria Gnam Gnam
via San Clemente, 18 - 35138 Padova

Magazzino

La gestione Magazzino
è un
valore aggiunto

Gestione Magazzino



METODO CLASSICO

- Molte schede.
- Compilazione manuale
- Verifiche manuali

METODO FACCIOSBUONO

- Gestione magazzino materia prima
- Scarico automatico della materia prima tramite la produzione delle ricette.
- Carico automatico a magazzino della produzione.
- Gestione di tutti i prodotti per magazzino.

La gestione del magazzino con FaccioBuono è completamente automatica

Magazzino



Magazzino < 1:25 di 39 >

Prodotto	UM	Quantità	Data Medio	Valore	Lotti
MP0001 - SACCAROSIO	KG	1.500	0,00 €	7,55 €	iget
MP0001 - SACCAROSIO	KG	225.100	0,00 €	183,12 €	FDPG
MP0002 - CAFFE' LIQFILIZZATO BIO	KG	45.000	2,00 €	90,00 €	VSP-RSUGF
MP00021 - YOGURT DI CAPRA	KG	2.000	14,00 €	28,00 €	0940470872
MP00025 - YOGURT DI CAPRA BIO	KG	2.000	12,00 €	24,00 €	1659570037
MP0003 - ACQUA	KG	100.000	0,00 €	0,00 €	Interna
MP00035 - E 415 DONNA DI KANTANO	KG	5.000	18,00 €	90,00 €	2110340530
MP00036 - ALBICOCCA	KG	1.000	5,00 €	5,00 €	yeywvqfb
MP00037 - ALBUINE	KG	1.000	10,00 €	10,00 €	1447242130
MP0004 - PAVNA FRESCA	KG	12.000	4,20 €	50,40 €	20/10/2020
MP00045 - BANANA	KG	0.000	0,00 €	0,00 €	1659970229
MP0005 - FRAGOLA BIO	KG	5.000	6,00 €	30,00 €	0904210150
MP0008 - PASTA NOCCIOLA BIO	KG	15.000	28,00 €	420,00 €	avrw
MP00095 - CIOCCOLATO FONDENTE 81%	KG	11.000	18,00 €	198,00 €	18/09/2020
MP00095 - DESTROSO	KG	25.000	1,20 €	30,00 €	12204354
MP00095 - DESTROSO	KG	22.040	1,20 €	26,45 €	iyg
MP001000 - GRANO DURO CUORE	KG	100.000	9,00 €	900,00 €	154442650
MP00101 - FRAGOLA	KG	5.000	0,00 €	0,00 €	12345
MP00101 - FRAGOLA	KG	1.000	8,00 €	8,00 €	98765
MP00123 - LATTE INTERO	KG	1.000	0,97 €	9,70 €	1312138130
MP00123 - LATTE INTERO	KG	32.000	1,08 €	34,56 €	25/09/2020
MP00123 - LATTE INTERO	KG	35.000	1,08 €	37,80 €	GAN

Gestione dei magazzini semplice , intuitiva ed automatica permette di avere sempre tutto sotto controllo.

Lotti a magazzino, Ingredienti.

Magazzino valorizzato

Tracciabilità/Rintracciabilità



Tracciabilità/Rintracciabilità

Obbligatoria:

Nella vendita a terzi.

Nel trasferimento nei negozi.


Nella produzioni biologiche

Tracciabilità/Rintracciabilità



5.395 RD III FRAGOLA

NUOVO CONTENITORE



PANNA FRESCA

85%

CONFERMA

0.34 kg

INTERROMPI RICETTA

METTI PANNA MONTATA

FAZE	INGREDIENTE	QUANTITÀ ATTESA	QUANTITÀ PRODOTTA	LOTTO
CHT	TARA	0.000	0.000	LT0001/1
PSE	PANNA FRESCA	0.400	0.400	LT0001/1, LT0001/1, LT0001/1
PSE	LATTE INTERO	0.700	0.800	LT0001/1
PSE	FRAGOLA	0.700	0.800	LT0001/1
PSE	PANNA FRESCA	0.400	0.400	LT0001/1, LT0001/1, LT0001/1
LAV	PREMI CONFERMA LAVARE LA MACCHINA	0.000	0.000	
LAV	GRATTUGLIARE BUCCEA DI LIMONE	0.000	0.000	

In fase di produzione viene associato il lotto ingrediente alla produzione in modo automatico durante la pesata.

In caso di errore il lotto può essere sostituito.

Vendite



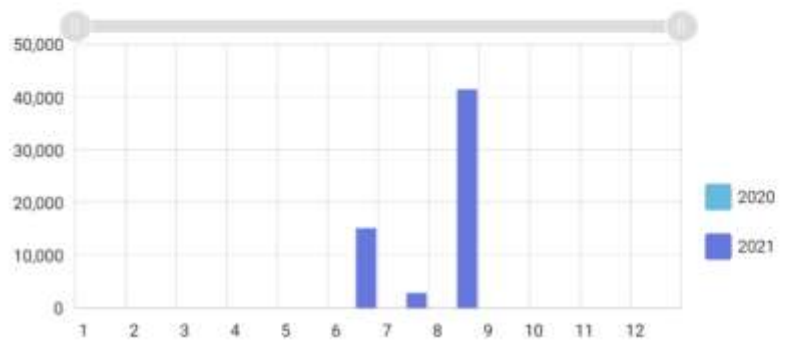
- Tutto quello che viene prodotto poi viene venduto?
- Quando vendete un prodotto sfuso avete mai controllato se siete in attivo o in perdita?

Statistiche



☰ Statistiche Generali

Gennaio	0,00	0,00	0,00	0
Febbraio	0,00	0,00	0,00	0
Marzo	0,00	0,00	0,00	0
Aprile	0,00	0,00	0,00	0
Maggio	0,00	0,00	0,00	0
Giugno	0,00	15.272,87	15.272,87	15.272,868
Luglio	0,00	2.907,12	2.907,12	2.907,124
Agosto	0,00	41.579,73	41.579,73	41.579,734
Settembre	0,00	0,00	0,00	0
Ottobre	0,00	0,00	0,00	0
Novembre	0,00	0,00	0,00	0
Dicembre	0,00	0,00	0,00	0



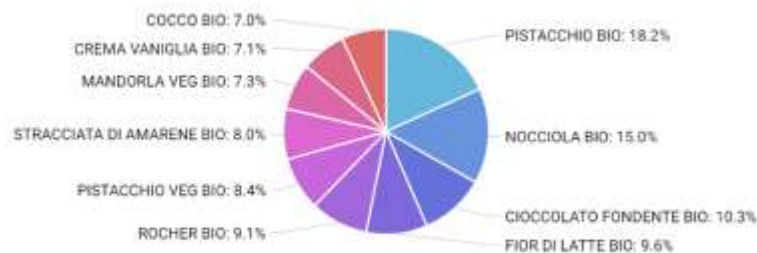
Analizzare

Programmare

≡ Statistiche Prodotti

Top 10 Prodotti - Anno 2021

Prodotto	Categoria	Cat. Merceologica	Venduto
PISTACCHIO BIO	Crema	Gelato	5.263,32
NOCCIOLA BIO	Crema	Gelato	4.334,84
CIOCCOLATO FONDATE BIO	Crema	Gelato	2.975,56
FIOR DI LATTE BIO	Crema	Gelato	2.783,66
ROCHER BIO	Crema	Gelato	2.631,08
PISTACCHIO VEG BIO	Senza latte	Gelato	2.425,84
STRACCIATA DI AMARENE BIO	Crema	Gelato	2.305,94
MANDORLA VEG BIO	Senza latte	Gelato	2.110,94
CREMA VANIGLIA BIO	Crema	Gelato	2.045,78
COCCO BIO	Senza latte	Gelato	2.029,36



I vantaggi di FaccioBuono



- Riduce i tempi di formazione del personale.
- Elimina gli errori nella produzione.
- Gestisce tutti i magazzini.
- Etichettatura automatica di tutti i prodotti.
- Analizza le vendite.
- Controlla gli sprechi.
- Tracciabilità/Rintracciabilità

Come aumenta il tuo guadagno



- Riduce lo spreco medio controllando tutti i processi: dalla produzione alla vendita.
- Riduce il tempo di formazione del personale, la produzione può essere segreta.
- Ti fa guadagnare tempo libero, il tuo negozio puoi gestirlo anche dal cellulare.