

SATO
Powered On Site /



Rationalisez vos cuisines avec
l'étiquetage alimentaire SATO

satoeurope.com

Réduisez le gaspillage alimentaire grâce à la FX3-LX de SATO



Étiquetage en interne

- ✓ Impression hors ligne
- ✓ Imprimante autonome
- ✓ Élimine le risque d'erreurs humaines
- ✓ Calcul automatique des dates et de l'heure
- ✓ Réduction du gaspillage alimentaire
- ✓ Traçabilité alimentaire

Avantages principaux :

Tranquillité d'esprit : l'étiquetage SATO réduit le risque d'erreurs et garantit la conformité avec les réglementations en matière de sécurité alimentaire.

Réduction des coûts : la réduction des déchets et l'amélioration de l'efficacité permettent aux restaurants de réaliser des économies considérables.

Collaboration renforcée : un étiquetage clair favorise la collaboration et une meilleure communication au sein du personnel de cuisine.

L'imprimante d'étiquettes FX3-LX a été spécialement conçue pour simplifier l'étiquetage des allergènes alimentaires.

- ✓ **Impression autonome :** cette imprimante autonome peut s'intégrer à votre fournisseur de gestion des menus, mais aussi fonctionner hors ligne. Vous êtes donc toujours conforme aux réglementations en vigueur.
- ✓ **Mise en évidence des allergènes :** la FX3-LX vous permet de programmer une liste d'allergènes et de les faire ressortir automatiquement sur vos étiquettes, garantissant ainsi une visibilité optimale pour le personnel comme pour les clients.
- ✓ **Gestion des bases de données :** créez une base de données contenant les informations sur les ingrédients et leurs allergènes. Vous n'avez plus besoin de saisir manuellement les données pour chaque étiquette, ce qui vous permet de gagner du temps et de réduire le risque d'erreurs.
- ✓ **Mises à jour automatiques :** la FX3-LX peut se connecter à des bases de données externes ou accepter des mises à jour via USB/LAN pour vos listes d'ingrédients. Vous disposez ainsi des dernières informations disponibles sur les allergènes.

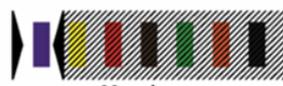
Chilli Mayo Dip

Prep
14/06/23

MUST USE BY
19/06/23

Prep
10:55

MUST USE BY
10:55



Monday

Burger Buns

Defrosted
14/06/23 11:03

Ready to Prep
14/06/23 13:03

Use By
15/06/23 EOD
Thursday

Un étiquetage clair grâce à la SATO FX3-LX

Étiquetage PPDS conforme

L'étiquetage des allergènes est essentiel pour les produits alimentaires préemballés destinés à la vente directe (PPDS) :

- ✓ **Allergies potentiellement mortelles** : certaines allergies alimentaires peuvent provoquer des réactions graves pouvant aller jusqu'au choc anaphylactique, parfois mortel. En bénéficiant d'un étiquetage clair, les consommateurs souffrant d'allergies peuvent orienter leur choix en toute sécurité.
- ✓ **Allergènes cachés** : les aliments PPDS peuvent parfois contenir des allergènes cachés dans les ingrédients utilisés dans les recettes ou par contamination croisée lors de la préparation. L'étiquetage signale ces allergènes et permet aux consommateurs de les éviter.
- ✓ **Une réglementation inédite** : avant la loi Natasha, l'étiquetage des aliments PPDS laissait souvent à désirer. Compter uniquement sur le personnel pour informer les clients sur la présence d'allergènes comportait de sérieux risques.
- ✓ **Une consommation éclairée** : un étiquetage clair permet aux personnes souffrant d'allergies de maîtriser leur alimentation et de manger au restaurant sans danger.
- ✓ **La loi Natasha** exige que les aliments préemballés destinés à la vente directe présentent la liste complète de leurs ingrédients, en mettant en évidence les allergènes. Cette mesure favorise la transparence et protège les consommateurs, en particulier ceux souffrant d'allergies potentiellement mortelles.



Application d'impression d'étiquettes tout-en-un pour la restauration sur place et à emporter

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

Gagnez du temps et regroupez vos commandes instantanément via l'application Delivery Cloud de SATO.

De Deliveroo à Just Eat, en passant par Uber Eats et Grubhub, cette application renforce la visibilité, la flexibilité et l'efficacité de tous les canaux de commande en un seul et même endroit.

- ✓ **Intégration parfaite** au site Web de la plateforme de livraison via Microsoft Azure, assurant une communication bidirectionnelle instantanée pour les mises à jour des commandes
- ✓ **Données facilement accessibles** via JSON, avec affichage du nom de l'enseigne, du numéro de commande, du partenaire de livraison et du détail de la commande
- ✓ **Réduction des risques** d'erreurs de livraison des commandes grâce au regroupement des flux de commandes pour chaque partenaire de livraison
- ✓ **Respect de la réglementation** en matière d'allergènes, avec vérification de chaque étiquette dans l'application avant impression

Associez l'application Delivery Cloud de SATO et maximisez la productivité des établissements de restauration rapide grâce à l'imprimante FX3-LX antibactérienne 3 pouces.

Cette imprimante d'étiquettes résistante aux éclaboussures et facile à nettoyer est la solution idéale pour tous les établissements de restauration et de vente à emporter :

- ✓ Gestion optimale des stocks
- ✓ Automatisation des DLC, DLUO, dates de péremption ou dates limites de vente
- ✓ Étiquetage complet des ingrédients et des allergènes afin de respecter la législation alimentaire en vigueur
- ✓ Compatible avec plusieurs applications logicielles SATO telles que



et bien d'autres...



Pour voir comment fonctionne cette application, cliquez ici :

Surveillance du contrôle des températures

Whole Chicken

Allergens: None

END OF COOK TEMP: 75.0 °C

Produced:

09:44 31/07/2024
USE WITHIN 48 HOURS

La sécurité alimentaire est primordiale dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Le contrôle des températures internes des viandes cuites est une pratique très importante qui permet de protéger les consommateurs. Cette étape en apparence simple permet d'éviter les maladies d'origine alimentaire et d'offrir un service de restauration de qualité supérieure.

Maintien en température :

Les contrôles de température ne se limitent pas au produit final. Contrôler les températures de cuisson tout au long du processus garantit une cuisson uniforme des viandes, sans risque pour la santé. C'est particulièrement important pour les grosses pièces ou les morceaux épais qui mettent plus de temps à atteindre une température à cœur optimale.

Des outils professionnels :

Par chance, il est facile de garantir la température idéale d'un aliment. Le personnel de cuisine s'appuie sur des thermomètres alimentaires numériques qui fournissent des relevés précis et fiables. Ces thermomètres sont utilisés tout au long du processus de cuisson, de la première saisie à la dernière vérification de la température interne.

- ✓ **Simplification de la conformité :** l'imprimante d'étiquettes FX3-LX peut être programmée pour imprimer automatiquement des étiquettes contenant des informations clés telles que la date, l'heure, la température de cuisson et le type de viande. Il n'est donc plus nécessaire de tenir des registres papier, ce qui réduit le risque d'erreurs et permet de présenter aux inspecteurs des documents précis.
- ✓ **Efficacité Bluetooth :** oubliez les problèmes de câbles grâce à une sonde thermique connectée par Bluetooth. Cette connexion sans fil permet au personnel de vérifier rapidement et facilement les températures de cuisson des viandes sans avoir à se connecter à l'imprimante.
- ✓ **Meilleure précision :** les imprimantes SATO produisent des étiquettes de qualité supérieure et résistantes aux taches. Ainsi, les données essentielles liées à la température restent lisibles et peuvent être conservées et consultées ultérieurement. Cela élimine le risque de confusion ou les erreurs d'interprétation qui peuvent survenir avec les documents manuscrits.
- ✓ **Flux de travail optimisé** il est possible d'associer l'imprimante FX3-LX et la sonde de température pour rationaliser le processus de contrôle des températures. Le personnel peut relever les températures, imprimer les étiquettes et enregistrer les données de manière efficace, et ainsi gagner un temps précieux dans un environnement professionnel aux cadences soutenues.
- ✓ **Tranquillité d'esprit :** en disposant d'un registre clair et précis des températures des viandes, les restaurateurs prouvent leur engagement en matière de sécurité alimentaire. Le personnel et les clients peuvent ainsi profiter de l'instant présent.

Gestion de la production



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

Optimisez votre production, réduisez le gaspillage et maximisez la fraîcheur des produits grâce au système de gestion de la production de SATO

La solution de gestion de la production de SATO est un outil puissant conçu pour optimiser les opérations de production et réduire le gaspillage alimentaire lors de la préparation des produits. Ce système d'étiquetage innovant intègre des capacités de suivi avancées afin de contrôler la date de production des marchandises, permettant aux entreprises de gérer efficacement leurs stocks.

Ce système aide les responsables de production à déterminer avec précision le niveau de fraîcheur de leurs produits. En suivant le temps de production, il fournit des informations en temps réel sur la maturité de chaque produit. Les entreprises peuvent alors décider de produire davantage ou de modifier les calendriers de production afin d'éviter le gaspillage.

Grâce à cette solution, les entreprises peuvent relever de façon proactive les défis liés à la gestion des produits périssables. En utilisant des données en temps réel sur la fraîcheur des produits, les entreprises peuvent optimiser leur production, réduire leurs volumes de déchets et améliorer la satisfaction client en proposant des produits fraîchement préparés. Il s'agit d'un outil précieux pour les sites de production soucieux de trouver l'équilibre parfait entre le maintien d'une qualité optimale des produits et la réduction des pertes inutiles.

Avantages principaux

- ✓ **Réduction du gaspillage alimentaire :** des informations en temps réel sur l'âge des produits permettent d'ajuster les plannings de production, évitant ainsi la surproduction et le gaspillage.
- ✓ **Optimisation de la planification de la production :** les volumes de production sont déterminés en fonction de la demande réelle sur la base de données, afin de réduire le gaspillage et d'améliorer l'efficacité.
- ✓ **Amélioration de la gestion des stocks :** optimisez vos stocks en profitant d'une meilleure visibilité sur leur état, afin de réduire les coûts de stockage et d'éviter que les produits ne périssent.
- ✓ **Amélioration de la satisfaction client :** disponibilité constante de produits frais grâce à une planification optimisée de la production.
- ✓ **Rentabilité accrue :** réduisez vos déchets et optimisez votre production afin d'augmenter votre marge bénéficiaire.
- ✓ **Rationalisation des opérations :** le suivi automatisé réduit le travail manuel et améliore l'efficacité opérationnelle globale.

Pour voir comment fonctionne cette application, cliquez ici :



Sécurité HACCP



Caractéristiques :



Traçabilité Prendre des photos simplifie l'enregistrement de vos étiquettes de traçabilité.



Contrôle des réceptions Plusieurs points critiques doivent être contrôlés lors de la réception des marchandises : température des produits, dates de péremption du fournisseur, état des emballages, etc. Archivez vos étiquettes de produits en les prenant en photo sans avoir à les stocker physiquement.



Impression d'étiquettes Utilisez l'application pour imprimer les étiquettes des produits finis, les étiquettes des dates de péremption secondaires ou les étiquettes simples.

Avantages

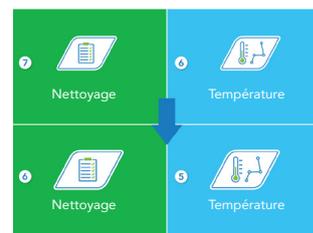
- ✓ Gain de temps considérable
- ✓ Un outil indispensable pour simplifier vos activités quotidiennes
- ✓ Simple à utiliser
- ✓ Conformité garantie

Autocontrôles

Grâce à la solution Food Safety Management de SATO, vous pouvez personnaliser les paramètres d'autocontrôle ainsi que leurs fréquences selon vos activités.

Utiliser les fonctions d'autocontrôles

Le système d'autocontrôle se présente sous la forme d'une série de listes de contrôle personnalisables avec des actions correctives lorsqu'un problème de conformité est détecté. Planifiez toutes les tâches à effectuer pour chaque poste de travail et augmentez votre efficacité.



Autocontrôles des nettoyages : configuration des autocontrôles des plannings de nettoyages avec leurs fréquences associées.



Autocontrôles des huiles : configuration des autocontrôles des huiles avec leurs fréquences associées.



Autocontrôles des températures : les relevés de température sont personnalisés selon les caractéristiques de votre cuisine. Une échelle de valeurs réglementaires est configurée afin de signaler tout écart aux employés. Les relevés de température sont manuels ou automatisés à l'aide de capteurs.

Gestion des droits : l'application propose plusieurs profils avec différents niveaux d'accès aux informations : utilisateur, administrateur et superviseur.

Supervision : accédez à distance aux données de chaque site depuis le back-office de l'application Food Safety Management de SATO. L'écran de supervision vous permet d'identifier facilement les points à surveiller. Vous pouvez aussi configurer des alertes par e-mail.

Historique : profitez d'un système automatisé d'archivage de vos données en temps réel et accessible à tout moment.

La technologie RFID s'invite dans le secteur agroalimentaire



La RFID au service de l'efficacité et d'une meilleure expérience client

La technologie RFID, abréviation de Radio Frequency Identification, a de nombreuses applications dans le secteur agroalimentaire : améliorer l'efficacité, la traçabilité ou encore la gestion globale de la chaîne logistique. L'adoption de la technologie RFID dans le secteur agroalimentaire ne cesse de croître, les entreprises reconnaissant la valeur qu'elle apporte en termes d'efficacité et de traçabilité, tout en répondant aux besoins en constante évolution des consommateurs et des normes réglementaires.

La technologie RFID occupe une place prépondérante au sein du secteur agroalimentaire. Elle permet en effet de renforcer l'efficacité de la gestion de la chaîne logistique, notamment en termes de préservation de la fraîcheur et des produits périssables. La solution Food Safety Management de SATO vous aide à surveiller vos produits en fonction de leur date et de leur origine, ce qui facilite la gestion automatisée des stocks FEFO (First Expired, First Out). Cela permet non seulement d'améliorer l'efficacité opérationnelle, mais aussi de réduire les risques et le gaspillage lors des rappels de produits, contribuant ainsi à rendre la chaîne logistique plus résiliente et durable.

Gérer ses stocks de manière efficace demeure un défi permanent pour les détaillants du secteur. La moindre erreur de stock nuit non seulement à la satisfaction client, mais participe également

Avantages et utilisations de la RFID dans le secteur agroalimentaire :

- ✓ Gestion des stocks
- ✓ Traçabilité et transparence
- ✓ Surveillance des températures
- ✓ Réduction du gaspillage alimentaire
- ✓ Visibilité de la chaîne logistique
- ✓ Optimisation des stocks
- ✓ Rationalisation des processus de distribution
- ✓ Sécurité alimentaire
- ✓ Gestion des rappels
- ✓ Amélioration de l'efficacité opérationnelle

au gaspillage alimentaire. Les épiceries et les restaurants jettent chaque année plusieurs milliards de tonnes de nourriture, essentiellement pour des raisons de fraîcheur, ce qui souligne la nécessité d'améliorer la précision des inventaires.

Les entreprises agroalimentaires sont tenues de rappeler les produits à risque afin de préserver l'intégrité de la chaîne alimentaire. Les solutions SATO permettent de réduire la nécessité de jeter des lots entiers de produits alimentaires en assurant un suivi précis des palettes, des caisses et des plateaux. En outre, les consommateurs actuels, y compris les adeptes du click-and-collect et du e-commerce, s'intéressent de plus en plus à la production, aux ingrédients et à l'origine des aliments. Cette prise de conscience généralisée des consommateurs souligne la nécessité d'une plus grande transparence au sein de la chaîne logistique alimentaire.

Table d'emballage

Conditionnez vos produits en toute confiance et éliminez tout risque d'erreur grâce à la solution Food Service and Delivery de SATO

Les plaintes liées aux erreurs de commande vous font perdre du temps et de l'argent ?

Révolutionnez votre activité grâce à la solution intégrée de SATO, qui combine gestion avancée des commandes, vérification des emballages et impression intelligente.

Intégrez facilement la FX3-LX et profitez de notifications en temps réel sur l'écran pour vous assurer que chaque commande a été correctement préparée.

Imprimante FX3-LX de SATO dotée de la solution AEP

Solution d'impression intelligente

- ✓ Pas besoin de PC séparé ou de logiciel tiers
- ✓ Intelligence embarquée, réduction des erreurs humaines
- ✓ Connexions d'appareils périphériques : associez-les à des scanners, des balances, etc.
- ✓ Connectivité directe aux systèmes informatiques et aux systèmes dans le cloud
- ✓ Idéale pour les petits espaces
- ✓ Réduction du coût total de possession : Moins de temps d'arrêt et d'entretien
- ✓ Écran intuitif

Avantages principaux :

- ✓ **Réduction des litiges** : résolvez rapidement les réclamations des clients en leur fournissant des preuves vidéo.
- ✓ **Réduction des coûts** : réduisez le nombre de compensations financières en cas de fausses réclamations.
- ✓ **Efficacité accrue** : rationalisez les processus d'emballage pour accélérer le traitement des commandes.
- ✓ **Augmentation de la satisfaction client** : assurez-vous que toutes les commandes sont conformes, afin de fidéliser vos clients.

Fonctions spéciales

Fin des réclamations invérifiables

vous disposez de preuves vidéo incontestables en cas de litige client. Vous protégez ainsi votre activité et accélérez le processus de résolution des litiges.



Pour plus d'informations, veuillez contacter
votre agence SATO locale ou visitez le site :

satoeurope.com



© 2024 SATO CORPORATION. Tous droits réservés.