



Usprawnij pracę w kuchni stosując
rozwiązania etykietowania
SATO dla gastronomii

Zmniejsz ilość marnowanej żywności z SATO FX3-LX



Etykietowanie na zapleczu

- ✓ Drukowanie bez dostępu do sieci
- ✓ Nie wymaga komputera
- ✓ Zapobieganie błędom ludzkim
- ✓ Automatyczne obliczanie daty i godziny
- ✓ Zmniejszanie ilości marnowanej żywności
- ✓ Umożliwianie śledzenia żywności

Największe korzyści:

Spokój ducha: Rozwiązania SATO zmniejszają ryzyko powstania błędów i zapewniają zgodność z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności.

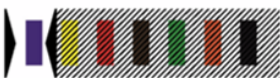
Redukcja kosztów: Mniejsza ilość odpadków i zwiększona wydajność mogą przełożyć się na znaczne oszczędności dla restauracji.

Usprawnij pracę zespołową: Czytelne etykiety ułatwiają komunikację i współpracę w zespole kuchennym.

Drukarka etykiet FX3-LX została specjalnie zaprojektowana tak, aby ułatwić etykietowanie żywności zawierającej alergeny.

- ✓ **Drukowanie bez komputera:** Samodzielna drukarka, którą można zintegrować z usługami zarządzania menu lub obsługiwać w trybie offline — dzięki czemu przedsiębiorstwo zawsze będzie pracować zgodnie z przepisami.
- ✓ **Wytłuszczanie alergenów:** Dzięki drukarce FX3-LX możesz zaprogramować listę alergenów, które będą automatycznie wyróżniane na drukowanych etykietach. Dzięki temu zarówno pracownicy, jak i klienci będą dobrze poinformowani.
- ✓ **Zarządzanie bazą danych:** Możesz utworzyć bazę danych składników z informacjami o alergenach. Dzięki temu pracownicy nie muszą ręcznie wprowadzać danych dla każdej etykiety, oszczędzając czas i redukując liczbę błędów.
- ✓ **Automatyczne aktualizacje:** FX3-LX może łączyć się z zewnętrznymi bazami danych lub pobierać aktualizacje list składników z urządzeń USB lub przez sieć przewodową. Dzięki temu pracownicy zawsze mają dostęp do najnowszych informacji o alergenach.

Chilli Mayo Dip

Prep 14/06/23	Prep 10:55
MUST USE BY 19/06/23	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

Czytelne etykietowanie za pomocą SATO FX3-LX

Etykietowanie zgodne z wymogami

Oto dlaczego oznaczanie alergenów zgodnie z normą dla żywności paczkowanej do bezpośredniej sprzedaży ma kluczowe znaczenie:

- ✓ **Alergie zagrażają życiu:** Niektóre alergie pokarmowe mogą powodować poważne reakcje, w tym szok anafilaktyczny, który grozi śmiercią. Dzięki wyraźnemu oznakowaniu, osoby z alergiami mogą dokonywać świadomych wyborów podczas kupowania żywności.
- ✓ **Ukryte alergeny:** Żywność paczkowana do bezpośredniej sprzedaży może czasami zawierać ukryte alergeny; na przykład ze względu na składniki użyte w przepisach lub zanieczyszczenie krzyżowe podczas przygotowywania. Etykietowanie ujawnia te alergeny, dzięki czemu konsumenci mogą ich świadomie uniknąć.
- ✓ **Brak uprzedniej regulacji:** Przed wprowadzeniem ustawy Natashy w Wielkiej Brytanii, żywność paczkowana do bezpośredniej sprzedaży często nie była odpowiednio oznakowana. Składanie obowiązku informowania klientów o alergenach na pracowników stwarzało znaczne ryzyko.
- ✓ **Wzmocnienie pozycji konsumentów:** Dzięki czytelnemu oznakowaniu osoby z alergiami mogą przejąć kontrolę nad swoimi potrzebami żywieniowymi i bezpiecznie zamawiać jedzenie poza domem.
- ✓ **Ustawa Natashy** nakazuje, by żywność paczkowana do bezpośredniej sprzedaży była opatrzona etykietami zawierającymi pełną listę składników z wyróżnionymi alergenami. Zapewnia to przejrzystość i chroni konsumentów, zwłaszcza tych z potencjalnie zagrażającymi życiu alergiami.



Kompleksowa aplikacja do drukowania etykiet dla restauracji i dań na wynos

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

Aplikacja SATO Delivery Cloud umożliwia konsolidowanie zamówień, zapewniając oszczędność czasu.

Aplikacja ta z łatwością poprawia widoczność, zapewniając elastyczność i wydajność obsługi wszystkich kanałów zamówień – od Wolt, przez Pyszne.pl, po UberEATS – z jednego miejsca.



- ✓ **Bezproblemowa integracja** ze stroną internetową platformy dostawczej za pośrednictwem Microsoft Azure, zapewniająca natychmiastową dwukierunkową komunikację w celu aktualizacji zamówień.
- ✓ **Łatwe do przeglądania** dane w formacie JSON, zawierające nazwę sklepu, numer zamówienia, partnera dostawy i zamówione produkty.
- ✓ **Zmniejsz ryzyko** dostawy nieprawidłowych zamówień klientom dzięki konsolidacji strumieni zamówień dla każdego partnera dowozu.
- ✓ **Zapewnij zgodność** z przepisami dotyczącymi alergenów, sprawdzając wszystkie etykiety w aplikacji przed wydrukowaniem.

Połącz aplikację SATO Delivery Cloud z 3-calową, antybakteryjną drukarką FX3-LX i zmaksymalizuj produktywność w szybko zmieniających się środowiskach gastronomicznych.

Odporna na zachlapania, łatwa w czyszczeniu drukarka etykiet jest idealnym wyborem dla restauracji i punktów sprzedających żywność na wynos:

- ✓ Optymalne zarządzanie magazynem
- ✓ Zautomatyzowane daty przydatności do spożycia, ważności lub sprzedaży
- ✓ Pełne etykietowanie składników i alergenów w celu zapewnienia zgodności z przepisami dotyczącymi żywności
- ✓ Zgodność z aplikacjami SATO, takimi jak



Aby zobaczyć działanie tej aplikacji w praktyce, kliknij tutaj



i nie tylko...



Usprawnij pracę w kuchni stosując rozwiązania etykietowania SATO dla gastronomii

Temperatura Kontrola Monitorowanie

Whole Chicken

Allergens: None

END OF COOK TEMP: 75.0 °C

Produced:

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

W branży hotelarskiej zapewnienie bezpieczeństwa żywności jest sprawą najwyższej wagi. Jedną z kluczowych praktyk, która chroni klientów, jest sprawdzanie wewnętrznej temperatury gotowanego mięsa. Ten pozornie prosty krok ma duże znaczenie pod względem zapobiegania chorobom pokarmowym i zapewnienia wysokiej jakości potraw.

Utrzymanie odpowiedniej temperatury:

Kontrole temperatury nie dotyczą tylko produktu końcowego. Monitorowanie temperatury gotowania podczas całego procesu pomaga zapewnić, że mięso jest bezpieczne i równomiernie ugotowane. Jest to szczególnie ważne w przypadku dużych lub grubych kawałków mięsa, w których uzyskanie odpowiedniej temperatury wewnętrznej wymaga więcej czasu.

Narzędzia pracy:

Na szczęście zapewnienie odpowiednich temperatur nie wymaga skomplikowanych procesów. W kuchniach używa się cyfrowych termometrów do żywności, które zapewniają dokładne i wiarygodne odczyty. Termometry te są używane podczas całego procesu obróbki termicznej, od początkowego smażenia do końcowej kontroli temperatury wewnętrznej.

✓ **Uproszczenie procesów zgodności:** Drukarkę etykiet FX3-LX można zaprogramować tak, aby automatycznie drukowała etykiety z kluczowymi informacjami, takimi jak data, godzina, temperatura gotowania i rodzaj mięsa. Eliminuje to potrzebę odręcznego prowadzenia dzienników, zmniejszając ryzyko błędów i zapewniając przejrzystą dokumentację dla inspektorów.

✓ **Wydatność połączeń Bluetooth:** Wyeliminuj kłopotliwe przewody, używając sondy temperaturowej z połączeniem Bluetooth. To bezprzewodowe połączenie pozwala personelowi szybko i łatwo mierzyć temperaturę gotowanego mięsa bez konieczności pozostawiania w pobliżu drukarki.

✓ **Zwiększona dokładność:** Drukarki SATO produkują wysokiej jakości, odporne na rozmywanie etykiety. Dzięki temu masz pewność, że istotne dane dotyczące temperatury pozostaną czytelne, np. podczas tworzenia dokumentacji lub sprawdzania danych w przyszłości. Eliminuje to możliwość pomyłki lub błędnej interpretacji, które mogą wystąpić w przypadku rejestrów pisanych odręcznie.

✓ **Ulepszony przepływ pracy:** Połączenie drukarki FX3-LX i sondy temperatury usprawnia proces sprawdzania temperatury. Za jej pomocą personel może mierzyć temperaturę, drukować etykiety i wydajnie dokumentować dane, oszczędzając cenny czas w dynamicznym środowisku pracy, jakim jest kuchnia.

✓ **Spokój ducha:** Dzięki czytelnemu i dokładnemu zapisowi temperatury mięsa, restauracje mogą wykazać swoje zaangażowanie w przestrzeganie zasad bezpieczeństwa żywności. To korzyść zarówno dla pracowników, jak i klientów.

Produkcja Zarządzanie



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

SATO Production Management – optymalizacja produkcji, minimalizacja odpadów, maksymalizacja świeżości

Rozwiązania do zarządzania produkcją firmy SATO służą do optymalizacji produkcji i redukcji marnotrawstwa w procesach produkcji żywności. Ten innowacyjny system etykiet wykorzystuje zaawansowane funkcje śledzenia do monitorowania czasu produkcji towarów, umożliwiając firmom podejmowanie świadomych decyzji dotyczących zarządzania magazynem.

System pomaga kierownikom produkcji dokładnie określić świeżość żywności. Dzięki możliwości śledzenia czasu produkcji firma zyskuje wgląd w czasie rzeczywistym w terminy przydatności każdego produktu, a następnie może określić, czy należy wyprodukować więcej produktów, czy też konieczne jest dostosowanie harmonogramów produkcji, aby zapobiec marnotrawstwu.

Dzięki temu rozwiązaniu firmy mogą proaktywnie zarządzać łatwo psującymi się produktami. Na podstawie danych o świeżości produktów, pozyskiwanych w czasie rzeczywistym, firmy mogą zoptymalizować produkcję, zmniejszyć ilość odpadów i zwiększyć zadowolenie klientów, oferując im świeżo wyprodukowane towary. W efekcie to rozwiązanie staje się cennym narzędziem dla zakładów produkcyjnych, które dążą do idealnej równowagi między utrzymaniem wysokiej jakości produktu a ograniczeniem niepotrzebnych strat.

Największe korzyści

- ✓ **Zmniejszona ilość odpadów żywnościowych:** Wgląd w czasy przydatności produktów w czasie rzeczywistym umożliwia dostosowanie harmonogramów produkcji do popytu, uniknięcie nadprodukcji i marnotrawstwa żywności.
- ✓ **Zoptymalizowane planowanie produkcji:** Podejmowanie decyzji o wielkości produkcji na podstawie rzeczywistego popytu prowadzi do zmniejszenia ilości odpadów i poprawy wydajności.
- ✓ **Usprawnione zarządzanie magazynem:** Lepsza widoczność poziomów zapasów ułatwia utrzymanie optymalnego poziomu zapasów w celu zminimalizowania kosztów przechowywania i strat związanych z przeterminowanymi produktami.
- ✓ **Zwiększone zadowolenie klientów:** Zoptymalizowane planowanie produkcji przekłada się na stałą dostępność świeżych produktów.
- ✓ **Zwiększona dochodowość:** Zmniejszona ilość odpadów i zoptymalizowana produkcja skutkują większymi zyskami.
- ✓ **Usprawnione działania:** Zautomatyzowane śledzenie ogranicza pracę ręczną i poprawia ogólną wydajność operacyjną.

Aby zobaczyć działanie tej aplikacji w praktyce, kliknij tutaj



HACCP Bezpieczeństwo

Cechy urządzenia:



Identyfikacja i śledzenie Rejestrowanie za pomocą zdjęć ułatwia zapisywanie etykiet na potrzeby śledzenia.



Kontrola odbioru Przy odbiorze towarów należy sprawdzić różne krytyczne punkty: temperaturę produktu, datę przydatności do spożycia dostawcy, stan opakowania itp. Archiwizowanie etykiet produktów bez konieczności ich fizycznego przechowywania; wystarczy zrobić im zdjęcia.



Drukowanie etykiet Aplikacja zapewnia możliwość drukowania etykiet gotowych produktów, etykiet z datą przydatności do spożycia lub prostych etykiet.

Korzyści

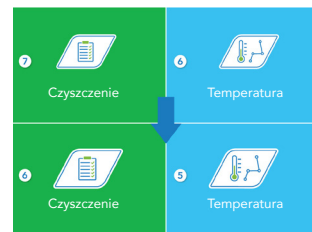
- ✓ Znaczna oszczędność czasu
- ✓ Niezbędne narzędzie, które ułatwia wykonywanie codziennych czynności
- ✓ Prosta obsługa
- ✓ Gwarantowana zgodność

Autokontrola

Dzięki rozwiązaniu SATO Food Safety Management firmy mogą dostosować ustawienia automatycznej kontroli i ich częstotliwość do charakterystyki swojej działalności.

Autokontrola metod pracy

Autokontrola metody pracy to seria list kontrolnych, które można dostosować do własnych potrzeb, połączona z listą działań naprawczych wymaganych w przypadku wykrycia jakichkolwiek niezgodności. Zaplanuj zadania do wykonania dla każdego stanowiska pracy i zwiększ swoją wydajność.



Automatyczne kontrole procesu czyszczenia:

Automatyczne kontrole planu czyszczenia są skonfigurowane z powiązanymi częstotliwościami.



Autokontrola pracy z olejem: Automatyczne kontrole pracy z olejem są skonfigurowane z powiązanymi częstotliwościami.



Autokontrola temperatury: Odczyty temperatury są dostosowywane do specyfiki kuchni operatora. Skonfigurowana skala przepisowych wartości pozwala ostrzegać pracowników o wszelkich odchyleniach. Odczyt temperatury odbywa się ręcznie lub automatycznie – za pomocą czujników.

Zarządzanie uprawnieniami: Aplikacja zapewnia kilka profili z różnymi poziomami dostępu do informacji: użytkownik, administrator i kierownik.

Nadzór kierowniczy: Struktura SATO Food Safety Management zapewnia zdalny dostęp do danych każdej lokalizacji. Na ekranie nadzoru można łatwo zidentyfikować punkty, które wymagają szczególnej uwagi. Dostępna jest również konfiguracja alertów przez e-mail.

Historia: Archiwizacja danych jest zautomatyzowana, odbywa się w czasie rzeczywistym, a archiwum jest dostępne natychmiast.

RFID w branży gastronomicznej



Jak RFID zwiększa wydajność i poprawia jakość obsługi klienta

Technologia RFID (ang. Radio Frequency Identification) ma wiele zastosowań w sektorze gastronomicznym. Poprawia ona wydajność, możliwości śledzenia i inne procesy zarządzania łańcuchem dostaw. Technologia RFID zyskuje coraz większą popularność w sektorze spożywczym, ponieważ firmy dostrzegają jej wartość w zakresie wydajności, identyfikowalności i spełniania zmieniających się wymagań konsumentów i standardów regulacyjnych.

Technologia RFID odgrywa coraz ważniejszą rolę w skutecznym zarządzaniu łańcuchem dostaw w przemyśle spożywczym, zwłaszcza gdy kładziemy nacisk na świeżość i pracujemy z produktami o krótkich terminach przydatności. Rozwiązanie do zarządzania bezpieczeństwem żywności firmy SATO pomaga monitorować produkty na podstawie ich daty i pochodzenia, ułatwiając zautomatyzowane zarządzanie magazynem na zasadzie FEFO (ang. First Expired, First Out). Nie tylko zwiększa to wydajność operacyjną, ale także minimalizuje zarówno ryzyko, jak i straty podczas wycofywania żywności, pomagając zbudować odporniejszy i bardziej zrównoważony łańcuch dostaw.

Utrzymanie skutecznego zarządzania magazynem pozostaje stałym wyzwaniem dla sprzedawców detalicznych żywności. Niedokładne stany magazynowe wzbudzają niezadowolenie klientów, a także przyczyniają się do znacznego marnotrawstwa

Korzyści i zastosowania RFID w przemyśle spożywczym:

- ✓ Zarządzanie magazynem
- ✓ Śledzenie, identyfikacja i przejrzystość
- ✓ Monitorowanie temperatury
- ✓ Zmniejszenie odpadów żywności
- ✓ Widoczność łańcucha dostaw
- ✓ Optymalizacja stanów magazynowych
- ✓ Usprawnienie procesów dystrybucji
- ✓ Bezpieczeństwo żywności
- ✓ Zarządzanie wycofywaniem partii
- ✓ Zwiększenie wydajności operacyjnej

żywności. Każdego roku sklepy spożywcze i restauracje wyrzucają miliardy kilogramów żywności rocznie, głównie z powodu obaw o niedostateczną świeżość, co tylko świadczy o krytycznej potrzebie zwiększenia dokładności inwentaryzacji.

Firmy spożywcze ponoszą odpowiedzialność za wycofywanie niebezpiecznych produktów w celu ochrony integralności łańcucha żywnościowego. Rozwiązania firmy SATO ograniczają konieczność wyrzucania całych partii żywności, umożliwiając precyzyjne monitorowanie terminów przydatności na poziomie palet, skrzynek i tac. Co więcej, współcześni konsumenci żywności, w tym osoby kupujące przez internet (ew. odbierające zamówione produkty w sklepie) wykazują zwiększone zainteresowanie procesem produkcji, składnikami i pochodzeniem żywności. Ta rosnąca świadomość konsumentów podkreśla dużą potrzebę większej przejrzystości w łańcuchu dostaw żywności.



Stanowisko do pakowania

Pakuj z pewnością, wyeliminuj błędy z SATO Food Service and Delivery

Czy reklamacje dotyczące nieprawidłowych zamówień kosztują firmę czas i pieniądze?

Sięgnij po zintegrowane rozwiązanie SATO, które łączy funkcje zaawansowanego zarządzania zamówieniami, weryfikacji pakowania i inteligentnego drukowania.

Drukarka FX3-LX bezproblemowo integruje się w proces pracy, wyświetlając powiadomienia ekranowe w czasie rzeczywistym i gwarantując, że każde opakowanie zostanie dokładnie przygotowane.

SATO FX3-LX z AEP

Inteligentne rozwiązanie do drukowania

- ✓ Nie ma potrzeby korzystania z oddzielnych komputerów lub oprogramowania innych firm
- ✓ Wbudowana inteligencja redukująca błędy ludzkie
- ✓ Możliwość podłączenia urządzeń peryferyjnych: obsługa skanerów, wag i innych urządzeń
- ✓ Bezpośrednia łączność z systemami chmury oraz wewnętrznymi systemami IT
- ✓ Idealna do niewielkich przestrzeni
- ✓ Obniżenie całkowitych kosztów posiadania: mniej przestojów i konserwacji
- ✓ Intuicyjny interfejs

Największe korzyści:

- ✓ **Zmniejszona liczba reklamacji:** Materiał wideo ułatwia rozwiązywanie reklamacji klientów.
- ✓ **Redukcja kosztów:** Minimalizuj odszkodowania za fałszywe reklamacje.
- ✓ **Zwiększona wydajność:** Usprawnienie procesów pakowania przyspiesza proces realizacji zamówień.
- ✓ **Większe zadowolenie klientów:** Proces pozwala zapewnić, że każde zamówienie jest prawidłowe, zwiększając lojalność klientów.



Specjalna funkcja

Eliminacja pomówień bez dowodów

Obecność filmowych materiałów dowodowych zabezpiecza interes firmy we wszelkich sporach z klientami i skraca czas ich rozwiązywania.



Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się
z lokalnym oddziałem firmy SATO
lub odwiedź naszą stronę internetową:

satoeurope.com



© 2024 SATO CORPORATION. Wszelkie prawa zastrzeżone.