



Lösungen für die Gastronomiebranche



satoeurope.com

Lebensmittelverschwendung

- Es soll der optimale Lebensmittelbestand festgestellt werden, um Verschwendung zu minimieren
- Steigerung der Produktivität, indem manuelle Bestandszählungen reduziert werden

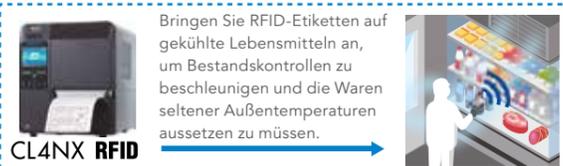
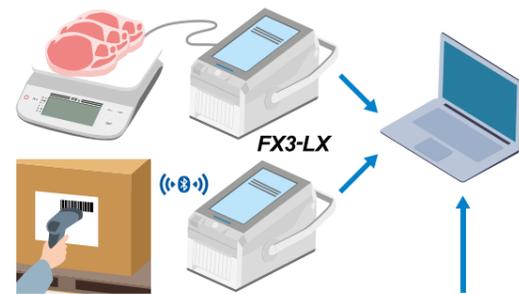
Druck von Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsprotokollen für den Lebensmitteltransport **HACCP**

Aufzeichnen der Temperaturanzeigen in Kühl-/Tiefkühllastwagen während des Transports. Nutzen Sie ein Smartphone und einen mobilen Drucker, um das Temperaturprotokoll auszudrucken und es beim Erhalt oder bei der Lieferung am Produkt anzubringen.



Für Wareneingang, FIFO, Bestandskontrolle

Verbindung mit Universalscannern oder -wiegegeräten, um Wareneingang, FIFO und Bestandskontrolle zu verbessern.

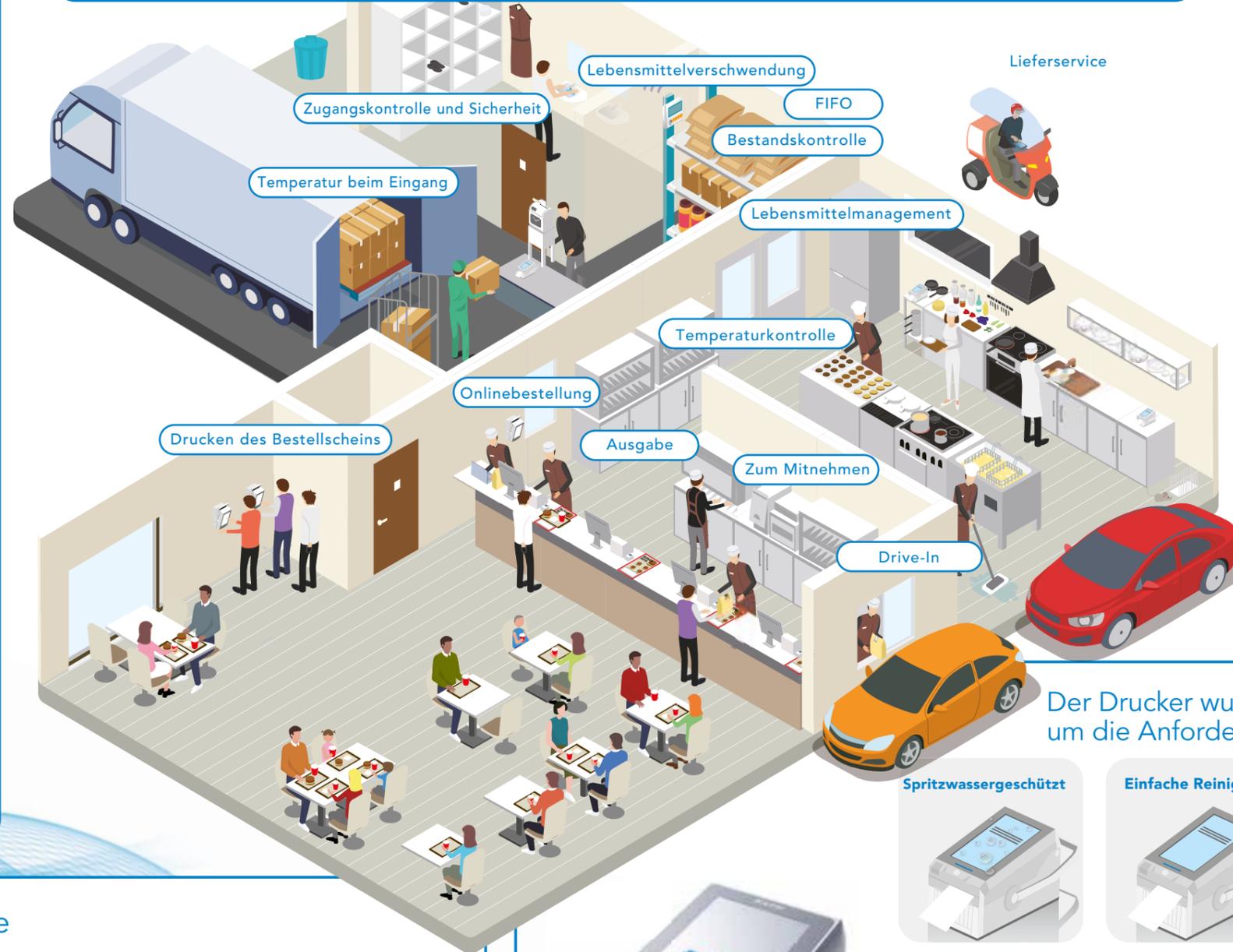


Zugangskontrolle und Sicherheit

- Zugangskarten für stündliche Schichtwechsel der Mitarbeiter müssen einfach und flexibel ausgestellt werden können, während gleichzeitig die Gebäudesicherheit gewährleistet wird

Mithilfe von RFID kann die Sicherheit am Ein- und Ausgang kostengünstig erhöht werden

RFID-Karten zur Eingangskontrolle sind eine kostengünstigere Lösung im Vergleich zu PVC-IC-Karten. Einfach die Karte auf das Lesegerät legen, um Ein- und Ausgangsdaten zu erfassen. Fügen Sie Identifizierungsangaben zu den Mitarbeitern hinzu (z. B. ID-Nummer des Mitarbeiters), um die Sicherheit weiter zu erhöhen.



Lebensmittelmanagement

- Schulungsaufwand im Hinblick auf die Lebensmittelzubereitung soll minimiert werden
- Sowohl geschulte als auch neue Mitarbeiter müssen das leicht zu verstehende Etikett mit dem Verfallsdatum einfach erstellen können

Der FX3-LX ermöglicht ein präzises **HACCP** Datenmanagement von Verfallsdaten

Verschiedene Möglichkeiten, nach der Lebensmitteln zu suchen – nach Gruppe, Lebensmittelbezeichnung, Produktnummer etc. Die Echtzeituhr ermöglicht eine genaue Datums Codierung auf Etiketten, um die Lebensmittelsicherheit zu verbessern.



Papierlose Aufzeichnung der **HACCP** Kerntemperatur der Lebensmittel

Um ein papierloses Datenmanagement zu realisieren, geben Sie die Daten nach der Messung der Kerntemperatur der Lebensmittel in den FX3-LX ein.



Der Drucker wurde entwickelt, um die Anforderungen von Restaurants zu erfüllen

FX3-LX

Spritzwassergeschützt



Dank IPx2-Klassifizierung ist der Drucker FX3-LX gegen Spritzwasser geschützt.

Einfache Reinigung



Einfache antibakterielle Reinigung des Druckergehäuses.

Einfache Bedienung auch mit Handschuhen



Der druckempfindliche Touchscreen kann sogar mit Handschuhen bedient werden.

Anleitungen sowie Druckmenü in mehreren Sprachen verfügbar



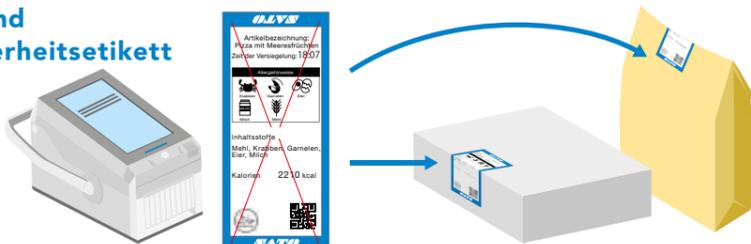
Für das Display und den Etikettendruck können verschiedene Sprachen eingestellt werden, womit Schwierigkeiten bei der Bedienung aufgrund von Sprachbarrieren eliminiert werden. Beispielsweise kann die Anleitung auf Chinesisch angezeigt werden, während das Etikett auf Englisch ausgedruckt wird.

Lieferservice/Drive-In/Mitnahme

- Allergiehinweise für Konsumenten sollen klar dargestellt werden

Druck von Inhaltsstoffen und Allergiehinweisen auf Sicherheitsetikett

Mit dem FX3-LX können Produktname, Rohstoffe, Verpackungsdatum/-zeit, Allergiehinweise auf einem Einwegetikett gedruckt werden.



An der Wand montierbar

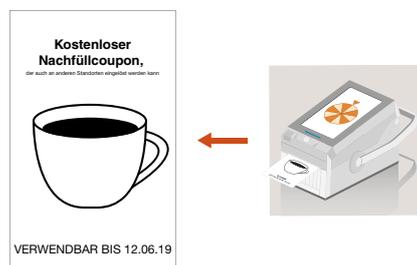


Anwendung kann kundenspezifisch angepasst werden, um Kundenanforderungen zu erfüllen



Nutzen Sie den FX3-LX für Werbeaktivitäten, um neue Kunden anzusprechen und vorhandene zu binden und aufzubauen

Aktion mit kleinen Spielen und Coupons



Um den Kunden dazu zu bewegen ihr Restaurant erneut aufzusuchen, bieten Sie ihm die Möglichkeit, einen kostenlosen Nachfüllgutschein zu gewinnen, der auch in anderen Filialen akzeptiert wird, indem Sie auf dem FX3-LX Gutschein-Roulette mit ihm spielen.



FX3-LX

Selbstbedienung



Im Gegensatz zu größeren Touchscreen-Bestellsystemen kann bei einer Störung nur die Konsole und nicht das gesamte Bestellsystem ausgetauscht werden.



Dank der Mehrsprachigkeit können Kunden einfach Bestellungen aufgegeben und den Bestellschein den Mitarbeitern für die Zubereitung übergeben. Durch die Beschleunigung des Bestellvorgangs mit größerer Genauigkeit wird die Wartezeit verkürzt und das Kundenerlebnis verbessert.

Personalisierung



Kunden können persönliche Nachrichten schreiben, die ausgedruckt und auf den Produkten angebracht werden können. Das Etikett kann auch den QR-Code enthalten, um Kunden auf eine Aktions-Webseite zu führen.

Spaß für Kinder



Drucken von Fotos mit einer kleinen Kamera, die mit dem FX3-LX verbunden ist. Drucken von Etiketten mit unterschiedlichen Designs, die sich zum Beispiel je nach Wetter oder Zeit ändern. Kombination mehrerer Etiketten zu einem Gesamtbild. Witzige Aktion für Familien mit Kindern.

Drucken der Lebensmittelpräferenzkarte



1. Erzeugen eines QR-Codes zum Anzeigen Ihrer Präferenzen bei den Zutaten (z. B. „keine Zwiebeln“).
2. Scannen Sie den QR-Code mithilfe des Lesegeräts am Standort, erstellen Sie den Bestellschein und händigen Sie ihn den Mitarbeitern am Standort aus.

- Einfache Bestellung bei einem erneuten Besuch des Kunden dank Lebensmittelpräferenzkarte
- Einfache Bestellung für Kunden, die im Rahmen eines Gruppenbesuchs für andere bestellen
- Erleichterung für Nicht-Muttersprachler, die die Landessprache nicht fließend sprechen
- Einfache Bestellung für Kunden, die Einschränkungen hinsichtlich Gehör und/oder Sprache haben

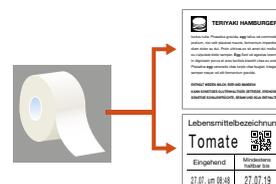
Gründe, warum der FX3-LX die beste Wahl für Restaurants ist

- ✓ Seniorengerecht – Inhaltsstoffe und Allergiehinweise in kleinen Buchstaben sind dank hoher Auflösung (305 dpi) klar zu erkennen
- ✓ Kann für verschiedene Etiketten mit unterschiedlichen Längen je nach gedrucktem Text verwendet werden (Linerless-Etikett)
- ✓ SATO AEP*1 Im Sinne der Verbrauchersicherheit können Allergene auf dem Etikett fett gedruckt werden
- ✓ So können Daten wie Standort, Zeitpunkt und Menge der gedruckten Etiketten von der Zentrale erfasst werden
- ✓ Gleichzeitige Aktualisierung von Daten an mehreren Standorten (über SATO App Storage*2)
- ✓ Sorgt für Sichtbarkeit des Druckerstatus, ermöglicht Asset-Management und die Aktualisierung der Systemsoftware an mehreren Standorten gleichzeitig (über SATO Online Services*3)

*1 Dank der Application Enabled Printing (AEP) Plattform können Geräte auch ohne PC als eigenständiger Drucker verwendet werden.

*2 SATO App Storage (SAS) ist ein cloudbasierter Datenmanagementdienst, um Daten zentral zu verwalten und effizient zu verteilen.

*3 SATO Online Services (SOS) ist eine cloudbasierte IoT-Lösung zur 24/7-Überwachung des Druckerstatus, um einen stabilen Betrieb zu ermöglichen.



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

satoeurope.com



Ceaseless Creativity for a Sustainable World

© 2019 SATO CORPORATION. Alle Rechte vorbehalten. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrer regionalen SATO-Niederlassung oder unter satoeurope.com