



Leuk dat je de tijd neemt om onze nieuwsbrief **Innovatie voor de Foodindustrie** te lezen.

De foodsector verandert razendsnel. Nieuwe wet- en regelgeving, stijgende kosten, personeelstekorten, duurzaamheidseisen en technologische ontwikkelingen zorgen voor uitdagingen, maar bieden tegelijkertijd volop kansen. Juist daarom vinden wij het belangrijk om kennis, ervaringen en inzichten met je te delen.

Met onze maandelijkse nieuwsbrief houden we je op de hoogte van innovaties, ontwikkelingen en praktijkvoorbeelden die relevant zijn voor bedrijven in de foodindustrie. Je leest over slimme automatiseringsoplossingen, trends in de markt, nieuwe functionaliteiten binnen paSys en inspirerende praktijkcases van organisaties die stappen zetten richting een efficiëntere en toekomstbestendige bedrijfsvoering.

Dagelijks werken we samen met productiebedrijven, groothandels en logistieke organisaties binnen de foodsector. Daarbij zien we welke uitdagingen er spelen, maar vooral ook welke kansen ontstaan wanneer processen, mensen en systemen optimaal samenwerken. Die inzichten delen we graag met je.

Ons doel is eenvoudig: je inspireren met praktische kennis en concrete ideeën waarmee je jouw organisatie verder kunt ontwikkelen en voorbereiden op de toekomst.

Wij wensen je veel leesplezier en hopen dat onze nieuwsbrieven je nieuwe inzichten en inspiratie opleveren!

Hartelijke groet,

Team paSys Food Automatisering

"Samen bouwen we aan een slimmere, efficiëntere en innovatievere foodindustrie."



Slimmer produceren zonder extra mensen?

Bij vrijwel ieder voedingsmiddelenbedrijf horen wij dezelfde uitdaging: *"We kunnen mensen gebruiken, maar ze zijn nauwelijks te vinden."*

Of het nu gaat om productie, logistiek, planning, kwaliteit of administratie. Goed personeel is schaars en de verwachting is niet dat dit de komende jaren verandert.

Veel bedrijven reageren door harder te zoeken. Meer vacatures. Meer recruiters. Meer campagnes. Maar wat als de oplossing niet alleen ligt in het aantrekken van nieuwe mensen?

Wat als je eerst kijkt naar het werk dat vandaag onnodig tijd kost?

In veel organisaties besteden medewerkers dagelijks uren aan:

- Gegevens meerdere keren invoeren
- Handmatige voorraadcontroles

Voor meer info klik hier

Kan ik slimmer produceren met een geïntegreerde Productiemodule & Productieplanning specifiek voor de foodsector?

Voordelen van paSys Productiemodule en Productieplanning



Waarom paSys het verschil maakt: Onze Productiemodule en Productieplanning zijn speciaal ontwikkeld voor de foodsector — met de praktijk als uitgangspunt:

Productiemodule:

- Ondersteuning voor recepturen, verpakkingvarianten en batchregistratie

- Automatische berekening van grondstofbehoefte
- Koppeling met weegschalen, scanners en productielijnen
- Realtime monitoring van productievoortgang en afwijkingen

Productieplanning:

- Dynamische planning op basis van orders, capaciteit en voorraad
- Visuele planningstools met drag & drop functionaliteit
- Voorkom verspilling en stilstand door slimme capaciteitsverdeling
- Koppeling met verkoop, voorraad en logistiek voor optimale afstemming

[Lees meer over de module](#)



Factuur UBL bijlage

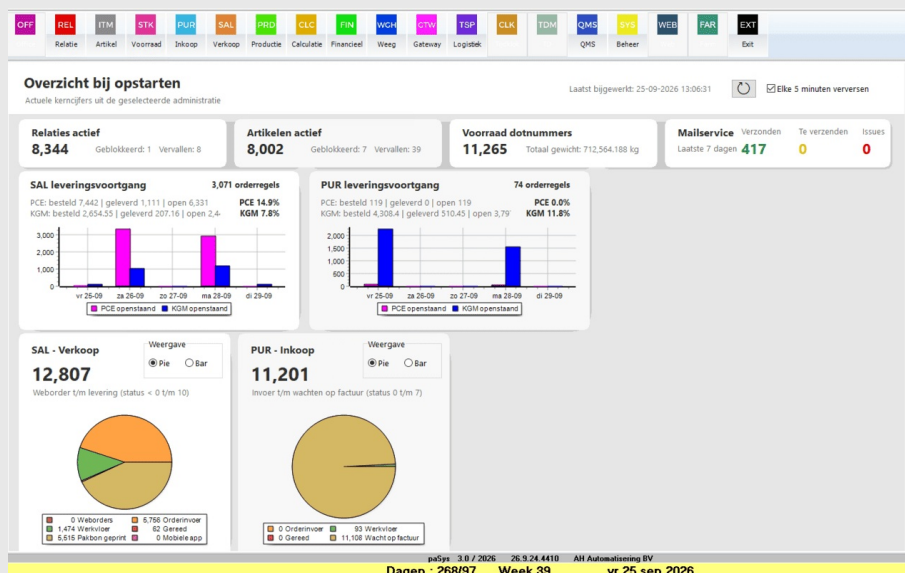
Factuur UBL 3.0. Met deze nieuw ontwikkelde functionaliteit binnen paSys ERP kun je eenvoudig automatisch een UBL 3.0 -bestand meesturen met je facturen.

Dankzij het UBL 3.0 -bestand wordt jouw factuur automatisch ingelezen in de administratie van jouw relatie. Hierdoor vervalt handmatig invoerwerk, neemt de kans op fouten aanzienlijk af en wordt de verwerking van facturen versneld. Dit zorgt niet alleen voor een efficiënter administratief proces, maar kan ook bijdragen aan een snellere betaling van jouw facturen.

De functionaliteit ondersteunt de verdere digitalisering van jouw factuurstroom en maakt de uitwisseling van gegevens tussen systemen eenvoudiger, betrouwbaarder en toekomstbestendig.

Wil je weten hoe je dit moet inrichten en wat de kosten zijn, stuur een mail naar info@pasys.nl

Start dashboard



paSys is uitgebreid met een **Start Dashboard**. Vanaf versie **4407** wordt bij het opstarten van

paSys automatisch een dashboard weergegeven.

In dit dashboard wordt, afhankelijk van de beschikbare licenties en gebruikersrechten, onder andere de volgende informatie getoond:

- Aantal actieve relaties
- Aantal actieve artikelen
- Voorraadinformatie
- Verzonden e-mails
- Voortgang van leveringen
- Voortgang van ontvangsten
- Openstaande verkooporders (inclusief status)
- Openstaande inkooporders (inclusief status)
- Openstaande productieorders (inclusief status)

Alle dashboards kunnen rechtstreeks vanuit dit scherm worden geopend. Hierdoor heb je direct inzicht in de belangrijkste bedrijfsinformatie en kun je snel doorklikken naar de gewenste details. Indien je het dashboard niet wil zien tijdens het opstarten dan kun je dit standaard uitzetten.



Bedankt dat je de tijd hebt genomen om onze nieuwsbrief te lezen.

Bij paSys geloven we dat de beste ideeën ontstaan door met elkaar in gesprek te gaan. Heeft een van de onderwerpen je aan het denken gezet, heb je vragen of wil je eens sparren over digitalisering, ERP of de uitdagingen binnen de foodindustrie?

Je kunt mij altijd bellen of mailen. En mocht je liever eens persoonlijk van gedachten wisselen, dan maak ik graag tijd vrij voor een kop koffie en een goed gesprek.

Nogmaals bedankt voor je interesse en graag tot ziens.

Met vriendelijke groet,

Roy Meenderink

Managing Partner

paSys Food Automatisering

[+31 6 83 82 35 35]

✉ [roy@pasys.nl]



Deze e-mail is verzonden aan {{email}}. • Als je geen e-mails meer wilt ontvangen, dan kun je je [hier afmelden](#). • Voeg info@pasys.nl toe aan je adresboek voor een betere ontvangst.

