



SMART, SAFE & GREEN

La Sicurezza Alimentare Finalmente a Portata di Click

L'unico **ecosistema digitale** che riunisce in un'unica piattaforma la gestione di **HACCP**, **tracciabilità**, **etichettatura**, **ricettari** e **allergeni**.



Sicurezza
Certificata



Controllo
Digitale



Efficienza
Operativa



Le Sfide del Settore Alimentare

L'affidamento a processi manuali e cartacei espone le aziende a rischi operativi e sanzioni, riducendo drasticamente l'efficienza e i margini di profitto.

RISCHIO NON CONFORMITÀ



Errori manuali e scadenze dimenticate sono la causa principale di sanzioni durante i controlli.



Burocrazia Cartacea

Registri ingombranti, difficili da compilare, archiviare e consultare tempestivamente durante le ispezioni.



Dati Frammentati

Informazioni disperse tra fogli excel, carta e software diversi che non comunicano tra loro.



Errori di Calcolo

Calcolo manuale di costi, allergeni e valori nutrizionali soggetti a frequenti errori umani.



Scarsa Tracciabilità

Difficoltà nel monitorare lotti, scadenze (shelf-life) e provenienza ingredienti in tempo reale.



Sprechi e Costi Occulti

Perdita di margini dovuta a sprechi non monitorati e incapacità di analizzare i costi reali.



Etichettatura a Rischio

Etichette non conformi alle normative UE vigenti e rischio per la salute dei consumatori.

La soluzione con Biorsaf: **BS-FOOD**

Una piattaforma, tre tools

BS-FOOD è il software digitale che semplifica e automatizza la gestione della sicurezza alimentare per le aziende del settore food e i consulenti HACCP. Elimina la carta, migliora l'efficienza operativa e garantisce la piena conformità alle normative vigenti.

LA PIATTAFORMA È COMPOSTA DA 3 STRUMENTI



Web App Back Office

Redazione di manuali, procedure e generazione automatica delle funzionalità.



Mobile App

Applicazione sul campo per consultare le procedure ed effettuare le registrazioni.



Web App Audit

Supervisione e controllo operativo da parte del management.

Integrazione IoT

Automazione del processo di monitoraggio delle celle frigorifere con sensori IoT.

Agente AI proprietario

Assistente 24/7 che risponde ad ogni domanda e supporta nell'aggiornamento dei manuali e identificazione di aree di miglioramento.

Le funzionalità di **BS-FOOD**

La piattaforma AI che digitalizza sicurezza alimentare e operations

BS-FOOD riunisce strumenti avanzati per una gestione completa e digitale della sicurezza alimentare. Semplifica ogni aspetto della gestione HACCP, rendendo la tua azienda più sicura, efficiente e organizzata.



Redazione e aggiornamento del manuale HACCP

Redazione intelligente di manuali e procedure, allineati alle normative.



Tracciabilità e gestione documentale

Tracciabilità completa e archivio sicuro di certificazioni e documenti.



Ricettario & Nutrizione

Ricette illimitate con calcolo dei valori nutrizionali e gestione ingredienti.



Tracciabilità Plus (AI)

Lotti, registri di produzione e rintracciabilità via QR potenziati dall'AI.



HACCP Agent (AI)

Agente AI che esegue sopralluoghi, recupera dati e redige procedure.



Monitoraggio e controllo qualità

Registrazione automatica di controlli, checklist, audit e non conformità.



Notifiche e gestione automatizzata

Avvisi automatici per scadenze e adempimenti, con reportistica avanzata.



Etichette & Allergeni

Etichette conformi e libri allergeni multilingua, generati in automatico.



Food Cost & Margini

Costi ricetta, margini in tempo reale e listini fornitori sotto controllo.



Integrazione IoT

Sonde e macchinari connessi via QR: rilevamento automatico e dati live.

Workflow in 3 Step

Dal dato grezzo al controllo totale: un processo lineare e automatizzato.

01

INSERISCI



- Ricette, ingredienti e listini
- Procedure HACCP
- Piani di controllo
- Configurazione sonde IoT



02

ELABORA



- Calcolo automatico allergeni
- Etichette e valori nutrizionali
- Registri digitali + IoT (temp)
- Food cost e KPI real-time



03

USA / MONITORA



- Operatività App Mobile
- Audit e Notifiche Alert
- Stampe e QR-Code
- Controllo Multipoint

Benefici Operativi

Massima efficienza e controllo totale per trasformare gli obblighi in vantaggi competitivi.



Efficienza in Tempo Reale

Registrazioni immediate tramite app mobile. Dati sempre disponibili e consultabili ovunque, eliminando i tempi morti della compilazione manuale.



Conformità Garantita

Manuali HACCP e procedure operative standard (SOP) sempre aggiornati alle ultime normative UE. Nessuna sorpresa durante le ispezioni.



Zero Carta

Dematerializzazione completa dei registri cartacei. Risparmio di costi, spazio fisico e riduzione dell'impatto ambientale.



Riduzione Errori Umani

L'integrazione con sonde IoT rileva automaticamente i valori critici (es. temperature), eliminando errori di trascrizione e falsificazioni. Il sistema di accessi e workflow aumenta la regolarità e la precisione dei rilevamenti.



Tracciabilità & Shelf-life

Monitoraggio continuo della shelf-life dei prodotti e tracciabilità completa dei lotti di produzione, dalla materia prima al piatto.



Smart Control

Sistema di notifiche proattive per scadenze imminenti e task non completati. Accesso sicuro multi-device per un controllo ovunque.

Benefici Economici

Controllo dei costi, ottimizzazione dei margini e scalabilità del business.



Food Cost & Margini

Calcolo dinamico dei costi ricetta e monitoraggio dei margini in tempo reale. Le variazioni di prezzo dei fornitori aggiornano automaticamente il food cost.



Riduzione Sprechi

La tracciabilità precisa e il monitoraggio delle scadenze permettono di ottimizzare gli stock, riducendo drasticamente il food waste e i costi associati.



Ottimizzazione Acquisti

Gestione centralizzata dei listini fornitori e analisi dei trend di acquisto per negoziare prezzi migliori e controllare la spesa.



Risparmio Tempo

Meno ore perse in burocrazia cartacea e compilazione manuale significano più tempo per il core business e meno costi del personale.



Scalabilità Multi-sede

Governance centralizzata che permette di replicare il successo, monitorare le performance ovunque e ridurre i costi di consulenza in loco.



Mitigazione Rischi

La conformità costante protegge il fatturato da sanzioni impreviste, richiami di prodotto costosi e danni reputazionali irreversibili.



ROI RAPIDO

L'adozione di processi standardizzati e digitali garantisce un ritorno sull'investimento immediato grazie alla riduzione dei costi occulti e all'ottimizzazione delle risorse.

Success Case: CONAD

Digitalizzati 560 PDV con oltre 2000 operatori coinvolti

Conad Nord Ovest

La qualità si evolve
per offrire ai Soci **soluzioni improntate all'efficienza**

di **G. Montrone**, Responsabile Qualità

Le scelte di indirizzo della funzione Qualità di Conad Nord Ovest sono dettate dalla necessità di offrire al cliente prodotti di qualità, selezionando i migliori fornitori e monitorando le consegne con processi di controllo innovativi orientati all'efficienza.

Grazie ad un importante e prezioso lavoro fatto nel 2024 in ortofrutta, formando ed inserendo risorse per i controlli in entrata ed uscita dai nostri Ce.Di., i reclami per difetti qualitativi si sono ridotti del 21% e, formulando contestazioni precise ai fornitori, abbiamo ottenuto da loro garanzia di maggiori controlli in uscita.

A partire dal 2025 i punti di vendita associati abbandoneranno la copia cartacea e le registrazioni dei controlli su carta per passare ad

1,4 milioni di euro guidato da Maia Ventures e Farming Future, il Polo Nazionale di Trasferimento Tecnologico dell'Agrifood Tech promosso da CDP Venture Capital SGR in collaborazione con ToSeed & Partners. Partecipa all'operazione anche il Fondo Toscana Next. Il fondo di co-investimento nato per sostenere le startup e le iniziative di innovazione sul territorio della Toscana, istituito e gestito da CDP Venture Capital SGR e sottoscritto dalle principali fondazioni di origine bancaria della Regione Toscana (Fondazione CR Firenze, Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca, Fondazione Caript, Fondazione Monte dei Paschi di Siena).

L'investimento supporterà Biorsaf nell'ulteriore sviluppo della piattaforma, nell'ampliamento del team assicurando a Conad Nord Ovest e ad ogni Socio un servizio di



- **-1.375.524 €/anno** risparmiati sui costi di gestione del personale
- **-3.000 kg/anno** di carta consumata
- **-832.500 Km/anno** percorsi in auto dal personale e professionisti coinvolti
- **-25%** NC rilevate
- **100%** personale formato e controllo attività
- **0** documenti persi

Settori **Serviti**

Una piattaforma versatile progettata per rispondere alle esigenze specifiche di ogni attore della filiera.



**Ristoranti
& Catene**



**Hotel
& Hospitality**



**Catering
& Eventi**



**Mense
Aziendali**



**Scuole
& Università**



**GDO &
Supermercati**



**Industrie
Alimentari**



**Gastronomie
& Rosticcerie**



**Ghost Kitchen
& Delivery**



Pasticcerie



**Panifici &
Forni**



Gelaterie



Pastifici



Pizzerie



Bar & Pub



IAD (Home Food)



Nutrizionisti



**Consulenti
HACCP**

Clients & Stakeholders

Validazione del mercato



GDO & Retail

Supermercati & Catene



HORECA

Ristorazione private e collettiva



Hospitality

Resort ed Hotel



Perché Biorsaf

9 motivi per scegliere l'ecosistema digitale più completo sul mercato.



Piattaforma **Unica Integrata**

La potenza di BS-FOOD e Cooki in un solo ecosistema. Unico login per HACCP, ricette, food cost ed etichettatura.



Audit & Compliance

Gestione centralizzata di audit, checklist e non conformità. Manuali sempre aggiornati e pronti per le ispezioni ufficiali.



Affidabilità & Sicurezza

Infrastruttura cloud robusta con backup garantiti e protezione dati di livello enterprise. La tua sicurezza è la nostra priorità.



Integrazione IoT Nativa

Connessione diretta a sonde e macchinari per il monitoraggio continuo h24 dei parametri critici (es. temperature).



Etichette a Norma UE

Generazione automatica di etichette multilingua conformi al Reg. UE 1169/2011, con evidenza allergeni e valori nutrizionali.



Smart, Safe & Green

Eliminazione totale della carta e riduzione degli sprechi alimentari grazie al controllo preciso delle scadenze e delle giacenze.



UX Intuitiva Mobile-First

Interfaccia progettata per la velocità operativa in cucina. Semplice, chiara e utilizzabile da chiunque senza training complesso.



Tracciabilità End-to-End

Sistema completo per la gestione dei lotti e della rintracciabilità, consultabile istantaneamente tramite QR-code.



AI Oriented & AI Agent

Una piattaforma in continua evoluzione, che utilizza l'AI nei processi di automazione, assistenza e facilitazione delle attività quotidiane.

Chi Siamo: **Un Team d'Eccellenza**

Know how interno per la sicurezza dei nostri clienti



Founder

**Marco
Papalini**

CEO

Esperto in sicurezza, guida la missione aziendale con focus su innovazione e crescita a lungo termine.

Strategy

Vision

Sales



Founder

**Lorenzo
Messana**

COO

Esperto di operations e processi. Garantisce l'eccellenza esecutiva e l'efficienza scalabile.

Operations

Process

Scaling



**Key
Executive**

**Dario
Fanciullo**

CTO

Architetto della piattaforma BS-Safe. Guida lo sviluppo AI e l'innovazione tecnologica

Tech Lead

AI/ML

SaaS Arch



**Key
Executive**

**Giuseppe
Longhitano**

CFO

Gestione finanziaria e fundraising. Assicura solidità economica e pianificazione strategica

Finance

M&A

Fundraising

Diverse unità operative tra Sviluppatori, Sales, R&D e Marketing.

Pronti a **Digitalizzare** la Vostra Sicurezza Alimentare?

Abbandona la carta e i rischi. Scegli l'ecosistema Biorsaf per una gestione della Qualità e HACCP semplice, sicura e connessa.

RICHIEDI DEMO →



Contatti



Sito Web

www.biorsaf.it



Email

direzione@biorsaf.it



Telefono

+39 342 1678232

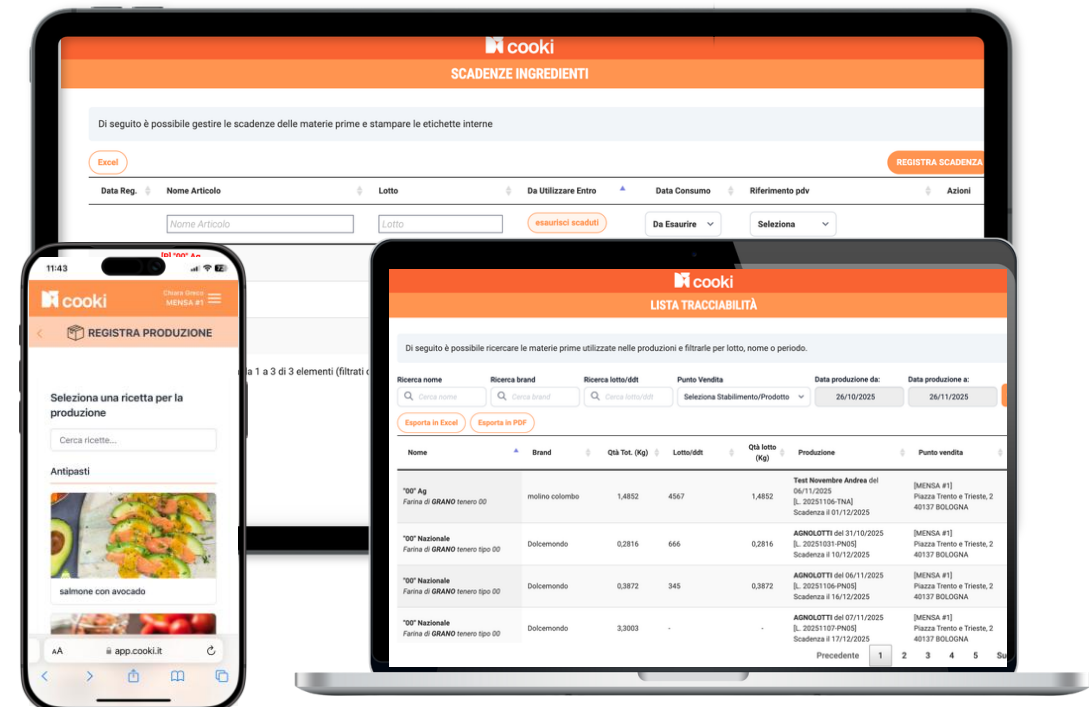
APPENDICE: Funzionalità del prodotto

Ricettario & Nutrizione

Leader nella gestione delle informazioni alimentari

OVERVIEW PRODOTTO

- ✓ Ricettario intelligente con riconoscimento allergeni, contaminazioni e valori nutrizionali
- ✓ Sistema di pianificazione e registro produzioni alimentari
- ✓ Tracciabilità con lettura delle immagini via Intelligenza Artificiale
- ✓ Elaborazione automatica di Menu digitali, Libro ingredienti, etichette e cartellini con qrcode



Tracciabilità Plus

OVERVIEW PRODOTTO

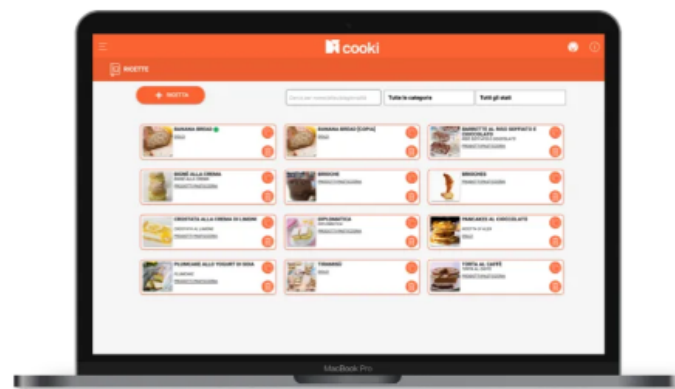
Tracciabilità professionale grazie all'intelligenza artificiale

Le tue ricette sempre al sicuro

Gestisci e tieni al sicuro il tuo tesoro più grande: le tue ricette!

Inserisci un numero illimitato di ricette, organizzale per categorie, completale con le indicazioni tecniche su preparazione e impiattamento per i tuoi collaboratori. Avere le tue ricette all'interno di Cooki ha tanti altri vantaggi, oltre all'elaborazione delle informazioni alimentari.

In più, abbiamo reso l'inserimento delle ricette rapido e immediato. Come? Grazie a un vasto database di materie prime e a un servizio unico:



I tuoi ingredienti pronti all'uso

In Cooki sei subito operativo!

Accedi al catalogo di ingredienti professionali: **oltre 5600 brand e 24.800 referenze** tutti già complete di nome, denominazione di vendita, composizione, valori nutrizionali, allergeni, contaminazioni e scheda tecnica allegata.

...e se manca qualcosa? Nessun problema! Lo inserisce COOKI.



Manuale e Calendario

Manuali e procedure sempre fruibili

OVERVIEW PRODOTTO



Funzione Manuale

Consulta la versione digitale aggiornata in tempo reale del manuale di autocontrollo.

Funzione Calendario

Consente una visione generale dello stato dell'arte delle attività connesse alla gestione della sicurezza alimentare, comprese azioni e registrazioni svolte in passato o da effettuare in futuro.



Archivio e Allegati

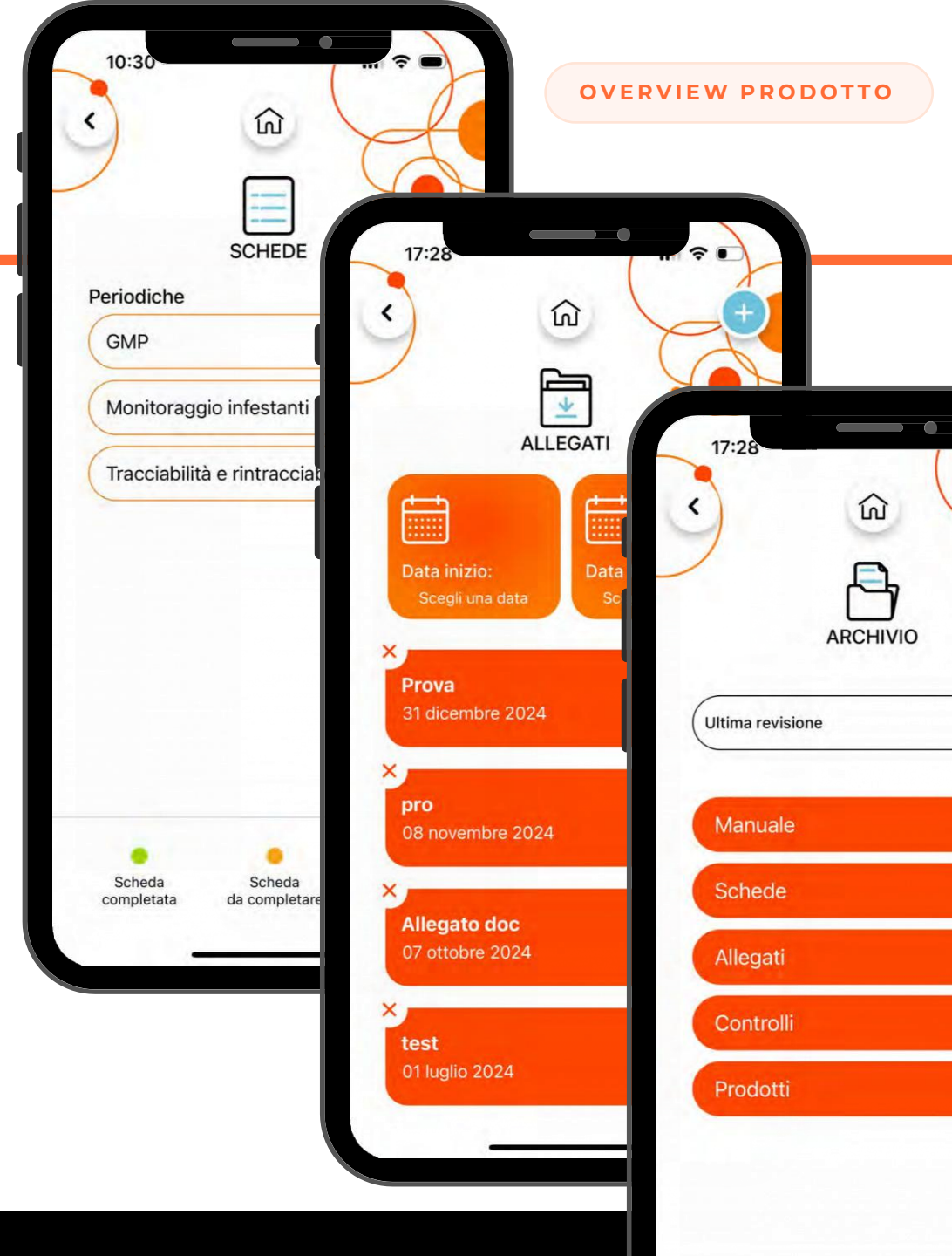
Schede ed allegati a portata di mano

Schede / Allegati / Archivio

La funzione Schede riunisce in maniera estremamente fruibile tutti i modelli delle schede di registrazione associate all'attività.

La funzione Allegati permette di salvare in BS-FOOD tutti i documenti e fotografie importanti.

In archivio è possibile generare report personalizzati (ad esempio per range di tempo, tipo di procedura, apparecchiatura, operatore, ecc.)



Controlli e Attività

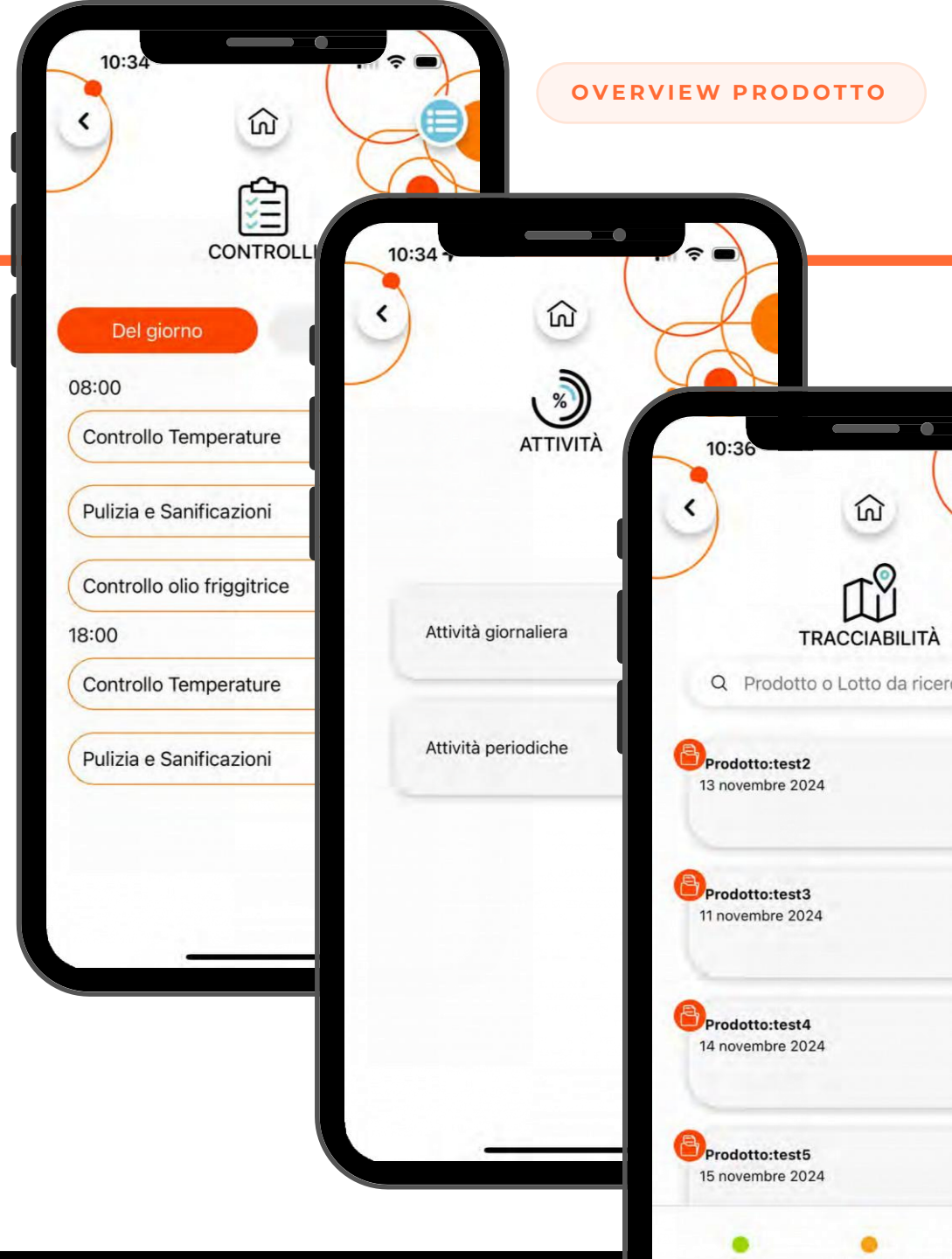
Controlli sempre aggiornati da remoto

Controlli /Attività

La funzione Controlli Permette di avere in maniera chiara un focus sui compiti imminenti da svolgere, aumentando sensibilmente i livelli di operatività.

Grazie alla funzione Attività è possibile invece monitorare l'andamento delle performance giornaliere, settimanali, mensili e annuali.

La funzione Tracciabilità permette invece di monitorare in tempo reale la shelflife dei prodotti, inclusi quelli aperti.
Notifiche push dedicate informano su eventuali imminenti scadenze



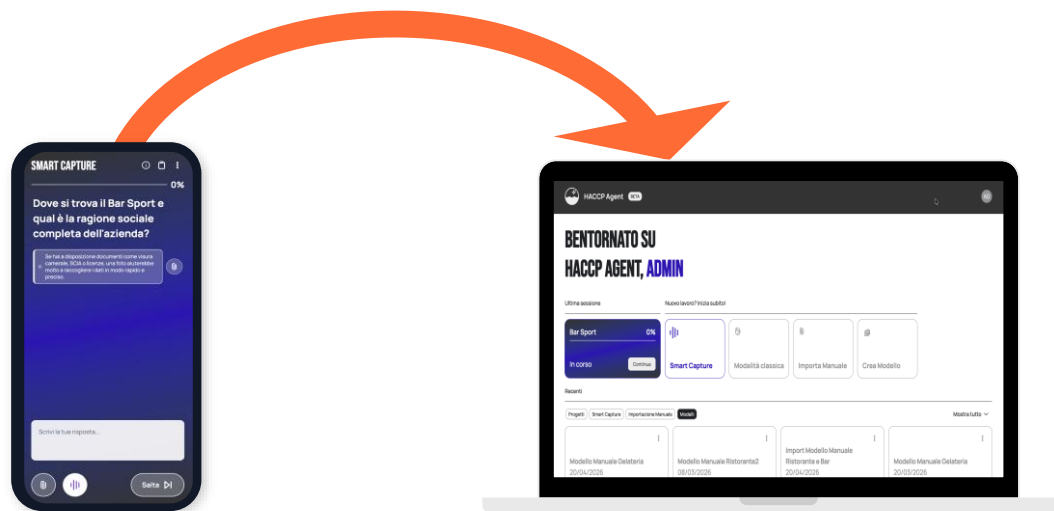
HACCP Agent

1° Agente AI Professionale per il Sistema haccp

OVERVIEW PRODOTTO

4 Vantaggi Chiave di HACCP AGENT

- Sopralluoghi
- Recupero dati
- Redazione procedure automatica
- Consulenza e Assistenza agantica



Focus consulenti



Sopralluoghi

Sopralluogo in 10 minuti,
procedure pronte al rientro in
ufficio



Recupero dati

Dati recuperati in tempo reale:
niente più giorni di attesa per
contatti e informazioni dai clienti.



Redazione procedure

Redazione procedure
automatiche, niente più attese
per ricevere info



Assistenza agantica

Assistente sempre alla mano
24/7 che risponde ad ogni
domanda

IoT – Lettura automatica dei dati

OVERVIEW PRODOTTO

Connessione in pochi secondi: inquadra il QR e la sonda si registra automaticamente, iniziando a trasmettere i dati.

Scan QR

1 Scan QR

Inquadra il QR con la camera

2 Auto-pairing

Registrazione automatica in account

3 Dati live

Dashboard con storico e trend

Cosa ottieni

- Setup in pochi secondi (QR code): niente configurazioni manuali
- Hardware + piattaforma integrati: un unico flusso end-to-end
- Monitoraggio continuo: dati centralizzati, storicizzati e confrontabili
- Gestione multi-sonda e multi-sito: scalabile per flotte di sensori
- Output pronti per decisioni: dashboard, export e reportistica

Hardware: sonda con QR

Software: piattaforma web/app

