

SATO
Powered On Site /



Optimice sus cocinas con el **Etiquetado de alimentos de SATO**

satoeurope.com/es

Reduzca el desperdicio alimentario con la SATO FX3-LX



Etiquetado en la zona de producción

- ✓ Impresión sin conexión
- ✓ Impresora autónoma
- ✓ Eliminación de los errores humanos
- ✓ Cálculo automático de fechas y horas
- ✓ Reducción del desperdicio alimentario
- ✓ Trazabilidad de los alimentos

Principales ventajas:

Tranquilidad: el etiquetado de SATO reduce el riesgo de aparición de errores y garantiza el cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria.

Ahorro de costes: menos residuos y más eficacia pueden traducirse en un considerable ahorro de costes para el restaurante.

Trabajo en equipo más cohesionado: un etiquetado claro fomenta una mejor comunicación y colaboración entre los miembros del equipo de cocina.

La impresora de etiquetas FX3-LX ha sido diseñada específicamente para facilitar al máximo el etiquetado de alérgenos alimentarios.

- ✓ **Impresión autónoma:** esta impresora autónoma puede integrarse en su sistema de gestión de menús o funcionar sin conexión, lo que le permite cumplir la normativa en todo momento.
- ✓ **Resaltado de los alérgenos:** la FX3-LX le permite programar una lista de alérgenos y destacarlos en sus etiquetas de manera automática, lo que garantiza que sean claramente visibles tanto para el personal como para los clientes.
- ✓ **Gestión de la base de datos:** puede crear una base de datos de ingredientes con su respectiva información alérgica. De esta manera, evita tener que introducir la información manualmente para cada etiqueta, ahorra tiempo y minimiza errores.
- ✓ **Actualizaciones automáticas:** la FX3-LX se puede conectar a bases de datos externas o aceptar actualizaciones de su lista de ingredientes a través de USB/LAN. De este modo, puede acceder fácilmente a la información alérgica actualizada.

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

Etiquete todo claramente con la SATO FX3-LX

Etiquetado conforme a la PPDS

Estas son las razones por las que el etiquetado de alérgenos en alimentos preenvasados para la venta directa (PPDS, por sus siglas en inglés) es vital:

- ✓ **Alergias potencialmente mortales:** Determinadas alergias alimentarias puede causar reacciones graves e incluso la anafilaxia, que puede ser mortal. Un etiquetado claro permite a la gente que padece alergias decidir con fundamento qué puede consumir.
- ✓ **Alérgenos ocultos:** Los alimentos PPDS a veces pueden contener alérgenos ocultos debido a los ingredientes utilizados en la recetas o por la aparición de contaminación cruzada durante la preparación. El etiquetado informa de dichos alérgenos, lo que permite a los consumidores evitarlos.
- ✓ **Anteriormente no estaba regulado:** antes de la Ley Natasha (Ley de etiquetado de alérgenos del Reino Unido), los alimentos PPDS solían carecer de un etiquetado adecuado. Confiar exclusivamente en que el personal informara a los clientes sobre los alérgenos suponía un gran riesgo.
- ✓ **Empoderamiento de los clientes:** un etiquetado claro empodera a la gente con alergias a tomar el control de sus necesidades nutricionales y a tomar decisiones seguras al comer fuera de casa.
- ✓ **La Ley Natasha** ordena que los alimentos PPDS deben incluir una lista completa de sus ingredientes con los alérgenos resaltados. Así se garantiza la transparencia y se protege a los consumidores, sobre todo a aquellos con alergias potencialmente mortales.



Aplicación de impresión de etiquetas todo en uno para restaurantes y establecimientos de comida para llevar

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	

Ahorre tiempo y integre los pedidos de los clientes al instante con la aplicación SATO Delivery Cloud.

Esta aplicación mejora fácilmente la visibilidad, flexibilidad y eficacia de todas las plataformas de pedidos (Deliveroo, Just Eat, UberEATS, Grub Hub...) en un único sitio.



- ✓ **Integración directa** con la web de plataformas de entrega a domicilio a través de Microsoft Azure, lo que garantiza la comunicación bidireccional instantánea de las actualizaciones de los pedidos
- ✓ **Datos fácilmente visibles** a través de JSON, que muestran el nombre del establecimiento, el número de pedido, la empresa de entrega a domicilio y los productos solicitados.

- ✓ **Reducción del riesgo** de que se entregue un pedido incorrecto a un cliente gracias a flujos de pedidos consolidados para cada empresa de entrega a domicilio colaboradora
- ✓ **Garantía de cumplimiento** de la normativa sobre alérgenos, ya que es posible revisar todas las etiquetas en la aplicación antes de imprimirlas

Combine la aplicación SATO Delivery Cloud con la impresora antibacteriana de 3 pulgadas FX3-LX para maximizar la productividad en entornos de servicios alimentarios donde el ritmo de trabajo es vertiginoso.

Esta impresora de etiquetas resistente a salpicaduras y fácil de limpiar es ideal para restaurantes y establecimientos de comida para llevar que precisen:

- ✓ Una gestión óptima del inventario
- ✓ Fechas de consumo preferente, caducidad o límite de venta automatizadas
- ✓ Un etiquetado de ingredientes y alérgenos completo para cumplir la legislación alimentaria
- ✓ Compatible con varias aplicaciones de software de SATO, como



y más...



Pulse aquí para ver una demostración del funcionamiento de esta aplicación:

Supervisión del control de temperatura

Whole Chicken

Allergens: None

END OF COOK TEMP: 75.0 °C

Produced:

09:44 31/07/2024

USE WITHIN 48 HOURS

En el mundo de la hostelería, garantizar la seguridad alimentaria es fundamental. Una práctica esencial que protege a los clientes es comprobar la temperatura interna de las carnes cocinadas. Este paso aparentemente sencillo marca la diferencia a la hora de prevenir intoxicaciones alimentarias y proporciona una experiencia gastronómica de gran calidad

Mantener el calor adecuado:

Las comprobaciones de temperatura no deben realizarse solo en el producto final. Supervisar las temperaturas durante el proceso de cocinado ayuda a garantizar que las carnes se cocinen uniformemente y de manera segura. Esto es especialmente importante en el caso de trozos grandes o gruesos que pueden tardar más en alcanzar la temperatura interna segura.

Las herramientas de trabajo:

Afortunadamente, garantizar las temperaturas adecuadas es un proceso simple. En las cocinas se utilizan termómetros de cocina que proporcionan lecturas precisas y fiables. Estos termómetros se usan durante todo el proceso de cocinado, desde el marcado inicial hasta las comprobaciones de temperatura interna finales.

✓ **Cumplimiento simplificado:** La impresora de etiquetas FX3-LX se puede programar para imprimir automáticamente etiquetas con la información clave, como la fecha, hora, temperatura de cocción y el tipo de carne. De esta manera, se elimina la necesidad de llevar registros hechos a mano, por lo que se reduce el riesgo de cometer errores y se garantiza que la documentación será clara de cara a las inspecciones.

✓ **Eficacia del Bluetooth:** elimine los molestos cables con un sensor de temperatura conectado vía Bluetooth. Esta conexión inalámbrica permite al personal tomar las temperaturas de las carnes cocinadas rápida y fácilmente sin esta ligado a la impresora.

✓ **Mayor precisión:** las impresoras de SATO producen etiquetas de gran calidad resistentes a las manchas, por lo que se garantiza que los importantes datos sobre temperatura sigan siendo legibles para el mantenimiento de los registros y para futuras consultas. De esta manera, se elimina la posible confusión o malinterpretación que puede tener lugar cuando los registros se realizan a mano.

✓ **Flujo de trabajo mejorado:** la combinación de la impresora FX3-LX y el sensor de temperatura optimiza el proceso de comprobación de temperatura. El personal puede tomar las temperaturas, imprimir las etiquetas y registrar los datos eficazmente, lo que ayuda a ahorrar tiempo en entornos de cocina donde el ritmo de trabajo es trepidante.

✓ **Tranquilidad:** con un registro claro y preciso de las temperaturas de las carnes, los restaurantes pueden demostrar su compromiso de cumplimiento en materia de seguridad alimentaria. Esto tranquiliza tanto al personal como a los clientes.

Gestión de la producción



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

Gestión de la producción de SATO: optimización de la producción, minimización de los residuos y maximización de la frescura

La solución de gestión de la producción de SATO es una potente herramienta para optimizar las operaciones productivas y reducir los residuos de alimentos en la producción alimentaria. Este innovador sistema de etiquetas utiliza funciones de seguimiento avanzadas para supervisar la hora de producción de las comidas, lo que permite a los establecimientos tomar decisiones fundamentadas sobre su gestión de inventario.

Este sistema ayuda a los jefes de producción a identificar con precisión la frescura de sus comidas. Haciendo un seguimiento de la hora de producción y proporciona información en tiempo real sobre el momento de elaboración del producto, lo que permite a los establecimientos determinar si hay que producir más o si, por el contrario, es preciso realizar ajustes en los planes de producción para evitar desperdicios.

Con esta solución, las empresas pueden abordar de manera proactiva el reto que supone gestionar los productos perecederos. Gracias al uso de datos en tiempo real sobre la frescura de los productos, los negocios pueden optimizar la producción, reducir los residuos y mejorar la satisfacción del cliente poniendo a su disposición alimentos recién preparados. Se trata de una valiosa herramienta para entornos productivos que busquen el equilibrio perfecto entre mantener productos de calidad y reducir pérdidas innecesarias.

Principales ventajas

- ✓ **Reducción del desperdicio alimentario:** conocer en tiempo real el momento de elaboración del producto permite ajustar los planes de producción y evitar la sobreproducción y el desperdicio.
- ✓ **Optimización de la planificación de la producción:** tomar las decisiones sobre volumen de producción basándose en datos en función de la demanda real permite reducir los residuos y mejorar la eficacia.
- ✓ **Mejor gestión del inventario:** la mejora de la visibilidad de los niveles de inventario garantiza disponer del stock óptimo para minimizar los costes de almacenamiento y la caducidad de los productos.
- ✓ **Mayor satisfacción del cliente:** disponibilidad constante de productos frescos gracias a una planificación optimizada de la producción.
- ✓ **Mayor rentabilidad:** la reducción de residuos y la optimización de la producción se traducen en un aumento de los márgenes de rentabilidad.
- ✓ **Operaciones simplificadas:** la supervisión automatizada reduce el trabajo manual y mejora la eficacia operativa general.

Pulse aquí para ver una demostración del funcionamiento de esta aplicación:



Seguridad APPCC

Funciones:



Trazabilidad Guardar sus etiquetas de trazabilidad es muy sencillo con capturas fotográficas.



Control de las recepciones Al recepcionar el género, deben comprobarse varios puntos críticos: temperatura del producto, fechas de caducidad del proveedor, condiciones del envase, etc. Archive sus etiquetas de producto tomándoles fotos sin necesidad de guardarlas físicamente.



Impresión de etiquetas La aplicación le ofrece la posibilidad de imprimir sus etiquetas de producto acabado, etiquetas de fecha de consumo preferente secundarias o etiquetas simples.

Ventajas

- ✓ Ahorro de tiempo considerable
- ✓ Una herramienta vital para simplificar su día a día
- ✓ Fácil de usar
- ✓ Cumplimiento normativo garantizado

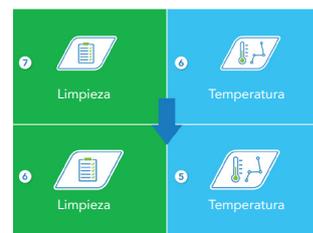
Controles automáticos

Gracias a la solución de Gestión de la seguridad alimentaria de SATO, puede personalizar los ajustes del control automático y sus frecuencias para adaptarlos a sus actividades.

Controles automáticos del método de trabajo

El control automático del método de trabajo consta de una serie de listas de comprobación que se pueden personalizar con medidas correctivas en caso de detectarse cualquier irregularidad.

Planifique todas las tareas a realizar en cada estación de trabajo y aumente la eficacia.



Controles automáticos de la limpieza: los controles automáticos del plan de limpieza se configuran teniendo en cuenta las frecuencias de los mismos.



Controles automáticos del aceite: los controles automáticos del plan aceite se configuran teniendo en cuenta las frecuencias de los mismos.



Controles automáticos de la temperatura: las lecturas de temperatura se personalizan en función de las especificaciones de su cocina. Se configura una escala de valores normativos para alertar a los empleados ante cualquier desviación. Las lecturas de las temperaturas se hacen manual o automáticamente con sensores.

Gestión de los derechos: la aplicación cuenta con varios perfiles con distintos niveles de acceso a la información: usuario, administrador y supervisor.

Supervisión: el sistema interno de Gestión de la seguridad alimentaria de SATO le permite acceder a los datos de cualquier centro de manera remota. Identifique fácilmente los puntos que debe vigilar gracias a la pantalla de supervisión. También puede configurar alertas vía correo electrónico.

Historial: sus datos se archivan automáticamente en tiempo real y están disponibles de manera inmediata.

La RFID en la alimentación



La RFID aporta eficacia y mejora la experiencia de los clientes

La tecnología RFID (identificación por radiofrecuencia) tiene diversos usos en el sector alimentario. Mejorar la eficacia, trazabilidad y gestión de la cadena de suministro en general. La adopción de la tecnología RFID en el sector alimentario sigue creciendo a medida que las empresas reconocen el valor que aporta en términos de eficacia, trazabilidad y satisfacción de las cambiantes necesidades de los consumidores y de las normas reglamentarias.

La tecnología RFID juega un papel cada vez más importante en la gestión eficaz de la cadena de suministro del sector alimentario, sobre todo en lo que se refiere a la conservación de productos frescos y perecederos. La solución para la Gestión de la seguridad alimentaria de SATO le ayuda a supervisar los productos en función de su fecha y origen, lo que facilita la gestión automatizada del inventario priorizando la salida de los productos con vencimiento próximo (FEFO, por sus siglas en inglés; First Expired, First Out). De esta manera, no solo mejora la eficacia operativa, sino que también se minimizan los riesgos y los residuos que se generan al retirar productos del mercado; así pues, se contribuye a lograr una cadena de suministro más flexible y sostenible.

Mantener una gestión de inventario eficaz sigue siendo todo un reto para los comercios minoristas de alimentación. Tener unos niveles de inventario incorrectos no solo supone la insatisfacción de los clientes, sino que también contribuye a un importante

Ventajas y usos de la RFID en el sector alimentario:

- ✓ Gestión de inventario
- ✓ Trazabilidad y transparencia
- ✓ Control de la temperatura
- ✓ Reducción de el desperdicio alimentario
- ✓ Visibilidad de la cadena de suministro
- ✓ Optimización del inventario
- ✓ Optimización de los procesos de distribución
- ✓ Seguridad alimentaria
- ✓ Gestión de la retirada de productos del mercado
- ✓ Mejora de la eficacia operativa

desperdicio alimentario. Las tiendas de comestibles y los restaurantes tiran cada año miles de millones de kilos de comida, sobre todo por estar en mal estado, lo que pone de relieve la necesidad apremiante de mejorar la precisión de los inventarios.

Las empresas alimentarias tienen la responsabilidad de sacar del mercado los productos que no sean seguros para garantizar la integridad de la cadena alimentaria. Las soluciones de SATO ofrecen una manera de reducir la necesidad de desechar lotes enteros de comida, ya que permiten hacer un seguimiento a nivel de palets, cajas y bandejas. Además, los consumidores de alimentos modernos, incluidos los que implican BOPIS (del inglés, Buy Online, Pick up In-Store, compra en línea y recoge en la tienda) y el comercio electrónico, exhiben un gran interés en la producción, los ingredientes y el origen de lo que comen. Esta sensibilización creciente del consumidor enfatiza la necesidad imperiosa de una mayor transparencia en la cadena de suministros alimentarios.

Zona de envasado

Envase con confianza y evite errores con la Solución para servicios alimentarios y empresas de entrega de comida a domicilio de SATO

¿Pierde tiempo y dinero debido a reclamaciones por pedidos incorrectos?

Transforme su negocio con la solución integrada de SATO, que combina la gestión avanzada de pedidos, la verificación del envasado y la impresión inteligente.

Integre directamente la impresora FX3-LX para proporcionar notificaciones en pantalla en tiempo real y garantizar así que se prepare cada envase de manera precisa.

FX3-LX de SATO con AEP Solución de impresión inteligente

- ✓ Sin necesidad de ordenadores ni software de terceros
- ✓ Inteligencia integrada, que reduce los errores humanos
- ✓ Conexión con dispositivos periféricos: vincúlela con escáneres, balanzas y demás
- ✓ Conectividad directa con los sistemas informáticos y la nube
- ✓ Perfecta para zonas reducidas
- ✓ Reduce el coste total de propiedad: menos tiempo de inactividad y mantenimiento
- ✓ Pantalla intuitiva

Principales ventajas:

- ✓ **Reducción de conflictos:** resuelva rápidamente las reclamaciones de los clientes con pruebas en vídeo.
- ✓ **Ahorro de costes:** minimice las indemnizaciones por reclamaciones falsas.
- ✓ **Mejora de la eficiencia:** optimice los procesos de envasado para tramitar los pedidos en menos tiempo.
- ✓ **Aumento de la satisfacción del cliente:** garantice que todos los pedidos sean correctos, lo que aumentará la fidelidad de sus clientes.

Función especial

Acabe con las versiones contradictorias

Use vídeos como pruebas irrefutables en cualquier conflicto con un cliente para proteger su negocio y reducir el tiempo de resolución de disputas



Para obtener más información, contacte
con su oficina local SATO o visite:

satoeurope.com/es



© 2024 SATO CORPORATION. Todos los derechos reservados.

satoeurope.com/es