

SATO
Powered On Site /



Prozessoptimierung in der Küche mit **SATO-Technologien** zur **Lebensmittelkennzeichnung**

satoeurope.com

Weniger Lebensmittelverschwendung mit dem FX3-LX von SATO



Etikettierung für den Küchenbetrieb

- ✓ Offline-Druck
- ✓ Stand-alone-Drucker
- ✓ Weniger Bedienerfehler
- ✓ Automatische Berechnung von Daten und Uhrzeiten
- ✓ Geringere Lebensmittelverschwendung
- ✓ Rückführbarkeit von Lebensmitteln

Wesentliche Vorteile:

Sicherheit: Die Etikettierungslösungen von SATO reduzieren das Fehlerpotenzial und gewährleisten Konformität mit Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit.

Kosteneinsparungen: Weniger Abfälle und eine optimierte Effizienz können zu erheblichen Kosteneinsparungen für das Restaurant führen.

Optimierte Teamarbeit: Eine eindeutige Etikettierung fördert eine bessere Kommunikation und Zusammenarbeit des Küchenpersonals.

Der Etikettendrucker FX3-LX ist speziell darauf ausgelegt, die Etikettierung und Kennzeichnung von Lebensmitteln mit Allergenhinweisen so einfach wie möglich zu gestalten.

- ✓ **Autonomes Drucken:** Dieser Stand-alone-Drucker lässt sich mit Ihrem Anbieter zur Angebots- und Speisenverwaltung integrieren, kann aber auch offline eingesetzt werden, damit Sie jederzeit gesetzeskonform bleiben.
- ✓ **Hervorhebung von Allergenen:** Mit dem FX3-LX können Sie eine Liste mit Allergenen anlegen und diese automatisch auf Ihren Etiketten hervorheben. Auf diese Weise sind die enthaltenen Allergene sowohl für Personal als auch für Verbraucherinnen und Verbraucher eindeutig erkennbar.
- ✓ **Datenbankverwaltung:** Sie können eine Datenbank mit Zutaten einschließlich Allergeninformationen anlegen. Damit entfällt die manuelle Eingabe für jedes Etikett, was nicht nur Zeit spart, sondern auch Fehler reduziert.
- ✓ **Automatische Aktualisierungen:** Der FX3-LX lässt sich mit externen Datenbanken verbinden. Alternativ können aktualisierte Zutatenlisten auch per USB/LAN aufgespielt werden. So sind die aktuellsten Allergenhinweise jederzeit ohne Weiteres abrufbar.

Chilli Mayo Dip

Prep
14/06/23

MUST USE BY
19/06/23

Prep
10:55

MUST USE BY
10:55



Burger Buns

Defrosted
14/06/23 11:03

Ready to Prep
14/06/23 13:03

Use By
15/06/23 EOD
Thursday

Eindeutige Etikettierung mit dem FX3-LX von SATO

PPDS-konforme Etikettierung

Nachstehend finden sich die Gründe dafür, warum die Kennzeichnung und Deklaration von Allergenen auf vorverpackten Lebensmitteln für den Direktverkauf (PPDS) so entscheidend sind:

- ✔ **Lebensbedrohliche Allergien:** Bestimmte Lebensmittelallergien können schwere Reaktionen bis hin zu Anaphylaxie hervorrufen, die zum Tode führen können. Eine eindeutige Kennzeichnung und Etikettierung ermöglicht es Allergikerinnen und Allergikern, informierte Entscheidungen bezüglich ihres Konsums zu treffen.
- ✔ **Versteckte Allergene:** PPDS-Lebensmittel können gelegentlich versteckte Allergene enthalten, die auf in Rezepten verwendete Zutaten oder Kreuzkontamination bei der Zubereitung zurückgehen. Die Kennzeichnung und Etikettierung legt solche Allergene offen und macht es Verbraucherinnen und Verbrauchern möglich, sie entsprechend zu meiden.
- ✔ **Zuvor nicht reguliert:** Vor Natashas Gesetz waren PPDS-Lebensmittel häufig nicht angemessen gekennzeichnet und etikettiert. Stattdessen wurden Verbraucherinnen und Verbraucher allein durch Nachfrage beim Personal über enthaltene Allergene informiert, was ein enormes Risiko darstellte.
- ✔ **Verbraucheraufklärung:** Eine eindeutige Kennzeichnung und Etikettierung befähigt Allergikerinnen und Allergiker dazu, selbst die Kontrolle über ihre Ernährung zu übernehmen und beim Gastronomiebesuch sichere Entscheidungen zu treffen.
- ✔ **Natashas Gesetz** schreibt vor, dass PPDS-Lebensmittel mit einer vollständigen Zutatenliste gekennzeichnet sein müssen, wobei Allergene eindeutig hervorzuheben sind. Dies gewährleistet Transparenz und schützt Verbraucherinnen und Verbraucher, insbesondere jene mit potenziell lebensbedrohlichen Allergien.



All-in-One- Etikettendruck - Anwendung für Restaurants und Imbisslokale

Takeaway Order
Order #12345

Date: 01/08/2024
Time: 19:32

Delivery
Customer: Joe Bloggs

Delivery Address: 123 Road Street, Town, Post Code
Phone: 01245 678910

Items	Price
Burger	£4.99
Seasoned Fries	£3.00
Subtotal	£7.99
Delivery Fee	£1.50
Total	£9.49

Payment Method: Card
Thank you for your order!
We hope you enjoy your meal.
www.websiteaddress.com



DELIVERYCLOUD

Sparen Sie Zeit und führen Sie sämtliche Bestellungen im Handumdrehen an einem Ort zusammen – mit der Anwendung SATO Delivery Cloud.

Ob Lieferando, UberEATS oder Wolt: Diese Anwendung bietet eine zentrale Anlaufstelle, über die sich die Transparenz, die Flexibilität und die Effizienz über alle Bestellwege hinweg problemlos optimieren lassen.

- ✓ **Nahtlose Integration** über Microsoft Azure in die Lieferplattform der Website, was eine unmittelbare Kommunikation über den Bearbeitungsstand der Bestellung gewährleistet
- ✓ **Leicht einsehbare** Daten via JSON mit Anzeige von Restaurantname, Bestellnummer, Lieferpartner und bestellten Produkten
- ✓ **Geringeres Risiko** von Falschlieferungen dank konsolidierter Bestellflüsse für jeden Lieferpartner
- ✓ **Gewährleistung der Konformität** mit gesetzlichen Vorschriften zur Deklaration von Allergenen durch Überprüfung aller Etiketten in der Anwendung, ehe diese gedruckt werden

Nutzen Sie die Anwendung SATO Delivery Cloud in Verbindung mit dem antibakteriellen 3-Zoll-Drucker FX3-LX (76 mm) und maximieren Sie so die Produktivität im schnelllebigen Gastronomieumfeld von heute.

Dieser spritzwassergeschützte und reinigungsfreundliche Etikettendrucker ist die ideale Wahl für Restaurants und Imbisslokale mit den folgenden Anforderungen:

- ✓ Optimale Lagerhaltung
- ✓ Automatisierte Berechnung von Haltbarkeits-, Verbrauchs-, Verfalls- oder Verkaufsdaten
- ✓ Vollständige Kennzeichnung und Deklaration von Zutaten und Allergenen in Übereinstimmung mit Lebensmittelgesetzen
- ✓ Kompatibilität mit zahlreichen SATO-Softwareanwendungen wie



Klicken Sie für eine Demonstration der Funktionsweise dieser Anwendung bitte hier:



und mehr ...



Temperatur- überwachung

Whole Chicken

Allergens: None

END OF COOK TEMP: 75.0 °C

Produced:

09:44 31/07/2024

USE WITHIN 48 HOURS

Im Gastronomiegewerbe hat die Sicherheit von Lebensmitteln höchste Priorität. Eine entscheidende Maßnahme zum Schutz von Verbraucherinnen und Verbrauchern besteht darin, die Innentemperatur von gekochtem Fleisch zu überwachen. Dieser scheinbar einfache Schritt kann bei der Prävention von Lebensmittelvergiftungen und lebensmittelbedingten Erkrankungen sowie bei der Bereitstellung eines hochwertigen Gastronomieerlebnisses Großes bewirken.

Aufrechterhaltung der korrekten Temperatur:

Temperaturkontrollen betreffen nicht nur das Endprodukt. Eine Überwachung der Gartemperaturen über den gesamten Zubereitungsprozess hinweg trägt dazu bei, dass Fleisch sicher und gleichmäßig durchgegart wird. Dies ist insbesondere bei großen oder dicken Fleischstücken entscheidend, da das Erreichen einer sicheren Innentemperatur hier mehr Zeit in Anspruch nehmen kann.

Die Arbeitsmittel:

Glücklicherweise handelt es sich bei der Gewährleistung angemessener Temperaturen um ein einfaches und geradliniges Verfahren. Küchenbetriebe setzen digitale Lebensmittelthermometer ein, die genaue und zuverlässige Messwerte liefern. Solche Thermometer kommen in jeder Phase des Garprozesses zum Einsatz, angefangen beim ersten Anbraten bis hin zu Kontrollen der endgültigen Innentemperatur.

✓ **Vereinfachte Einhaltung gesetzlicher Vorgaben:** Der Etikettendrucker FX3-LX kann für den automatischen Druck von Etiketten mit wesentlichen Informationen wie Datum, Uhrzeit, Gartemperatur und Fleischsorte programmiert werden. Handschriftliche Aufzeichnungen gehören damit der Vergangenheit an, wodurch die Fehlerquote sinkt und Lebensmittelkontrollbehörden eine eindeutig nachvollziehbare Dokumentation vorgelegt werden kann.

✓ **Effizienz dank Bluetooth:** Mit Bluetooth-fähigen Temperaturfühlern bleibt Kabelsalat aus. Über die kabellose Verbindung kann das Personal schnell und einfach die Temperatur des gekochten Fleisches messen, ohne direkt an den Drucker gebunden zu sein.

✓ **Höhere Genauigkeit:** Die Drucker von SATO drucken qualitativ hochwertige, wischfeste Etiketten aus, damit wichtige Temperaturdaten für die Aktenführung und künftige Bezugnahme langfristig lesbar bleiben. Potenzielle Verwechslungen oder Fehldeutungen, wie sie bei handschriftlichen Aufzeichnungen auftreten können, bleiben damit aus.

✓ **Vereinfachter Ablauf:** Der kombinierte Einsatz des Druckers FX3-LX mit einem Temperaturfühler vereinfacht den Temperaturüberwachungsprozess. Dem Personal ist es auf effiziente Weise möglich, Temperaturen zu messen, Etiketten zu drucken und Daten zu dokumentieren, wodurch sich im schnelllebigen Küchenumfeld wertvolle Zeit sparen lässt.

✓ **Sicherheit:** Mit einem eindeutigen und genauen Protokoll über Fleischtemperaturen können Restaurants ihre Verpflichtung zur Einhaltung von Lebensmittelsicherheitsvorschriften nachweisen. Sowohl dem Personal als auch Verbraucherinnen und Verbrauchern ist damit Sicherheit gewiss.

Produktionsmanagement



Bakery Category Daily Pastry

12 Almond Croissant
12 All Butter Crossiant
6 Maple Plait
6 Cinnamon Swirl
12 Chocolate Twist
12 Vanilla Crown
12 Chocolate Croissant
12 Pain Au Raisin
12 Pain Au Chocolate
6 Pretzel
8 Cheese Twist

Produktionsmanagement mit SATO für optimierte Produktion, weniger Abfälle und absolute Frische

Die Produktionsmanagement-Lösung von SATO ist ein leistungsstarkes Hilfsmittel, mit dem sich die Produktionsabläufe optimieren und die Abfallmengen bei der Lebensmittelherstellung reduzieren lassen. Das innovative Etikettierungssystem macht von modernen Tracking-Funktionen Gebrauch, um den Produktionszeitpunkt der Waren präzise zu erfassen. Betrieben ist es damit möglich, datengestützte Entscheidungen bezüglich ihrer Lagerhaltung zu treffen.

Mit dem System kann die Produktionsleitung den Frischegrad der Lebensmittel präzise feststellen. Die Erfassung der Produktionszeiten liefert Echtzeitdaten zum Alter jedes Artikels. Ausgehend davon können Betriebe entscheiden, ob mehr produziert werden muss oder ob zur Vermeidung von Abfällen infolge von Verderb Anpassungen an den Produktionsplänen vonnöten sind.

Mit dieser Lösung können Betriebe sich proaktiv der Herausforderungen im Umgang mit verderblichen Erzeugnissen annehmen. Anhand von Echtzeitdaten zur Produktfrische können Betriebe die Produktion optimieren und Abfallmengen reduzieren. Eine ständige Verfügbarkeit von frisch zubereiteten Produkten trägt außerdem zu einer höheren Kundenzufriedenheit bei. Produktionsbetrieben, die auf ein ideales Gleichgewicht zwischen anhaltend hoher Produktqualität und weniger unnötigen Verlusten aus sind, wird mit dieser Lösung ein wertvolles Hilfsmittel an die Hand gegeben.

Wesentliche Vorteile

- ✓ **Weniger Lebensmittelabfälle:** Anhand von Echtzeitdaten zum Produktalter können die Produktionspläne bedarfsweise angepasst und Überproduktion wie auch Verderb vermieden werden.
- ✓ **Optimierte Produktionsplanung:** Basierend auf der tatsächlichen Nachfrage lassen sich datengestützte Entscheidungen bezüglich des Produktionsvolumens treffen, was geringere Abfallmengen und eine gesteigerte Effizienz in Aussicht stellt.
- ✓ **Verbesserte Lagerhaltung:** Eine verbesserte Transparenz der Lagerbestände sorgt für optimale Bestandsmengen, womit Lagerkosten und Produktverfall reduziert werden können.
- ✓ **Höhere Kundenzufriedenheit:** Mit einer optimierten Produktionsplanung kann die ständige Verfügbarkeit von Frischware gewährleistet werden.
- ✓ **Gesteigerte Rentabilität:** Weniger Abfälle und eine optimierte Produktion sorgen für höhere Gewinnmargen.
- ✓ **Vereinfachte Abläufe:** Dank automatisierter Nachverfolgung lässt sich der manuelle Arbeitsaufwand reduzieren und die allgemeine Betriebseffizienz steigern.

Klicken Sie für eine Demonstration der Funktionsweise dieser Anwendung bitte hier:



HACCP-Sicherheit



Funktionsmerkmale:



Rückführbarkeit Eine Fotoaufnahmefunktion erleichtert Ihnen die Speicherung Ihrer Etiketten zu Rückführbarkeitszwecken.



Wareneingangskontrolle Bei Wareneingang sind verschiedene kritische Aspekte zu prüfen, seien es die Produkttemperatur, die Verbrauchsdaten des Lieferanten oder der Zustand der Verpackung. Archivieren Sie Ihre Produktetiketten, indem Sie Fotos davon aufnehmen. Eine physische Aufbewahrung ist damit überflüssig.



Etikettendruck Mit der Anwendung haben Sie die Möglichkeit, Etiketten für Ihre Endprodukte, sekundäre Kontrolletiketten mit den Verbrauchsdaten oder aber einfache Etiketten zu drucken.

Vorteile

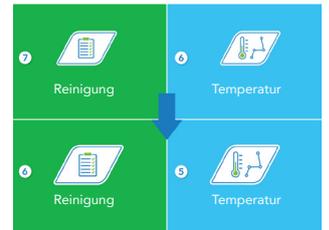
- ✓ Erhebliche Zeiteinsparungen
- ✓ Ein unverzichtbares Hilfsmittel zur Vereinfachung Ihrer täglichen Aufgaben
- ✓ Anwenderfreundlich
- ✓ Garantierte Konformität

Automatische Kontrollen

Mit der Lösung von SATO zur Verwaltung der Lebensmittelsicherheit können Sie die Einstellungen für automatische Kontrollen sowie deren Häufigkeit individuell an Ihre Tätigkeiten anpassen.

Automatische Kontrollen für Arbeitsmethoden

Die automatischen Kontrollen für Arbeitsmethoden sehen eine Reihe von Prüflisten vor, die sich für den Fall von Nichtkonformitäten individuell mit Korrekturmaßnahmen anpassen lassen. Für jeden Arbeitsplatz können alle anfallenden Arbeiten geplant werden, was wiederum der Effizienz zugutekommt.



Automatische Reinigungskontrollen: Die automatischen Reinigungskontrollen werden mit ihren jeweiligen Intervallen konfiguriert.



Automatische Ölkontrollen: Die automatischen Ölkontrollen werden mit ihren jeweiligen Intervallen konfiguriert.



Automatische Temperaturkontrollen: Temperaturmessungen lassen sich in Abhängigkeit von den Besonderheiten Ihres Küchenbetriebs individuell anpassen. Unter Bezugnahme auf eine behördliche Werteskala wird das Personal über jegliche Abweichungen in Kenntnis gesetzt. Temperaturmessungen werden entweder manuell oder mithilfe von Sensoren automatisch vorgenommen.

Befugnisverwaltung: Die Anwendung umfasst diverse Profile mit verschiedenen Datenzugriffsebenen: Benutzer, Administrator und Supervisor.

Überwachung: Über das Backoffice von SATO Food Safety Management können Sie aus der Ferne auf die Daten jedes Standorts zugreifen. Der Überwachungsbildschirm macht es Ihnen leicht, jene Aspekte herauszustellen, die Sie im Auge behalten sollten. Bei Bedarf können auch E-Mail-Benachrichtigungen konfiguriert werden.

Verlauf: Ihre Daten werden automatisch in Echtzeit archiviert und können jederzeit abgerufen werden.

RFID in der Lebensmittelbranche



Wie RFID die Effizienz steigert und das Verbrauchererlebnis optimiert

Die RFID-Technologie (Radiofrequenz-Identifikation) zur automatischen Identifikation von Objekten via Funk ist in der Lebensmittelbranche vielseitig einsetzbar. Mit ihr lassen sich Effizienz, Rückführbarkeit und allgemeines Lieferkettenmanagement deutlich verbessern. Zunehmend mehr Betriebe in der Lebensmittelbranche entscheiden sich für den Einsatz von RFID-Technologien. Grund hierfür ist der Mehrwert, den diese in Aussicht stellen, sei es im Hinblick auf Effizienz, Rückführbarkeit, Erfüllung immer neuer Verbraucherwünsche oder Einhaltung von stetig strenger werdenden regulatorischen Vorgaben.

Der RFID-Technologie kommt bei der wirksamen Verwaltung der Lieferketten in der Lebensmittelindustrie eine immer größere Rolle zu, insbesondere im Zusammenhang mit dem Erhalt der Frische von verderblichen Erzeugnissen. Mit der Anwendung Food Safety Management von SATO können Produkte basierend auf Datum und Herkunft überwacht werden, was eine automatisierte Lagerhaltung nach dem FEFO-Prinzip (Auslagerung nach dem kürzesten Haltbarkeitsdatum) fördert. Dies verbessert nicht nur die betriebliche Effizienz, sondern beugt auch möglichen Rückrufen und damit verbundenen Abfällen vor, was zu einer stabileren und nachhaltigeren Lieferkette beiträgt.

Die effektive Lagerhaltung ist und bleibt eine ständige Herausforderung für den Lebensmitteleinzelhandel. Falsche Bestandsmengen verärgern nicht nur Verbraucherinnen und Verbraucher, sondern

Vorteile von und Einsatzmöglichkeiten für RFID in der Lebensmittelindustrie:

- ✓ Lagerhaltung
- ✓ Rückführbarkeit und Transparenz
- ✓ Temperaturüberwachung
- ✓ Reduzierung von Lebensmittelabfällen
- ✓ Transparenz in der Lieferkette
- ✓ Bestandsoptimierung
- ✓ Optimierung von Vertriebsprozessen
- ✓ Lebensmittelsicherheit
- ✓ Rückrufverwaltung
- ✓ Steigerung der Betriebseffizienz

tragen auch in erschreckend hohem Maße zu Lebensmittelverschwendung bei. Tonnen von Lebensmitteln landen alljährlich im Müll, vornehmlich aufgrund von Bedenken bezüglich ihrer Frische. Umso entscheidender ist es, dass Lebensmittelgeschäfte und Restaurants die Genauigkeit ihrer Bestände optimieren.

Lebensmittelbetriebe tragen die Verantwortung dafür, unsichere Produkte zurückzurufen, um die Integrität der Lebensmittelkette zu wahren. Mit den Lösungen von SATO ist es dank präziser Bestandsüberwachung auf Paletten-, Karton- und Fachebene möglich, der Entsorgung ganzer Lebensmittelchargen vorzubeugen. Ferner zeigen Verbraucherinnen und Verbraucher von heute – einschließlich jener, die online kaufen und im Geschäft abholen (BOPIS-Prinzip) und E-Commerce-Angebote nutzen – ein gesteigertes Interesse an der Herstellung, den Zutaten und der Herkunft ihrer Lebensmittel. Dieses wachsende Verbraucherbewusstsein unterstreicht die Notwendigkeit für mehr Transparenz in der Lebensmittellieferkette.

Sicheres und fehlerfreies Verpacken mit der SATO-Lösung für Gastronomie und Lebensmittellieferung

Kosten Sie Reklamationen wegen falscher Lieferungen Zeit und Geld?

Transformieren Sie Ihren Betrieb mit einer integrierten Lösung von SATO, bei der modernes Bestellmanagement auf Verpackungsnachweis und intelligentes Drucken trifft.

Binden Sie den Drucker FX3-LX nahtlos in Ihre Abläufe ein und erhalten Sie Bildschirmbenachrichtigungen in Echtzeit. Damit wird sichergestellt, dass jede einzelne Bestellung korrekt verpackt wird.

SATO FX3-LX mit AEP

Intelligente Drucklösung

- ✓ Keine Notwendigkeit für separate Computer oder Software von Drittanbietern
- ✓ Integrierte Intelligenz für weniger Bedienerfehler
- ✓ Anschluss von Peripheriegeräten: Verbindung mit Scannern, Waagen und mehr
- ✓ Direktanbindung an IT- und Cloud-Systeme
- ✓ Ideal für Bereiche mit geringem Platzangebot
- ✓ Geringere Gesamtbetriebskosten: Weniger Ausfallzeiten und geringerer Wartungsaufwand
- ✓ Intuitives Display

Wesentliche Vorteile:

- ✓ **Weniger Dispute:** Lösen Sie Kundenbeschwerden im Handumdrehen mithilfe von Videonachweisen auf.
- ✓ **Kosteneinsparungen:** Halten Sie Entschädigungen für falsche Behauptungen gering.
- ✓ **Gesteigerte Effizienz:** Beschleunigen Sie die Abwicklung von Bestellungen mit vereinfachten Verpackungsprozessen.
- ✓ **Verbesserte Kundenzufriedenheit:** Gewährleisten Sie, dass jede Bestellung korrekt abgewickelt wird, und steigern Sie so die Kundenbindung.

Besonderes Merkmal

Eliminierung von Aussage-gegen-Aussage-Situationen

Legen Sie jegliche Kundenstreitfälle in kürzester Zeit mit eindeutigen Videonachweisen bei und schützen Sie so Ihr Unternehmen.



Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrer regionalen SATO-Niederlassung oder unter:

satoeurope.com



© 2024 SATO CORPORATION. Alle Rechte vorbehalten.