



Advantys

Punto de pedido

Controla tu stock y prevé tus ventas para acertar siempre en tu aprovisionamiento de distribución a hostelería





“ Porque sabemos lo difícil que es tener siempre el producto, sin caer en exceso de almacenaje. ”



A



Comienza a trabajar con datos reales.

Evita las decisiones personales y el trabajo en base a sensaciones y recuerdos.



Olvida los días fijos de pedidos.

Formaliza tus compras únicamente cuando realmente lo necesites.



Evita el sobrestock

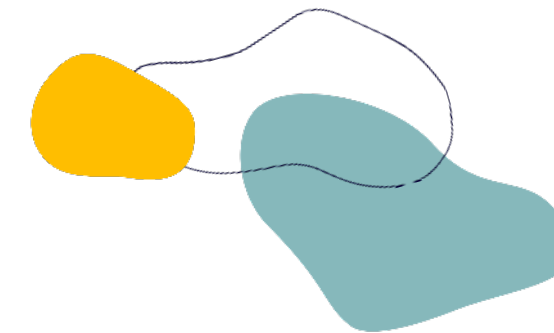
Rellena pedidos a tus proveedores de una manera lógica.



Adapta las previsiones

Adapta las previsiones a las peculiaridades de cada época del año, basándote en el pasado pero teniendo en cuenta el presente.

A [¿]Cómo puede ayudarte?



La difícil misión de adelantarse a las necesidades de compra teniendo en cuenta las peculiaridades de los clientes y proveedores de alimentación y bebidas para hostelería.



- ✓ **Ten en cuenta a tus proveedores**
Configura las peculiaridades de cada uno de tus proveedores o centros de abastecimiento para que el software tenga en cuenta pedidos mínimos y plazos de entrega
- ✓ **Previsiones de venta**
Consigue previsiones fiables y precisas de tus ventas y necesidades de compra en base al mismo periodo del año anterior o de la progresión de las últimas semanas, teniendo en cuenta la importancia de cada producto.
- ✓ **Mucho más que automatizar.**
Controla siempre toda la información, pudiendo ajustar fechas, configurar proveedores, omitir clientes, forzar pedidos... Todo ello multiempresa y multialmacén.
- ✓ **Seguimiento diario**
Revisa cada día el estado de tu stock y las necesidades de compra por proveedor o centro de abastecimiento, indicando el pedido más óptimo para cubrir la demanda sin sobrestockaje. Mantén siempre el control

A Punto de pedido en detalle | **Antes de comenzar**

Para trabajar con Punto de Pedido y poder explotar todo su potencial, deberás configurar de una manera fácil e intuitiva toda la información que te permitirá anticipar las necesidades de compra.



Importación de Artículos

Trae todos tus artículos de forma automática desde tu ERP o desde ALLMA, nuestro software SGA. Clasifícalo por importancia y establece un mínimo de pedido.



Stock de seguridad

Indica cuántos días quieres tener de stock de seguridad, con la posibilidad de configurarlo por cantidad, bultos o kilos.



Centros de abastecimiento

Puedes configurar varios centros de abastecimiento para un mismo proveedor, indicando días de servicio o pedidos mínimos para cada uno de ellos de forma independiente.



Cientes no computables

Indica clientes cuyas ventas no quieras que se tengan en cuenta para hacer las previsiones de ventas y de compra.

A Punto de pedido en detalle| **Proyecciones de venta**

“ **Ten en cuenta el pasado y el presente para intentar predecir el futuro.**”

✓ **Punto de Pedido**

El software nos indicará, teniendo en cuenta nuestras previsiones de venta, la información del centro de abastecimiento (días de pedido y cantidades mínimas), la importancia del producto y los días de stock de seguridad, si nos encontramos en punto de pedido o no.

✓ **Previsiones y correcciones**

Nos muestra las previsiones de venta y nos permite hacer correcciones para ajustar al máximo la información a la realidad.

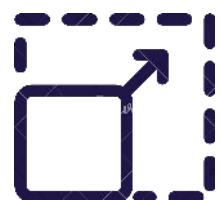
✓ **Trabaja en tiempo real**

Al estar conectado con nuestro software de gestión (ERP o ALLMA), tiene en cuenta los pedidos que actualmente se encuentran en tránsito para no repetir.



A Punto de pedido en detalle | **Resumen por proveedor**

Controla los pedidos por centro de abastecimiento para no comprar de más ni de menos.



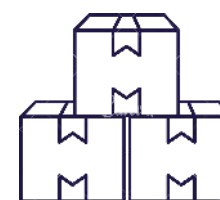
Cuándo y cuánto pedir

Revisa, por centro de abastecimiento y según su configuración, entre cuantos transportes de máximo y de mínimo debes pedir para cubrir la demanda



Céntrate en lo importante

Con toda la información a mano, céntrate únicamente en la decisión de si quieres pedir o no



Máximo ajuste sin sobrestock

Ajusta lo máximo posible los pedidos para igualar los días de más frente al stock de seguridad de cada producto para intentar replicar pedidos similares cada vez manteniendo un volumen de stock estable.

Advantys

Porque sabemos que necesitas a alguien que hable de bultos, rutas, palés y centros de distribución y no un simple desarrollador de software

Nos motivan los retos difíciles, porque lo fácil lo hace cualquiera, pero sólo los valientes se atreven con lo intrépido.

Conocimiento

Consultores especializados con un alto conocimiento en empresas de fabricación y distribución a hostelería y a impulso.

Especialización

Trabajamos únicamente y exclusivamente en el sector de la distribución a hostelería y canal impulso.

Experiencia

Más de 20 años de experiencia al servicio de los mejores fabricantes y distribuidores de nuestro país.

Doble visión

Trabajar tanto con fabricantes como con distribuidores nos otorga una visión doble 360° de todo el negocio.



Advantys

www.advantys.es | Tel.: 954 912 283 | marketing@advantys.es

Todos los recursos empleados han sido sacados de Storyset, freepik o pexels