

SATO
Powered On Site /



Mutfaklarınızı **SATO Gıda Etiketleme** ile Düzenleyin

satoeurope.com

SATO FX3-LX ile Gıda İsrafını Azaltın



Mutfakta Etiketleme

- ✓ Çevrim dışı yazdırma
- ✓ Bağımsız yazıcı
- ✓ İnsan hatalarını ortadan kaldırın
- ✓ Tarihleri ve saatleri otomatik hesaplayın
- ✓ Gıda israfını azaltın
- ✓ Gıda izlenebilirliği

Temel Avantajlar:

Gönül Rahatlığı: SATO etiketleme çözümleri, hata riskini azaltarak gıda güvenliği yönetmeliklerine uyumu sağlar.

Maliyet Tasarrufu: Daha az israf ve iyileştirilmiş verimlilik sayesinde restoranda kayda değer düzeyde maliyet tasarrufu sağlanabilir.

Daha Güçlü Ekip Çalışması: Net etiketleme, mutfak ekibi genelinde iletişimi ve iş birliğini iyileştirir.

FX3-LX etiket yazıcısı, alerjen gıda etiketlemesini kolaylaştırmak üzere özel olarak geliştirilmiştir.

✓ **Bağımsız Yazdırma:** Bu bağımsız yazıcı, menü yönetimi sağlayıcınız ile entegre edilebiliyor olsa da çevrim dışı olarak da çalışabilir; bu şekilde her zaman uyumluluğu sağlayabilirsiniz.

✓ **Alerjen Vurgulama:** FX3-LX, bir alerjenler listesi oluşturarak etiketlerinizde bunları otomatik vurgulayabilmenizi mümkün kılar. Bu da hem personel hem de müşteriler için net görünürlük sağlar.

✓ **Veri Tabanı Yönetimi:** Alerjen bilgileriyle birlikte malzemelerden oluşan bir veri tabanı oluşturabilirsiniz. Bu şekilde her etiket için manuel giriş yapma ihtiyacı ortadan kalkar ve zamandan tasarruf ederek hataların azaltılmasını sağlayabilirsiniz.

✓ **Otomatik Güncellemeler:** FX3-harici veri tabanlarına bağlanabilir veya malzeme listeniz için USB/LAN üzerinden güncellemeleri kabul edebilir. Bu şekilde en yeni alerjen bilgilerine anında ulaşabilirsiniz.

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

SATO FX3-LX ile Her Ürünü Net Bir Biçimde Etiketleyin

Doğrudan Satış için Ön Ambalajlı (PPDS) Gıdalar ile Uyumlu Etiketleme

PPDS gıdalarda alerjen etiketlemesi aşağıdaki nedenlerden dolayı kritik önem taşır:

- ✓ **Hayatı tehdit eden Alerjenler:** Belirli gıda alerjileri, ölümcül olabilecek anafilaksiye kadar varan şiddetli reaksiyonlara neden olabilir. Net etiketleme, alerjisi olan kişilerin tükettikleri ürünler hakkında bilgi edinerek bu bilgilere dayalı kararlar vermesine imkan tanır.
- ✓ **Gizli Alerjenler:** Bazı durumlarda PPDS gıdalara tariflerinde kullanılan malzemelerden ya da hazırlık sırasında çapraz kontaminasyondan kaynaklanan gizli alerjenler bulunabilir. Etiketleme ile bu alerjenler açığa çıkarılır ve müşterilere bunlardan kaçınma imkanı sunulmuş olur.
- ✓ **Geçmişte Düzenlemelerin Kapsamı Dışındaydı:** Natasha Kanunu öncesinde, PPDS gıdalarda genellikle uygun etiketleme yapılmamaktaydı. Yalnızca çalışanların müşterileri alerjenler konusunda bilgilendirmesine güveniliyor ve bu da önemli bir risk teşkil ediyordu.
- ✓ **Yetkiyi Tüketicie Verme:** Net etiketleme, alerjisi olan kişilere beslenme ihtiyaçlarını kontrol altına alma yetkisini vererek dışarıda yedikleri zamanlarda güvenli tercihler yapmalarını sağlar.
- ✓ **Natasha Kanunu** gereği PPDS gıdalarda alerjenler vurgulanmış olarak tüm malzemelerin bir listesinin verilmesi gerekmektedir. Bu da şeffaflığı sağlayarak başta hayatı tehdit eden alerjileri bulunanlar olmak üzere tüketicileri korur.



Restoranlar ve Paket Servis Uygulaması Olan Yerlere Yönelik Hepsi Bir Arada Yazdırma Uygulaması

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	

SATO Delivery Cloud uygulaması ile müşteri siparişlerini anında konsolide ederek zamandan tasarruf edebilirsiniz.

Bu uygulama, Deliveroo'dan Just Eat'e ve UberEATS'ten Grub Hub'a kadar birçok alanda tüm sipariş kanallarını tek bir yerde göstererek görünürlüğü, esnekliği ve verimliliği artırır.



DELIVERYCLOUD

- ✓ Sipariş güncellemeleri için anında iki yönlü iletişimi mümkün kılacak şekilde Microsoft Azure üzerinden teslimat platformunun web sitesiyle **Sorunsuz Entegrasyon**
- ✓ JSON üzerinden mağaza adı, sipariş numarası, teslimat ortağı ve sipariş edilen ürünlerin gösterilmesiyle **Kolaylıkla Görüntülenebilen veriler.**
- ✓ Her teslimat ortağı için konsolide edilmiş sipariş akışları ile müşterilere yanlış sipariş teslim edilmesi **Riskini Azaltın**
- ✓ Yazdırma öncesinde uygulamadaki tüm etiketleri gözden geçirerek alerjen kanunları ile **Uyumluluğu Sağlayın**

3 inç büyüklüğünde FX3-LX antibakteriyel yazıcısını SATO Delivery Cloud uygulamasıyla birlikte kullanarak hızlı fast food gıda hizmeti ortamlarında verimliliği en üst düzeye çıkarabilirsiniz.

Sıçramalara karşı dayanıklı olan ve kolay temizlenen bu etiket yazıcısı, aşağıdakilere ihtiyaç duyan restoranlar ve paket servis uygulaması olan yerler için ideal seçim olacaktır:

- ✓ Optimum düzeyde envanter yönetimi
- ✓ Otomatik olarak sağlanan son kullanım, son tüketim ya da son satış tarihleri
- ✓ Düzenleyici gıda kanunlarına uyum için eksiksiz malzeme ve alerjen etiketlemesi
- ✓ Aşağıdakiler gibi SATO yazılım uygulamalarıyla uyumluluk



Bu uygulamanın işleyişi ile ilgili bir örnek gösterim istiyorsanız lütfen buraya tıklayın:



ve daha fazlası...



Mutfaklarınızı **SATO Gıda Etiketleme** ile Düzenleyin

Sıcaklık Kontrollü İzleme

Whole Chicken

Allergens: None

END OF COOK TEMP: 75.0 °C

Produced:

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

Konaklama sektöründe, gıda güvenliği başta gelir. Müşterileri koruyan kritik uygulamalardan biri de pişmiş etlerin iç sıcaklığının kontrol edilmesidir. Görünüşte basit olan bu adım, konu gıda kaynaklı hastalıkların önlenmesi ve kaliteli bir yemek deneyimi sunulması olduğunda büyük bir fark yaratır

Doğru Isıyı Korumak:

Sıcaklık kontrolleri nihai üründen ibaret değildir. Süreç boyunca pişirme sıcaklığının izlenmesi, etlerin eşit düzeyde ve güvenli bir biçimde pişirilmesini sağlamaya yardımcı olur. Bu, güvenli bir iç sıcaklığa ulaşması daha uzun sürebilecek büyük parçalar veya kalın kesilmiş etler için özellikle önemlidir.

Sektörde Kullanılan Cihazlar:

Neyse ki uygun sıcaklıkların sağlanması oldukça net bir süreçtir. Mutfaklarda, doğru ve güvenilir değerler için dijital termometreler kullanılır. Pişirme sürecinin ilk mühürleme işleminden son iç sıcaklık kontrollerine kadar her aşamasında etkin bir biçimde bu termometrelerden faydalanılır.

✓ **Daha Kolay Uyumluluk:** FX3-LX etiket yazıcısı, etiketleri tarih, saat, pişirme sıcaklığı ve et türü gibi temel bilgileri içeren şekilde otomatik yazdırmak üzere programlanabilir. Bu, elle kayıt tutma ihtiyacını ortadan kaldırarak hata riskini azaltır ve müfettişlerin inceleyebileceği net belgelere sahip olunmasını sağlar.

✓ **Bluetooth Verimliliği:** Bluetooth bağlantılı bir sıcaklık probu ile kablolarla uğraşma derdinden kurtulun. Bu kablosuz bağlantı, personelin pişirilmiş etlerde, yazıcı bağlantısı olmadan hızlıca ve kolaylıkla sıcaklık ölçümü yapabilmesini sağlar.

✓ **İyileştirilmiş Doğruluk:** SATO yazıcılar, kayıt tutma ve ileride başvurma için önemli sıcaklık verilerinin okunaklılığının korunmasını sağlayarak yüksek kalitede, bulaşmayan etiketler üretir. Bu, elle yazılan kayıtlarda görülebilen karışıklık veya yanlış yorumlama ihtimalini ortadan kaldırır.

✓ **Gelişmiş İş Akışı:** FX3-LX yazıcıların sıcaklık probu ile birlikte kullanılması, sıcaklık denetimi sürecini sadeleştirir. Personel verimli bir biçimde sıcaklık ölçümü yapabilir, etiket yazdırabilir, verileri belgelendirebilir ve böylece temposu yüksek mutfak ortamında zamandan tasarruf edilebilir.

✓ **Gönül Rahatlığı:** Et sıcaklıklarının kayıtlarının anlaşılır ve doğru biçimde tutulması sayesinde restoranlar gıda güvenliğine uyumluluğa ne düzeyde bağlı olduklarını gösterebilir. Bu da hem personel hem de müşteriler için gönül rahatlığı sağlar.

Üretim Yönetimi



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 Üretim Yönetimi, Üretimi Optimize Eder, İsrafi En Aza İndirir ve Tazeliği En Üst Seviyeye Çıkarır

SATO'nun üretim yönetimi çözümü, üretim operasyonlarını optimize etmek ve gıda üretiminde gıda israfını azaltmak için geliştirilmiş güçlü bir araçtır. Bu yenilikçi etiket sisteminde, ürünlerin ne zaman üretildiğini izlemek için gelişmiş takip yeterliklerinden faydalanılmaktadır; bu da işletmelerin envanter yönetimi ile ilgili olarak bilgiye dayalı kararlar vermesine imkan tanır.

Sistem, üretim yöneticilerinin gıdalarının tazeliğini doğru şekilde tespit edebilmesine yardımcı olur. Üretim zamanının takip edilmesiyle, her ürünün tazeliğine dair gerçek zamanlı içgörüler sağlanır ve bu da işletmelerin daha fazla ürün hazırlanmasının ya da israfı önlemek üzere üretim programlarında düzenlemelerin yapılmasının gerekip gerekmediğini tespit edebilmesini sağlar.

Bu çözüm sayesinde işletmeler kolay bozulabilecek ürünleri yönetme görevine proaktif bir biçimde yaklaşabilir. Ürün tazeliği ile ilgili gerçek zamanlı verilerin kullanılmasıyla, işletmeler üretimi optimize edebilir, israfı azaltabilir ve taze ürünlerin sunulması yoluyla müşteri memnuniyetini artırabilir. Bu, ürünlerde yüksek kaliteyi korumak ile gereksiz kayıpları azaltmak arasında ideal dengeyi bulmaya çalışan üretim tesisleri için oldukça değerli bir araçtır.

Temel Avantajlar

- ✓ **Daha Az Gıda İsrafı:** Ürünün tazeliği ile ilgili gerçek zamanlı içgörüler, üretim programlarında düzenlemeler yapılmasına imkan vererek fazla üretimi ve gıdaların bozulmasını önleyebilir.
- ✓ **Optimize Edilmiş Üretim Planlaması:** İsrafın azaltılması ve verimliliğin artırılmasını sağlayacak şekilde üretim hacmine dair fiili talebe dayanan, veriler temel alınarak verilen kararlar.
- ✓ **Gelişmiş Envanter Yönetimi:** Envanter seviyelerinin görünürlüğünün iyileştirilmesi, depolama maliyetlerini ve ürünlerin son tüketim tarihi geçen ürün sayısını en aza indirerek stokun optimum düzeyde tutulmasını sağlar.
- ✓ **Daha Yüksek Müşteri Memnuniyeti:** Optimize edilmiş üretim planlaması yoluyla taze ürünlerin sürekli olarak hazır bulunması.
- ✓ **İyileştirilmiş Kârlılık:** İsrafın azaltılması ve üretimin optimize edilmesi, kâr marjlarının artmasını sağlayabilir.
- ✓ **Sadeleştirilmiş Operasyonlar:** Takip süreçlerinin otomatikleştirilmesi, manuel çalışma ihtiyacını azaltarak genel operasyonel verimliliği iyileştirir.

Bu uygulamanın işleyişi ile ilgili bir örnek gösterim istiyorsanız lütfen buraya tıklayın:

HACCP Güvenliği

Özellikler:



İzlenebilirlik Fotoğraf çekimi işlevi yoluyla izlenebilirlik etiketlerinizi kaydetmeniz artık daha kolay.



Teslim Alma Kontrolü Ürünlerin teslim alınması üzerine çeşitli kritik hususların kontrol edilmesi gerekmektedir: ürün sıcaklığı, tedarikçi tarafından sağlanan son kullanım tarihleri, ambalajın durumu vb. Ürün etiketlerinizi fiziksel olarak saklamanıza gerek kalmadan, fotoğraflarını çekerek arşivleyebilirsiniz.



Etiket Yazdırma Uygulama size bitmiş ürün etiketlerinizi, ikincil son kullanım tarihi etiketlerinizi veya basit etiketlerinizi yazdırma imkanı sunar.

Avantajları

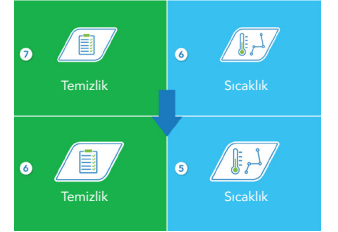
- ✓ Zamandan kayda değer tasarruf
- ✓ Gündelik faaliyetlerinizi kolaylaştıracak hayati önem taşıyan bir araç
- ✓ Kolay kullanım
- ✓ Uyumluluk garantisi

Otomatik kontroller

SATO Gıda Güvenliği Yönetimi çözümü sayesinde, otomatik kontrol ayarlarını ve bu ayarların sıklıklarını faaliyetlerinize uygun biçimde özelleştirebilirsiniz.

Çalışma Yöntemi Otomatik kontrolleri

Çalışma yöntemi otomatik kontrolü, herhangi bir uygunsuzluğun tespit edilmesi halinde düzeltici eylemler ile özelleştirilebilecek bir dizi kontrol listesi olarak sunulur. Her bir iş istasyonu için gerçekleştirilecek tüm görevleri planlayın ve verimliliğinizi artırın.



Temizlik Otomatik kontrolleri: Temizlik planı otomatik kontrolleri, ilişkili sıklıkları ile yapılandırılır.



Yağ Otomatik kontrolleri: Yağ otomatik kontrolleri, ilişkili sıklıkları ile yapılandırılır.



Sıcaklık Otomatik kontrolleri: Sıcaklık değerleri, mutfağınızın özelliklerine göre özelleştirilir. Çalışanların her türlü uyumsuzluk konusunda uyarılması için bir düzenleyici değer ölçeği yapılandırılmıştır. Sıcaklık değerleri manuel olarak girilebilir ya da sensörler ile otomatikleştirilebilir.

Yetkilerin Yönetimi: Uygulama, farklı bilgi erişim seviyelerine sahip birkaç profil seçeneği sunar: kullanıcı, yönetici ve süpervizör.

Gözetim: SATO Gıda Güvenliği Yönetimi idare ofisi, her tesisin verilerine uzaktan erişmenize imkan verir. Gözetim ekranı ile dikkat etmeniz gereken hususları kolaylıkla tespit edebilirsiniz. E-posta ile uyarı yapılandırması da yapılabilir.

Geçmiş: Veri arşivlemesi gerçek zamanlı olarak otomatikleştirilir ve bu arşive anında erişilebilir.

Gıdada RFID



RFID'in Müşteri Deneyimini Geliştirme ve Verimliliği Artırma Şekli

RFID (Radyo Frekansı Tanımlama) teknolojisinin Gıda sektöründe birçok kullanım alanı bulunmaktadır. Verimliliğin, izlenebilirliğin ve genel tedarik zinciri yönetiminin geliştirilmesi. İşletmeler verimlilik, izlenebilirlik ve tüketiciler ile düzenleyici standartların sürekli olarak artan taleplerini karşılama konularında kattığı değeri takdir ettikçe, RFID teknolojisi gıda sektöründe her geçen gün daha fazla benimsenmektedir.

RFID teknolojisi, özellikle tazeliğin korunması ve kolay bozulan ürünler ile ilgili olarak gıda sektörü tedarik zincirinin etkin yönetiminde her geçen gün daha kritik bir rol oynamaktadır. SATO'nun Gıda Güvenliği Yönetimi çözümü, ürünleri tarihlerine ve menşelerine göre izlemenize yardımcı olarak otomatikleştirilmiş FEFO (Son Kullanım Tarihi İlk Gelenin İlk Kullanılması) envanter yönetimini kolaylaştırır. Bu yalnızca operasyonel verimliliği artırmakla kalmaz, aynı zamanda gıdaların geri çağırılması sürecinde risk ve israfı en aza indirerek daha dayanıklı ve sürdürülebilir bir tedarik zinciri oluşturmanıza katkıda bulunur.

Verimli envanter yönetimi, gıda perakende şirketleri için önemli bir zorluk teşkil etmeye devam etmektedir. Envanter seviyelerinde hataların bulunması yalnızca müşteri memnuniyetinin azalmasına neden olmakla kalmaz, aynı zamanda büyük oranda gıda israfına yol açar.

Gıda sektöründe RFID'in Kullanım Alanları ve Avantajları:

- ✓ Envanter yönetimi
- ✓ İzlenebilirlik ve şeffaflık
- ✓ Sıcaklık izlemesi
- ✓ Gıda israfının azaltılması
- ✓ Tedarik zinciri görünürlüğü
- ✓ Envanter optimizasyonu
- ✓ Dağıtım süreçlerinin sadeleştirilmesi
- ✓ Gıda güvenliği
- ✓ Geri çağırma yönetimi
- ✓ Operasyonel verimliliğin iyileştirilmesi

Marketler ve restoranlar, başta tazelik ile ilgili endişeler nedeniyle her yıl milyarlarca sterlini çöpe atmakta ve bu da geliştirilmiş envanter doğruluğu yönündeki kritik ihtiyacın altını çizmektedir.

Gıda şirketleri, gıda zincirinin bütünlüğünü korumak üzere güvenli olmayan ürünleri geri çağırma sorumluluğuna sahiptir. SATO'nun çözümleri, palet, kasa ve tepsi seviyesinde hassas takibi mümkün kılarak gıda partisinin tamamını atma ihtiyacını ortadan kaldıracak bir yöntem sunar. Dahası, BOPIS (İnternette Satın Al, Mağazadan Teslim Al) ve e-Ticaret uygulamalarını kullananlar dahil olmak üzere modern gıda tüketicileri, gıdalarının üretimi, içeriği ve menşesine daha fazla ilgi göstermektedir. Tüketicilerdeki farkındalığın bu şekilde artması, gıda tedarik zincirinde şeffaflığın artması gerektiğini vurgulamaktadır.

Paketleme Alanı

SATO Gıda Servis ve Teslimat Çözümü ile Hataları Ortadan Kaldırarak Güvenle Paketleme Yapın

Yanlış siparişlerden kaynaklanan şikayetler size zaman ve para mı kaybettiriyor?

SATO'nun gelişmiş sipariş yönetimini, paketleme doğrulamasını ve akıllı yazdırmayı bir araya getiren entegre çözümü ile işletmenizi dönüşümden geçirin.

Her paketin doğru şekilde hazırlanmasını sağlamak üzere gerçek zamanlı ekran bildirimleri almak için FX3-LX yazıcıyı sorunsuz bir biçimde entegre edin.

AEP ile SATO FX3-LX

Akıllı baskı çözümü

- ✓ Ayır bilgisayarlar veya üçüncü taraf yazılımlarına ihtiyacınız olmayacak
- ✓ İnsan hatasını azaltacak yerleşik bilgilendirme sistemi
- ✓ Çevre birim bağlantısı: Tarayıcılar, tartılar ve daha fazlasına bağlantı
- ✓ BT ve bulut sistemlerine doğrudan bağlanma işlevi
- ✓ Kullanılabilecek alanın az olduğu yerler için ideal
- ✓ Daha düşük toplam sahip olma maliyeti
Daha az arıza nedenli kesinti ve bakım
- ✓ Sezgisel ekran

Temel Avantajlar:

- ✓ **Daha Az Anlaşmazlık:** Görüntülü kanıtlar ile müşteri şikayetlerini hızlıca çözüme kavuşturun.
- ✓ **Maliyet Tasarrufu:** Doğru olmayan iddialara dayanan talepler için yapılan telafileri en aza indirin.
- ✓ **Daha Fazla Verimlilik:** Siparişleri hızlandırmak için paketleme süreçlerini düzenleyin.
- ✓ **Daha Yüksek Müşteri Memnuniyeti:** Müşteri sadakatini artıracak şekilde her siparişin doğru olmasını sağlayın.

Özel Özellik

Artık "O Onu Dedi, Bu Bunu Dedi" Yok

Müşteriler ile yaşanan anlaşmazlıklarda tartışmaya açık olmayan görüntülü kanıtlar sunarak işletmenizi koruyun ve çözüm sunma süresini azaltın

Daha fazla bilgi için lütfen yerel SATO bayinizle
iletişime geçin veya web sitemizi ziyaret edin:

satoeurope.com



© 2024 SATO CORPORATION. Tüm hakları saklıdır.