

SATO
Powered On Site /



Etichettatura alimentare SATO Un alleato in più in cucina

satoeurope.com

Basta sprechi alimentari con SATO FX3-LX



Etichettatura in retrocucina

- ✓ Stampa offline
- ✓ Meno errori umani
- ✓ Calcolo automatico di data e ora
- ✓ Riduzione dello spreco alimentare
- ✓ Tracciabilità degli alimenti

Perché sceglierla

Tranquillità: riduce l'incidenza dell'errore umano e migliora la conformità alle normative HACCP.

Risparmio sui costi: meno sprechi alimentari e maggiore efficienza si traducono in un significativo risparmio sui costi.

Migliora la coesione della brigata: un'etichettatura chiara favorisce la comunicazione e diminuisce lo stress.

La stampante di etichette FX3-LX è progettata per un unico scopo: semplificare la vita di chi lavora in cucina.

- ✓ **Stampa autonoma:** integrazione online e offline con i servizi di gestione dei menù per una conformità sempre garantita.
- ✓ **Evidenziazione degli allergeni:** gli allergeni vengono messi in evidenza automaticamente, senza bisogno di intervento umano.
- ✓ **Gestione del database:** è possibile creare un database di ingredienti. Non serve più sprecare tempo ed energie nel compilare manualmente ogni etichetta.
- ✓ **Aggiornamenti automatici:** FX3-LX si può collegare a database online e accetta aggiornamenti tramite USB/LAN.

Chilli Mayo Dip

Prep
14/06/23

MUST USE BY
19/06/23



Monday

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

Clienti informati e soddisfatti con SATO FX3-LX

Etichettatura dei cibi preconfezionati

Sottovalutare l'etichettatura dei cibi preconfezionati non è cosa da poco...

- ✓ **Allergie e intolleranze:** alcune allergie alimentari possono provocare reazioni gravi, addirittura anafilassi, potenzialmente fatali. Un'etichettatura chiara fa sentire il cliente più tranquillo e lo mette a riparo da brutte esperienze.
- ✓ **Allergeni nascosti:** i cibi preconfezionati possono contenere allergeni nascosti e sono soggetti a contaminazione incrociata. Elimina sul nascere qualsiasi dubbio con un'etichetta chiara e completa.
- ✓ **Potere ai clienti:** un'etichettatura chiara consente alle persone con allergie di assumere il controllo delle proprie esigenze alimentari e di fare scelte sicure quando mangiano fuori.
- ✓ **Rispetto della legge:** dal 2014 è obbligatorio che tutti gli alimenti abbiano un elenco completo di ingredienti con gli allergeni evidenziati. Ciò garantisce trasparenza e tutela i clienti, soprattutto quelli con allergie potenzialmente mortali.



Etichette tutto in uno per ristoranti e take-away

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

Risparmia tempo e consolida istantaneamente gli ordini dei clienti con l'applicazione SATO Delivery Cloud.

Da Deliveroo a Just Eat, questa applicazione centralizza tutti i provider e migliora visibilità, flessibilità ed efficienza.

- ✓ **Integrazione immediata** sul sito Web della piattaforma di consegna tramite Microsoft Azure, che garantisce una comunicazione reciproca immediata per gli aggiornamenti degli ordini
- ✓ **Dati facilmente visualizzabili** tramite JSON: nome del negozio, numero d'ordine, partner di consegna e prodotti ordinati.
- ✓ **Riduce il rischio** di consegna di un ordine errato e consolida i flussi di lavoro di ogni partner di consegna
- ✓ **Garantisce la conformità** alle leggi sugli allergeni controllando tutte le etichette nell'applicazione prima della stampa

Combina l'applicazione SATO Delivery Cloud e ottimizza la produttività negli ambienti di servizio alimentare con la stampante antibatterica FX3-LX.

Questa stampante di etichette dall'UI intuitiva è la scelta ideale per ristoranti e take-away che richiedono:

- ✓ Gestione dell'inventario ottimizzata
- ✓ Date di consumo, utilizzo, scadenza o vendita automatizzate
- ✓ Etichettatura completa di ingredienti e allergeni per garantire la conformità alle normative del settore alimentare
- ✓ Compatibilità con diverse applicazioni software SATO



Per visualizzare una dimostrazione di come funziona questa applicazione, fare clic qui:



e altre...

Registrazione della temperatura

Whole Chicken

Allergens: None

END OF COOK TEMP: 75.0 °C

Produced:

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

La sicurezza alimentare è fondamentale. Un pezzo di carne cruda non è solo disgustoso, è pericoloso. Un'operazione semplice come il controllo della temperatura fa una grande differenza quando si tratta di prevenire intossicazioni alimentari e offrire un'esperienza culinaria di alta qualità

Mantenere il calore giusto:

Il monitoraggio delle temperature durante tutto il processo contribuisce a garantire una cottura uniforme e sicura delle carni. Ciò è particolarmente importante per grandi tagli o pezzi spessi che potrebbero impiegare più tempo a raggiungere la temperatura interna sicura.

Gli strumenti del mestiere:

Fortunatamente, garantire temperature corrette è un processo semplice. In cucina si utilizzano termometri alimentari digitali che forniscono letture precise e affidabili. Questi termometri sono spesso dotati di tecnologia Bluetooth per facilitare la registrazione dei dati di legge.

- ✓ **Conformità semplificata:** la stampante di etichette FX3-LX può stampare automaticamente etichette con informazioni chiave come data, ora, temperatura di cottura e tipo di carne. Ciò elimina la necessità di registri manuali, riducendo il rischio di errori e garantendo una documentazione chiara per gli ispettori.
- ✓ **Efficienza Bluetooth:** elimina il problema dei cavi collegando direttamente stampante e termometro. La connessione wireless consente al personale di rilevare la temperatura dei cibi senza neanche toccare la stampante.
- ✓ **Precisione migliorata:** etichette di alta qualità a prova di macchie e olio pronte per essere archiviate e fare da riferimento. In questo modo si elimina sul nascere qualsiasi possibilità di errore umano di scrittura o interpretazione.
- ✓ **Flusso di lavoro avanzato:** la combinazione di stampante e termometro semplifica e velocizza i processi di controllo. Il personale può rilevare le temperature, stampare le etichette e documentare i dati efficientemente, senza alcuno spreco di tempo.
- ✓ **Tranquillità:** un registro di controllo della temperatura chiaro e ordinato è il primo sintomo di un ristorante di qualità. Ciò garantisce tranquillità sia al personale che ai clienti.



Sicurezza HACCP

Caratteristiche:



Tracciabilità semplificata grazie alle foto di prodotti e documenti.



Controllo alla ricezione più rapidi e assoluta certezza di tutti i dati critici grazie all'archiviazione automatica delle foto di etichette, condizioni della confezione e di tutti i dati critici come scadenza e temperatura.



Stampa rapida di tutte le etichette necessarie prima, dopo e durante le lavorazioni. Dalle data di apertura fino alle indicazioni di scadenza e conservazione.

Vantaggi

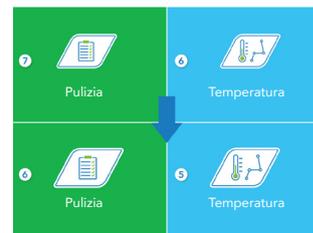
- ✓ Risparmio di tempo
- ✓ Semplifica e automatizza le attività quotidiane
- ✓ Meno stress sul dipendente e meno errori
- ✓ Personalizzabile a seconda di esigenze e normative

Controlli automatici

La soluzione SATO Food Safety Management consente di personalizzare frequenza e tipologia dei controlli da eseguire.

Controlli automatici del metodo di lavoro

Il controllo del metodo di lavoro è presentato come una serie di liste personalizzabili con azioni correttive in caso di non conformità. Pianifica tutte le attività da eseguire in ogni stazione di lavoro e aumenta l'efficienza.



Controlli di pulizia: I controlli del piano di pulizia e le relative frequenze sono personalizzabili di postazione in postazione.



Controlli dell'olio: Memorandum automatici e personalizzabili per i controlli di temperatura e sostituzione dell'olio.



Controlli della temperatura: Le letture della temperatura sono personalizzate in base alle specifiche della cucina. Le letture possono essere manuali o automatizzate, in qualsiasi caso se ci sono scostamenti dai valori di legge i dipendenti vengono avvisati e viene richiesto un intervento correttivo.

Gestione degli accessi: l'applicazione fornisce diversi profili con diversi livelli di accesso alle informazioni: utente, amministratore e supervisore.

Controllo remoto: il back office di SATO Food Safety Management consente di accedere a ogni dato da remoto. Identifica facilmente i punti da tenere sotto controllo attraverso la schermata di supervisione e invia avvisi via e-mail in caso di non conformità.

Cronologia: l'archiviazione dei dati è automatizzata in tempo reale ed è sempre consultabile

RFID nel settore alimentare



Efficienza, fiducia e semplicità

L'adozione della tecnologia RFID è in continuo aumento nel settore alimentare perché le aziende riconoscono il valore che apporta in termini di efficienza, aderenza alle normative e soddisfazione dei consumatori.

La tecnologia RFID svolge un ruolo sempre più fondamentale nella gestione efficace della supply chain del settore alimentare, soprattutto per quanto riguarda la certezza dei dati delle merci deperibili.

Gestire l'inventario in maniera efficace è LA sfida di chiunque vende prodotti alimentari. Livelli troppo alti portano sprechi e perdite, livelli troppo bassi portano insoddisfazione nella clientela. Ogni anno si sprecano milioni di tonnellate di cibo per problemi di freschezza, problemi risolvibili con una migliore gestione degli inventari.

Vantaggi e utilizzi di RFID nel settore alimentare:

- ✓ Gestione dell'inventario
- ✓ Tracciabilità e trasparenza
- ✓ Monitoraggio della temperatura
- ✓ Riduzione dello spreco alimentare
- ✓ Ottimizzazione dell'inventario
- ✓ Sicurezza alimentare
- ✓ Gestione dei richiami

Chi commercia in alimenti ha la responsabilità di richiamare prodotti e tutelare i consumatori. Le soluzioni SATO offrono un mezzo per evitare di buttare interi lotti di cibo, consentendo un tracciamento preciso a livello di pallet o addirittura cassetta. Inoltre, la crescente attenzione dei clienti verso origine, produzione ed ingredienti dei propri cibi enfatizza ancor di più l'enorme importanza della trasparenza a tutto tondo.

Per maggiori informazioni, contatta
il tuo ufficio SATO di riferimento o visita:

satoeurope.com



© 2024 SATO CORPORATION. Tutti i diritti riservati.