



Маркировка пищевой продукции и оптимизация процессов на кухне ресторана

satoeurope.com/ru

SATO FX3-LX

сокращает количество пищевых отходов



Маркировка в служебной зоне

- ✓ Печать без подключения к сети
- ✓ Автономный принтер
- ✓ Снижение риска ошибок персонала
- ✓ Автоматический расчет дат и времени
- ✓ Сокращение количества пищевых отходов
- ✓ Прослеживаемость пищевых продуктов

Главные преимущества:

Уверенность: Маркировка от SATO снижает риск ошибок и гарантирует соблюдение нормативных требований по пищевой безопасности.

Снижение затрат: Снижение отходов и повышение эффективности могут существенно сократить расходы для ресторана.

Слаженная работа в команде: Чёткая маркировка способствует лучшему взаимодействию и сотрудничеству внутри команды поваров.

Принтер этикеток FX3-LX разработан специально для упрощения маркировки пищевых аллергенов.

- ✓ **Автономная печать:** Этот автономный принтер можно подключить к системе управления меню, которая используется на вашем предприятии, или использовать автономно. А значит, вы всегда сможете обеспечить соблюдение требований.
- ✓ **Выделение аллергенов:** FX3-LX позволяет запрограммировать список аллергенов, которые будут автоматически выделяться жирным шрифтом на этикетках. Благодаря этому сотрудники и клиенты не пропустят важную информацию.
- ✓ **Управление базой данных:** Можно создать базу данных ингредиентов с информацией о содержащихся в них аллергенах. С ней данные для каждой этикетки не нужно вводить вручную, что экономит время и защищает от ошибок.
- ✓ **Автоматические обновления:** FX3-LX можно подключить к внешней базе данных, либо устройство может принимать обновления через интерфейс USB/LAN. Это гарантирует, что вы всегда будете использовать актуальные списки аллергенов.

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

Четкая маркировка каждого продукта с помощью принтера SATO FX3-LX

Соблюдение требований к маркировке расфасованных пищевых продуктов

Маркировка аллергенов на пищевой продукции, расфасованной для непосредственного употребления (PPDS), играет важную роль:

- ✓ **Опасная для жизни аллергия:** Некоторые формы аллергии на пищевые продукты способны вызывать тяжелые реакции, вплоть до анафилактического шока, который может привести к смертельному исходу. Четкая маркировка позволяет людям с аллергией выбирать безопасные продукты.
- ✓ **Скрытые аллергены:** Готовая расфасованная еда может содержать скрытые аллергены из-за входящих в рецепт ингредиентов или перекрестного загрязнения в процессе приготовления. Маркировка информирует о таких аллергенах, помогая потребителям избегать их.
- ✓ **Поддержка потребителей:** Четкая маркировка позволяет людям с аллергией учитывать свои диетические ограничения и выбирать безопасные продукты, когда они питаются не дома.



Универсальное приложение для печати этикеток для ресторанов и торговли едой навынос

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	

Облачное приложение SATO Delivery Cloud экономит ваше время и мгновенно сводит воедино информацию о заказах.

С ним вы без труда улучшите видимость и сможете работать более гибко и эффективно благодаря единому представлению информации от всех каналов поступления заказов: от Deliveroo и Just Eat до UberEATS и Grub Hub.

- ✓ **Прямая интеграция** в веб-сайт платформы доставки через Microsoft Azure обеспечивает мгновенный двухсторонний обмен данными о текущем состоянии заказов
- ✓ **Снижение риска**, что клиенту будет доставлен не тот заказ, благодаря объединенным потокам данных о заказах для каждого партнера по доставке
- ✓ **Удобный просмотр** данных в формате JSON, включая название магазина, номер заказа, партнера по доставке и заказанные позиции.
- ✓ **Гарантия соблюдения требований** законов об аллергенах, так как все этикетки проверяются в приложении перед печатью



Используйте приложение SATO Delivery Cloud в сочетании с 3-дюймовым антибактериальным принтером FX3-LX, чтобы максимально эффективно работать в динамичной среде предприятия общественного питания.

Принтер этикеток, который не боится брызг и легко очищается, – идеальный выбор для ресторанов и торговли едой навынос, где требуется:

- ✓ Оптимальное управление запасами
- ✓ Автоматизированный расчет и добавление сроков годности, употребления или реализации
- ✓ Полная маркировка ингредиентов и аллергенов в соответствии с нормативными требованиями к пищевым продуктам
- ✓ Совместимость с программными приложениями SATO, в том числе:



и др.



Нажмите здесь, чтобы посмотреть, как работает это приложение



Маркировка пищевой продукции и оптимизация процессов на кухне ресторана

Мониторинг температурного режима

Whole Chicken

Allergens: None

END OF COOK TEMP: 75.0 °C

Produced:

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

Обеспечение безопасности пищевых продуктов в гостинично-ресторанном бизнесе имеет первостепенное значение. Одним из важнейших методов защиты потребителей является контроль внутренней температуры мяса при термообработке. Этот, казалось бы, простой шаг имеет большое значение для профилактики пищевых токсикоинфекций и обеспечения высокого качества услуг общественного питания.

Поддержание правильной температуры:

Измерение температуры важно не только в конце термообработки продукта. Мониторинг температуры в процессе приготовления помогает обеспечить равномерную и безопасную обработку мяса. Это особенно важно, когда блюдо готовится крупным куском или толстыми ломтями, так что на достижение безопасной внутренней температуры может потребоваться больше времени.

Профессиональное оборудование:

К счастью, обеспечить надлежащую температуру несложно. На кухнях применяются цифровые кулинарные термометры, дающие точные и надежные показания. Такие термометры используются в ходе всего процесса термообработки, от начальной обжарки до проверки внутренней температуры готового блюда.

✓ Упрощение соблюдения требований:

Принтер этикеток FX3-LX можно запрограммировать для автоматической печати этикеток с ключевой информацией, включая дату, время, температуру приготовления и вид мяса. С ним вы избавитесь от рукописных журналов, снизите риск ошибок и обеспечите четкое документирование операций для проверяющих организаций.

✓ Bluetooth для максимальной эффективности:

Температурный датчик с поддержкой Bluetooth избавит вас от неудобных проводов. Беспроводное подключение позволяет персоналу легко и быстро измерять температуру готового мяса, не соединяя его с принтером физически.

✓ Гарантия точности:

Принтеры SATO печатают высококачественные, устойчивые к смазыванию этикетки, гарантирующие сохранение важных температурных данных для учета и последующего обращения. Это исключает путаницу и ошибки из-за неразборчивого почерка, как бывает с рукописными журналами.

✓ Оптимальный рабочий процесс:

Сочетание принтера FX3-LX с датчиком температуры упрощает процесс контроля. Сотрудник может сразу измерять температуру, печатать этикетки и документировать данные, экономя драгоценное время в такой динамичной рабочей среде, как кухня.

✓ Уверенность:

Имея четкие и точные протоколы термообработки мяса, ресторан легко докажет соблюдение требований по обеспечению безопасности пищевых продуктов. Такой подход обеспечивает спокойствие и уверенность как сотрудникам, так и клиентам.

Управление производством



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

Технологии управления производством SATO для оптимизации операций, сокращения отходов и максимальной свежести продуктов

Решение SATO для управления производством – это мощный инструмент, предназначенный для оптимизации производственных операций и сокращения пищевых отходов на предприятиях общественного питания. Эта инновационная система маркировки использует передовые возможности отслеживания для контроля времени изготовления продукции, помогая предприятиям принимать обоснованные решения по управлению запасами.

Система помогает руководителям производства точно определять свежесть пищевых продуктов. Отслеживание времени производства позволяет в режиме реального времени определить, когда был изготовлен каждый продукт, и понять, когда требуется увеличить выработку или откорректировать производственный график, чтобы избежать потерь.

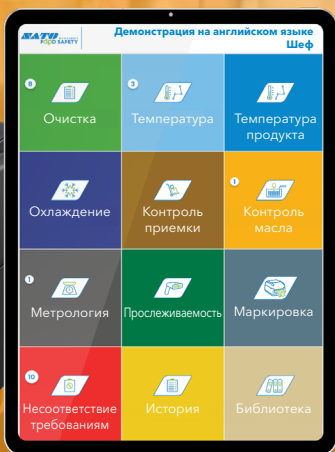
Решение помогает предотвращать проблемы при использовании скоропортящихся продуктов. Данные о свежести в режиме реального времени позволяют оптимизировать производство, сократить количество отходов и повысить удовлетворенность клиентов благодаря всегда свежеприготовленным продуктам. Это ценный инструмент для производственных предприятий, стремящихся к идеальному балансу между высоким качеством продукции и предотвращением ненужных потерь.

Главные преимущества

- ✓ **Сокращение количества пищевых отходов:** Информация о сроках хранения в режиме реального времени позволяет корректировать производственные графики, предотвращая перепроизводство и порчу продуктов.
- ✓ **Оптимизация производственного планирования:** Решения об объемах производства принимаются на основе актуальных данных о спросе. Это помогает сократить отходы и работать более эффективно.
- ✓ **Улучшенное управление запасами:** Улучшенная видимость данных помогает оптимизировать уровень запасов, свести к минимуму затраты на хранение и предотвратить истечение срока годности продуктов раньше, чем они будут употреблены.
- ✓ **Рост удовлетворенности клиентов:** Свежие продукты всегда в наличии благодаря оптимизированному планированию производства.
- ✓ **Рост рентабельности:** Сокращение отходов и оптимизация производства повышают рентабельность.
- ✓ **Упрощение работы:** Автоматизированное отслеживание сокращает потребность в ручных вмешательствах и повышает общую производительность.

Нажмите здесь, чтобы посмотреть, как работает это приложение

Стандарт безопасности НАССР



Особенности:



Прослеживаемость Фотосъемка упрощает сохранение этикеток для обеспечения прослеживаемости.



Контроль приемки При получении товара выполняется проверка ряда критических параметров: температура продукта, срок годности поставщика, состояние упаковки и т. п. Этикетки товаров фотографируются и сохраняются для архивации в цифровом формате.



Печать этикеток Приложение позволяет печатать этикетки для готовой продукции, этикетки со сроком годности после вскрытия упаковки, а также простые этикетки.

Преимущества

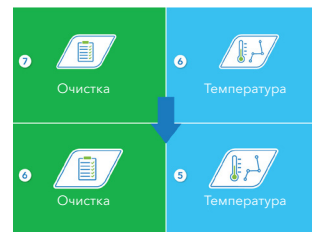
- ✓ Значительная экономия времени
- ✓ Важный инструмент, облегчающий повседневную работу
- ✓ Простое использование
- ✓ Гарантия соблюдения требований

Автоматический контроль

Решение SATO Food Safety Management позволяет настроить параметры и периодичность автоматического контроля в соответствии с вашими потребностями.

Как работает автоматический контроль

Автоматический контроль реализуется с помощью контрольных списков, для которых можно задать необходимые корректирующие действия в случае обнаружения несоответствий. Планируйте все задачи для каждого рабочего места и повышайте эффективность работы.



Автоматический контроль очистки: Выполнение плана очистки проверяется автоматически с заданной периодичностью.



Автоматический контроль масла: Задается периодичность автоматического контроля масла.



Автоматический контроль температуры: Показания температуры для контроля настраиваются в соответствии с производственными процессами вашей кухни. При любых отклонениях от шкалы нормативных значений выводятся предупреждения для сотрудников. Показания температуры вводятся вручную или поступают автоматически от датчиков.

Управление правами: Приложение поддерживает несколько профилей с разным уровнем доступа к информации: пользователь, администратор и руководитель.

Надзор: Версия SATO Food Safety Management для центрального офиса поддерживает удаленный доступ к данным в каждой точке. На экране наблюдения легко определить, какие точки требуют повышенного внимания. Также можно настроить отправку оповещений по электронной почте.

История: Архивация данных производится автоматически в режиме реального времени, а доступ к архивам возможен в любой момент.

Технология RFID в пищевой отрасли



Как RFID повышает эффективность работы и качество обслуживания

Технология RFID (радиочастотная идентификация) широко применяется в пищевой отрасли. Она повышает эффективность, улучшает прослеживаемость и общее управление логистическими цепочками. Востребованность RFID в отрасли постоянно растет по мере того, как предприятия осознают преимущества этой технологии для эффективной работы, обеспечения прослеживаемости, удовлетворения постоянно меняющегося потребительского спроса и соблюдения нормативных требований.

Технология RFID играет все более важную роль в эффективном управлении логистическими цепочками в пищевой промышленности, особенно для сохранения свежести и при работе со скоропортящимися продуктами. Решение SATO Food Safety Management позволяет отслеживать продукты по дате и источнику, позволяя внедрить автоматизированное управление запасами по принципу FEFO (реализация в порядке сроков годности). Такой подход не только повышает операционную эффективность, но и сводит к минимуму риски и потери из-за отзыва пищевых продуктов, помогая создавать более надежные и устойчивые логистические цепочки.

Организация эффективного управления запасами до сих пор остается насущной проблемой для розничных продавцов пищевых продуктов. Неоптимальные уровни запасов ведут не только к недовольству клиентов, но существенно увеличивают потери пищевых продуктов.

Преимущества и применение RFID в пищевой промышленности:

- ✓ Управление запасами
- ✓ Прослеживаемость и прозрачность
- ✓ Мониторинг температуры
- ✓ Сокращение количества пищевых отходов
- ✓ Прозрачность логистических цепочек
- ✓ Оптимизация запасов
- ✓ Оптимизация процессов дистрибуции
- ✓ Пищевая безопасность
- ✓ Управление отзывами
- ✓ Повышение операционной эффективности

Ежегодно продуктовые магазины и рестораны выбрасывают тонны продуктов, в первую очередь – из-за утраты свежести. Это лишний раз подчеркивает острую необходимость в более точном учете запасов.

Пищевые компании обязаны отзываться небезопасные продукты, чтобы защитить цепь производства пищевой продукции. Решения SATO позволяют предотвратить утилизацию целых партий пищевых продуктов благодаря точному отслеживанию на уровне отдельных поддонов, ящиков и лотков. Более того, современные потребители, включая тех, кто покупает пищевые продукты в интернете с самовывозом из магазина или доставкой, проявляют повышенный интерес к производству, ингредиентам и происхождению продуктов. Растущая осведомленность потребителей пищевых продуктов означает, что бизнес должен повышать прозрачность своих логистических цепочек.

Фасовочный стол

Точная фасовка без ошибок благодаря решению SATO для сборки и доставки заказов в пищевой отрасли

Теряете время и деньги из-за жалоб на ошибки в заказах?

Трансформируйте свой бизнес с помощью интегрированного решения SATO, сочетающего передовые возможности управления заказами, проверку упаковки и интеллектуальную печать.

Прямая интеграция с принтером FX3-LX поддерживает экранные уведомления в режиме реального времени, гарантируя точную сборку каждой упаковки.

SATO FX3-LX с технологией AEP

Решение для интеллектуальной печати

- ✓ Не требует отдельного компьютера и стороннего программного обеспечения
- ✓ Встроенные интеллектуальные технологии защищают от ошибок сотрудников
- ✓ Поддержка периферийных устройств: подключение сканеров, весов и др.
- ✓ Прямое подключение к ИТ-инфраструктуре и облачным системам
- ✓ Идеальный выбор для тесных помещений
- ✓ Снижение совокупной стоимости владения: сокращение простоев и потребности в обслуживании
- ✓ Интуитивно понятный интерфейс на дисплее

Главные преимущества:

- ✓ **Минимизация спорных ситуаций:** Видеодоказательства обеспечивают быстрое разрешение споров в случае жалоб клиентов.
- ✓ **Снижение затрат:** Выплата компенсаций по мошенническим жалобам сводится к минимуму.
- ✓ **Повышение производительности:** Упрощение процессов фасовки помогает ускорить выполнение заказов.
- ✓ **Повышение удовлетворенности клиентов:** Гарантируя правильную сборку каждого заказа, вы повышаете лояльность своих клиентов.

Специальная функция

Исключение ситуаций "слово против слова"

Неоспоримые видеодоказательства помогут вам при любых претензиях клиентов, защитят ваш бизнес и ускорят разрешение споров.



Более подробную информацию можно получить
у представителя компании SATO или на сайте:

satoeurope.com/ru



© SATO CORPORATION, 2024. Все права защищены.