



UPTEC - Parque de Ciência e Tecnologia  
Rua Alfredo Allen, n.º455/461  
4200-135 Porto - PORTUGAL

+351 220 500 507  
info@flowtech.systems  
[www.flowtech.systems](http://www.flowtech.systems)

LISBOA | COIMBRA | PORTO | VISEU | LUANDA | SALVADOR





A aplicação **Flow Retail**, é uma solução para gestão de processos, adaptada a unidades ou redes de unidades de restauração e retalho alimentar, permitindo uma gestão centralizada de dados, qualidade e segurança alimentar de unidades de restauração.

Permite suportar a informação gerada, desde a receção até à distribuição dos produtos alimentares. Integra funcionalidades como a: Gestão de Stocks, Gestão de Não-conformidades; Organização de Documentos; Controlo de Pré-Requisitos; Registos.

A aplicação foi desenvolvida para integrar com as soluções de ERP e POS do mercado.

# Gestão de Processos

## Funcionalidades Principais



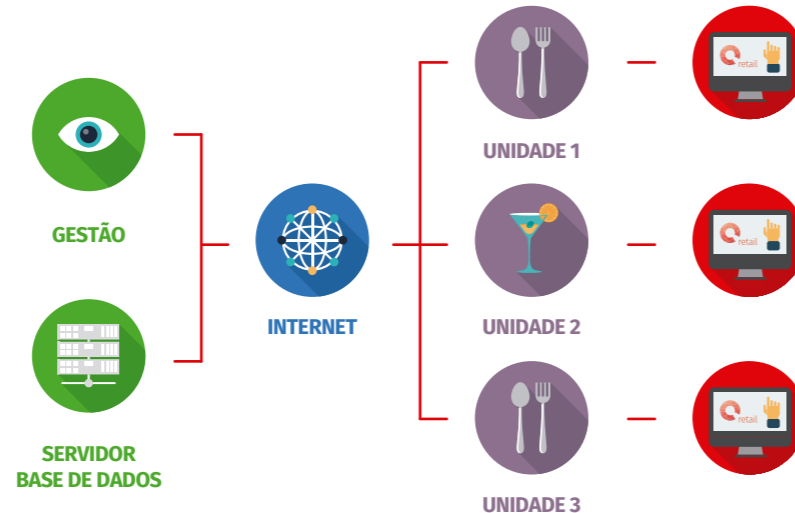
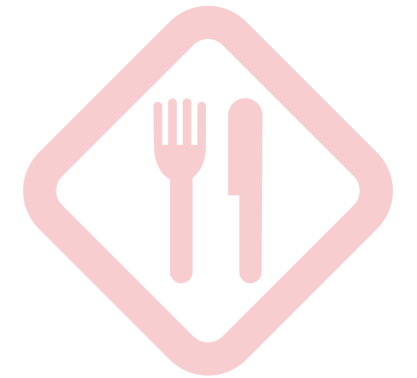
## BackOffice

- ✓ **Gestão de Registos**
  - Parametrização
  - Alertas de incumprimento
  - Consulta de históricos
  - Impressão de relatórios
- ✓ **Gestão de Compras**
  - Centralização de pedidos (de uma ou mais unidades)
  - Acesso online
  - Impressão de listas
  - Alertas
  - Consulta de histórico/consumo
- ✓ **Organização de Documentos**
  - Upload
  - Arquivo
  - Gestão de versões
- ✓ **Gestão NC**
  - Registo de não-conformidades e reclamações
  - Tratamento centralizado de incidentes
  - Impressão de relatórios de tratamento de incidentes
  - Indicadores de desempenho
  - Alarmes

## FrontOffice

- ✓ **Registos do SGQ/SA**
- ✓ **Identificação Automática de data/hora e Responsável**
- ✓ **Consulta de informação/instruções**
- ✓ **Não-conformidades e reclamações**
- ✓ **Impressão de etiquetas:**
  - Controlado à recepção
  - Aberto em
  - Preparado em
  - Descongelado em
  - Produto não-conforme
- ✓ **Registo de necessidades**
- ✓ **Visualização de produtos já encomendados**
- ✓ **Documentos do SGQ/SA:**
  - Documentos legais
  - Manuais, Procedimentos, ITS
  - Fichas técnicas
  - Plano HACCP
  - Boletins analíticos
  - Relatórios de auditoria
- ✓ **Registo de incidências:**
  - Não conformidades
  - Reclamações
- ✓ **Registo de produtos rececionados:**
  - Produto
  - Fornecedor
  - Lote
  - Quantidade
  - Nº Fatura/Guia
- ✓ **Pontos de controlo à receção (HACCP)**

- ✓ **Organização das receções por família de produtos**
- ✓ **Registo de operações:**
  - Reparação e Confeção
  - Empratamento/Embalamento
  - Preparação de encomendas
  - Distribuição
- ✓ **Consumos**
- ✓ **Auditorias**
- ✓ **Lista de faltas**
- ✓ **Alertas**



## Benefícios

- ✓ **Visão centralizada, integrada e em tempo real, dos processos de gestão de segurança e qualidade alimentar**
- ✓ **Controlo de stocks em tempo real**
- ✓ **Redução de erros de controlo dos processos de gestão de segurança e qualidade alimentar**
- ✓ **Acesso, a qualquer momento, ao histórico de registo de processos**