



Smartfood:

LA DIGITALIZACIÓN DE
PROCESOS EN COCINA

INN4
SEGURIDAD
ALIMENTARIA **food**

Smartfood es la solución que se adapta a sus necesidades en todo lo relacionado a la implantación de un sistema de trazabilidad.

Puede ser adquirida por módulos, facilitando su implementación progresiva y en función de las necesidades y ritmo del cliente.

En este catálogo le guiamos en el módulo de etiquetado y alarmas.

- Etiquetado de caducidades secundarias
- Alarmas de APPCC.
- Etiquetado de productos elaborados.

En INNO4FOOD® somos especialistas en aportar soluciones de identificación y identificación siguiendo todas las normativas europeas de etiquetado en la gestión de las APPCC.

La misión principal no es otra que ayudar a mejorar el control de la trazabilidad de los productos elaborados en cocina con las tecnologías existentes: software, consumibles, servicio, consultoría e impresoras.

Proporcionamos herramientas y soluciones de etiquetado personalizadas, que permiten ahorrar tiempo y dinero en cocina, de modo que se destine más recursos a la atención de los clientes y a la preparación de los alimentos de alta calidad.

Sabemos muy bien que cada etiqueta tiene una aplicación concreta



Una plataforma de control y gestión para administrar sus procedimientos de manera eficiente y segura.

pág. 6

Necesidades del sector y seguridad alimentaria

Desde restaurantes y hoteles hasta cocinas centrales y obradores, pasando por caterings para grandes eventos, satisfacer las necesidades del exigente consumidor supone un desafío común entre proveedores.

pág. 7

Mapa de etiquetado en cocina

Es importante aplicar la etiqueta correcta en el proceso adecuado. Los diferentes procesos en una cocina marcan el tipo de adhesivo y frontal a emplear. Nuestros consultores le ayudarán a conseguir la solución ideal.

pág. 8-11

Procesos de etiquetado en cocina

El control y la seguridad son dos elementos indispensables en su cocina. Nuestras soluciones ayudan a mantener una correcta trazabilidad y facilitan un práctico funcionamiento.

pág. 12-18

Automatización del proceso de etiquetado

La automatización del proceso de etiquetado en el sector de la restauración resulta fundamental para la eficiencia operativa y seguridad en su negocio.

pág. 19-21

Web manager

El concepto de Web Manager, que significa gestión de contenido desde la web, consiste en una serie de herramientas que proporcionan recursos para administrar activos digitales sin la necesidad de conocimientos de programación para web o markup language.

pág. 22-23

Servicio técnico y módulos

En INNO4FOOD®, el servicio técnico no es simplemente un servicio de reparación o mantenimiento. Estamos presentes cuando nuestros clientes pueden necesitar más.

CONSULTORÍA PROVEEDOR

El proveedor debe seguir una serie de normativas de etiquetaje en cajas/palés.



PROCESO DE ELABORACIÓN / ETIQUETADO DE CADUCIDADES SECUNDARIAS



CONTROL DE ALÉRGENOS

El control y la seguridad son dos elementos indispensables en los procesos de su cocina.



Ayuda a mejorar el control de la trazabilidad y la seguridad alimentaria de los productos elaborados en cocina con las mejores garantías.

DESPERDICIO ALIMENTARIO / SISTEMA DE VISIÓN ARTIFICIAL

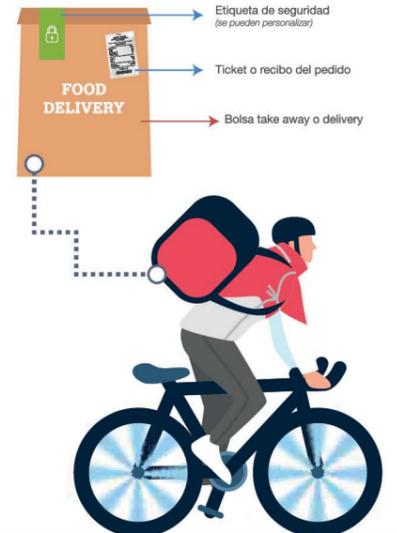
Permite optimizar los recursos y racionalizar los costes al disponer de datos exactos para la cuenta de explotación.

- Avisos de las próximas caducidades.
- Control de la cantidad de comida por plato.
- Control de una gestión de cocina inmediata.
- Control de la merma.



DELIVERY

La etiqueta de seguridad en delivery es un elemento clave para la seguridad alimentaria.



SMART FOOD SAFETY SOLUTIONS

es una Plataforma de Control y Gestión para la Seguridad Alimentaria basado en la nube (cloud) para ayudar a su empresa a administrar sus procedimientos de manera eficiente y segura.

Le ayudará a reducir el desperdicio alimentario y posibles riesgos.

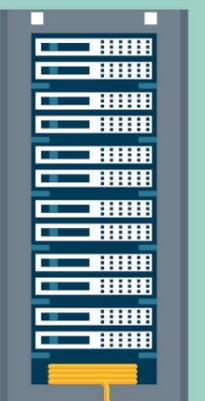
APPCC / AUDITORÍAS VÍDEOS / FICHAS TÉCNICAS

Cualquier establecimiento que almacene, manipule o prepare alimentos debe contar con procedimientos de gestión de seguridad alimentaria. Las fichas técnicas establecen todos los parámetros, definidos por nutricionistas, cocineros y responsables. Para todos los productos además de incorporar el proceso y los ingredientes, se le podrá adjuntar un vídeo de formación, a modo de ayuda.



SERVIDOR / ERP

Para todos los productos además de incorporar el proceso, ingredientes y la formación pertinente, se le podrá adjuntar un vídeo de formación, a modo de ayuda.



Necesidades del sector

El sector de la restauración actúa como un espejo que refleja, en gran medida, la 'salud' de la economía en general y la familiar en particular. El denominado 'Out Of Home' o las 'comidas fuera de casa' se están recuperando y, además ahora el cliente busca cada vez más calidad, apostando por productos más exclusivos y saludables, que supongan una satisfacción instantánea sin merma de calidad.

En INNO4FOOD® trabajamos para ofrecer ese valor diferencial que le distinga. Adaptarse a un sector tan complejo y cambiante como el de la restauración es fundamental. Los principales desafíos que se presentan son:



- + Seguridad alimentaria
- + Automatización del proceso de etiquetado
- + Etiquetado de alimentos
- + Soluciones a medida
- + Reducción del desperdicio alimentario
- + Control de temperaturas
- + APPCC

Seguridad Alimentaria

Garantice la seguridad de sus consumidores con las soluciones de etiquetado de alimentos INNO4FOOD®.

La seguridad alimentaria es la principal preocupación de cualquier establecimiento de restauración. Es por eso que nuestras soluciones de etiquetado permiten el control, trazabilidad y seguridad para entornos de restauración y hostelería mediante:

- El cumplimiento de las normativas alimentarias, incluido el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- La gestión de la inocuidad de los alimentos mediante el uso de sistemas de etiquetado de alérgenos eficientes.
- El desarrollo de un sector alimentario seguro con soluciones de etiquetado para ayudar a los operadores a respetar la trazabilidad del producto y caducidades secundarias.

Etiquetado de alérgenos

Catering La Dolce - Madrid

Wrap de pollo con ensalada

Ingredientes: Carne de pollo (62%), **leche** pasteurizada de vaca (20%), agua (10%), sal de cocina, harina de arroz, **gluten**, especias naturales, tomate, rúcula, arroz, cebolla, **mostaza**, aceite de oliva, cereales (4%), dextrosa de maíz (3,82%), citrato trisódico E-331 (0,05%), ácido ascórbico E-300 (0,02%) y **sulfitos**.

Peso neto aprox. 100 g

Elaboración propia Número ABC/CN Venta directa al consumidor
Producto Fresco Mantener entre 0° y 4° CADUCIDAD: 12/10/2015

Identificación de alérgenos según Reglamento (UE) N° 1169/2011

Trazabilidad y control de caducidades secundarias

Quién: MNT

Cuándo: 03/04/2018 11:15

Producto: HAMBURGUESA TERNERA

Información trazabilidad: USO: 04/04/2018 11:15

CADUCIDAD: 05/04/2018 11:15

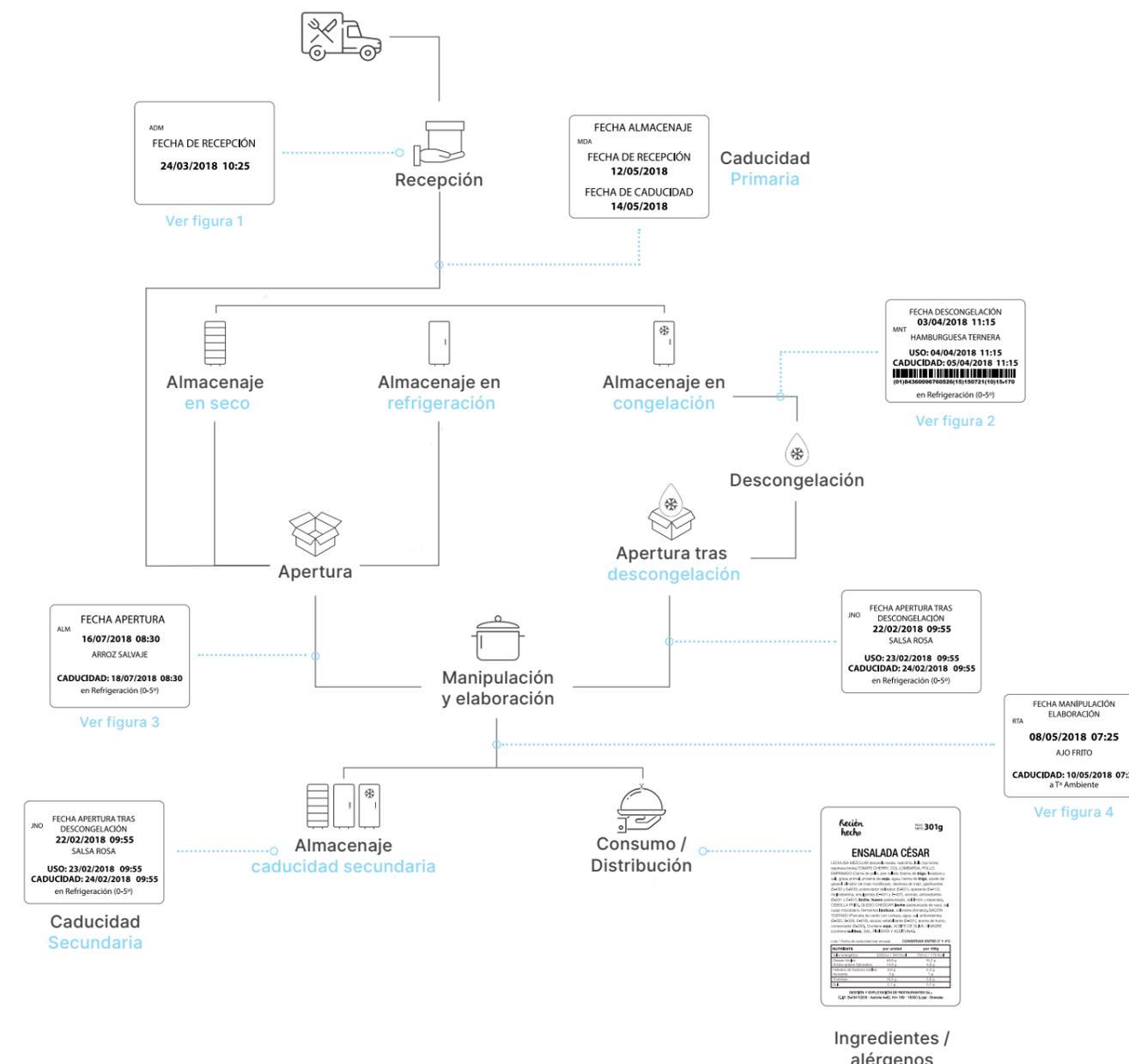
en Refrigeración (0-5°)

Mapa de etiquetado en cocina

Mejore la comunicación con soluciones de etiquetado versátiles. El control y la seguridad en su cocina resultan indispensables, por eso le ofrecemos etiquetas probadas y aprobadas para cada proceso de su cocina. El módulo de etiquetado de procesos en una cocina es una de las partes más importantes de la gestión.

Identifique sus procesos y etiquételos correctamente: recepción, caducidad primaria, almacenaje, descongelación, apertura o apertura tras descongelación, manipulación y elaboración, caducidad secundaria y distribución.

Las soluciones de etiquetado INNO4FOOD®, tanto impresoras como etiquetas y materiales, le ayudarán a mantener una correcta trazabilidad y le facilitarán un práctico funcionamiento en su cocina.





APPCC y Auditorías

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) es de obligado cumplimiento, desde hace años, y su principal objetivo es la mejora de las buenas prácticas de manipulación en los establecimientos alimentarios. Las ventajas de implementarlo pueden ser palpables si el sistema es sencillo y se adapta bien a cada actividad.

¿En qué consiste? Es un análisis de los procesos de su cocina para evaluar los riesgos de seguridad alimentaria que pueden conllevar y, por lo tanto, establecer medidas preventivas.



Alarmas y temporizadores

Esta funcionalidad le ayudará a cumplir la APPCC de forma digital, avisando de cuándo debe realizar ciertas tareas o revisiones, como por ejemplo la comprobación de hornos o la limpieza.



Procesos, etiquetado y caducidades secundarias

El módulo de etiquetado de procesos* en una cocina es una de partes más importantes de la gestión.

Identifíquelos y etiquete:

- Recepción.
- Recepción y caducidad manual.
- Apertura.
- Apertura tras descongelación.
- Descongelación.
- Manipulación y elaboración.
- Manipulación, elaboración y cierre.
- Vegetales.

Las etiquetas se crean fácilmente y se administran desde una BBDD centralizada mediante un portal de administración basado en la nube que le permite agregar nuevas referencias de una forma rápida y fácil. Además contiene un código de barras para seguir la trazabilidad del producto.

> Actualice los nombres de los productos, procesos, fechas de caducidades, categorías y otras configuraciones de forma remota.

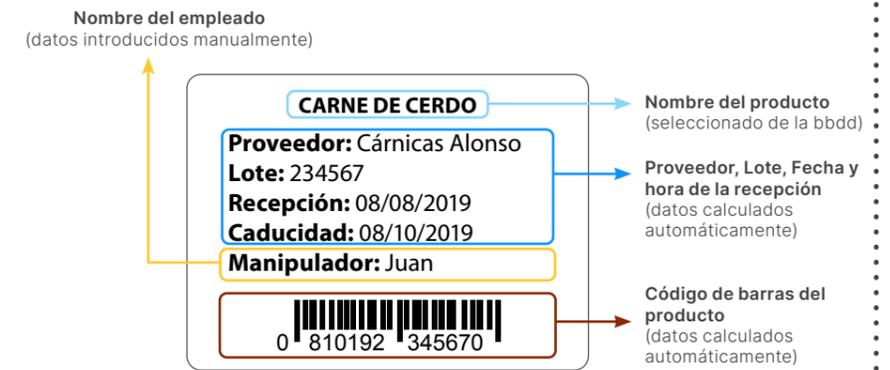
> Las fechas de caducidad son personalizables para adaptarse a sus necesidades exactas (como minutos, horas, días, semanas y meses).

*El etiquetado de procesos se realiza según necesidades del cliente

Etiquetado para el control de cocina

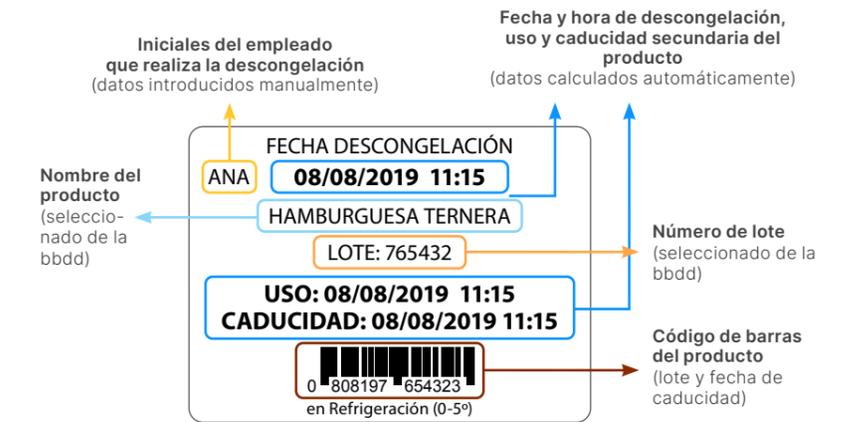
Recepción y caducidad manual

Etiqueta para la identificación y la recepción de cada producto. Para aquellos productos que puedan ser puntuales o temporales y su caducidad no está introducida en la base de datos de la impresora.



Descongelación y caducidad secundaria

Etiqueta para la identificación de la fecha y la hora de descongelación de cada producto. Con la fecha y la hora de uso y de caducidad. Además contiene un código de barras para seguir la trazabilidad del producto.



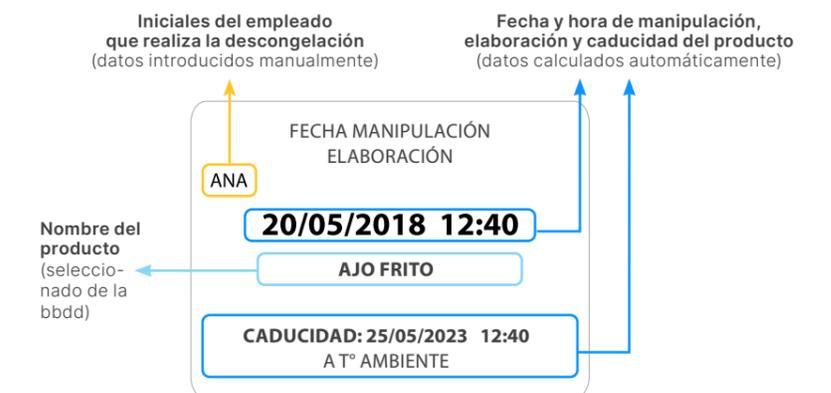
Apertura

Etiqueta para la identificación de la fecha y la hora de la apertura de cada producto y su consecuente caducidad. Además incluye instrucciones de conservación.



Manipulación y elaboración

Etiqueta para la identificación de la fecha y la hora de la manipulación y elaboración de cada producto. Con la fecha y hora de caducidad. Incluye instrucciones de conservación.



Cualquier proceso se puede diseñar según necesidades del cliente.



Delivery y elaborados

El control y la seguridad son dos elementos indispensables en los procesos de su cocina.

El correcto etiquetado nos permite conocer el alimento, su origen, su modo de conservación, los ingredientes que lo componen o los nutrientes que aportan a nuestra dieta.

Aunque el correcto etiquetado beneficia a todos los consumidores, es especialmente importante para la protección de las personas alérgicas o intolerantes. Según el Reglamento (UE) N° 1169/2011, los alérgenos deben figurar de forma destacada respecto al resto de los ingredientes.

Esta información debe ser, ante todo, cierta y clara, de forma que le permita conocer el producto que está preparando para el consumo.

Actualmente, no hace falta un trato especial al cliente ya que, por ley, todos los establecimientos donde se proporcionan alimentos a consumidores finales están obligados a tener bien definidos los ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias.

Así, con el correcto etiquetado, se obliga a controlar en todo momento qué se cocina, cómo se cocina y cómo se sirve. Además de informar a los clientes sobre los 14 alérgenos que puede haber en los platos.

Etiquetado para control de alérgenos

Deben figurar de forma destacada, mediante la tipografía, respecto al resto de los ingredientes. Hemos de tener en cuenta que el 17% de la población europea es alérgica y esta cifra va en aumento.



Alérgenos (datos seleccionados de la BBDD)

Nombre del producto (seleccionado de la BBDD)

Catering La Dolce - Madrid

Wrap de pollo con ensalada

Ingredientes: Carne de pollo (62%), **leche** pasteurizada de vaca (20%), agua (10%), sal de cocina, harina de arroz, **gluten**, especias naturales, tomate, rúcula, arroz, cebolla, **mostaza**, aceite de oliva, cereales (4%), dextrosa de maíz (3,82%), citrato trisódico E-331 (0,05%), ácido ascórbico E-300 (0,02%) y **sulfitos**.

Iconos alérgenos (datos seleccionados de la BBDD)

Peso neto aprox. 100 g

Elaboración propia Número ABC/CN Venta directa al consumidor

Producto Fresco Mantener entre 0° y 4° CADUCIDAD: 12/10/2015



Informes, documentos y gráficas

Configure sus listas de cumplimiento, lo que le permitirá mejorar continuamente. Use la aplicación para rastrear y monitorear todas sus operaciones.

- Genere informes basados en los resultados de la auditoría.
- Cree responsables con la revisión de tareas en tiempo real.
- Reciba alertas críticas a través de texto y correo electrónico.
- Las copias de las auditorías o inspecciones por correo electrónico se envían automáticamente a las personas asignadas.
- Mantenga todos los resultados de la auditoría en un solo lugar para futuras revisiones y análisis.

Desde la misma aplicación podrá listar e incluso imprimir tantos listados como desee.

- Personal trabajando un día en concreto.
- Listados para controles de stock.
- Utilizaciones incorrectas.
- Exceso de peso en platos servidos.
- Personalización de la gráfica.

Controle con gráficas los procesos que se han ido realizando a lo largo del día, semana o mes.

- Los gráficos se generan automáticamente en función de los resultados.
- Gráficas de desperdicio alimentario.
- Caducidades.
- Utilizaciones incorrectas.
- Exceso de peso en platos servidos.
- Personalizar gráfica.

Fichas técnicas y videos

Las fichas técnicas establecen todos los parámetros, definidos por nutricionistas, cocineros y responsables, para realizar con éxito la preparación de todas las elaboraciones que se llevan a cabo en un establecimiento.

A cada una de las fichas técnicas de los productos, además de incorporar el proceso, ingredientes y la formación pertinente, se le podrá adjuntar un vídeo de formación, a modo de ayuda.

- Vídeos de formación.
- Vídeos de consulta.



Pantalla Delivery & Take away

El Software Smartfood se puede adquirir por módulos, de esta forma el cliente podrá implementar la solución en distintas etapas.



Barra de búsqueda de productos.

Busca el producto dentro del apartado para seleccionarlo, si existe algún producto, aparecerá.



Formato de búsqueda.

Podremos mostrar los productos como iconos o como lista.



Fotos de productos.

Podremos visualizar los productos en forma de lista o en forma de iconos con fotografías.



Menú inferior.

Podremos acceder a los apartados de la aplicación.

Pantalla caducidades secundarias

El Software Smartfood se puede adquirir por módulos, de esta forma el cliente podrá implementar la solución en distintas etapas.



Barra de búsqueda de procesos y productos.

Tiene distintos metodos de busqueda rápida: por producto o por proceso.



Formato de búsqueda.

Podremos mostrar los productos como iconos o como lista.



Procesos.

Seleccionaremos el proceso en la parte izquierda de la pantalla.



Menú inferior.

Podremos acceder a los apartados de la aplicación.

Delivery & Take away

Un aspecto crucial para los profesionales que ofrecen este servicio, es garantizar la seguridad de los productos que un cliente viene a buscar o son entregados en el domicilio. Pero hay que tener muy claras las normativas que exige la ley cuando queremos envasar productos en nuestro restaurante. Tal y como indica el nuevo reglamento, se debe etiquetar de forma clara y legible los alérgenos y valores nutricionales.

Al pulsar sobre uno se mostrará un cuadro de diálogo con el número de copias de la etiqueta y entrada de datos manual. Además, podemos decidir si imprimimos una etiqueta con información nutricional o sin información nutricional dependiendo de los diseños de etiqueta disponibles. Es posible realizar una búsqueda de un producto escribiendo el nombre en la barra de búsqueda.

También podremos visualizar los elementos en formato de lista pulsando el icono de la parte derecha de la barra de búsqueda.

Catering La Dolce - Madrid

Wrap de pollo con ensalada

Ingredientes: Carne de pollo (52%), **leche** pasteurizada de vaca (20%), agua (10%), sal de cocina, harina de arroz, **gluten**, especias naturales, tomate, pimiento, arroz, cebolla, **mostaza**, aceite de oliva, cereales (4%), dextrosa de maíz (3,82%), citrato trisódico E-331 (0,05%), ácido ascórbico E-300 (0,02%) y **sulfitos**.

Peso neto aprox. 100 g

Elaboración propia Número ABC/CN Venta directa al consumidor
Producto Fresco Mantener entre 0° y 4° CADUCIDAD: 12/10/2015

Recién hecho

BOCADILLO DE POLLO ASADO CON ESPECIAS NETO 305g

PNM SALLECO Harina de trigo, agua, sal, complementos parapro, Harina de trigo, harina de trigo molida, agente de tratamiento de la harina E-300, levadura, harina de centeno, levadura, harina de cebada, miel, Contiene huevos y productos a base de huevo, soja y productos a base de soja, leche y productos lácteos, frutos secos, azúcar y derivados, granos de sésamo, y productos a base de granos de sésamo de

Lista / Fecha de caducidad (ver envase)	CONSERVANTE 0 y 4°C
Almidón	per unidad
Carbohidratos	per 100g
Grasa total	17,2 g
Grasa saturada	5,9 g
Grasa monoinsaturada	9,3 g
Grasa poliinsaturada	1,9 g
Proteína	28,5 g
Fibra	3,8 g

GRUP VOLETA LUBEL, S.L.
C/I: 5458955 - V.A. 15 03331 - Sanja - Benito

Caducidades secundarias

Hablamos de caducidad secundaria cuando se produce una modificación en el envase original del alimento, ya sea por deterioro o porque se abre, o cuando se producen cambios en las condiciones de conservación. Esto hace que sea necesario establecer una nueva fecha de caducidad o de consumo preferente.

De esta forma usted puede actualizar de forma automatizada el producto, los procesos, fechas de caducidades, y otra información que le permitirá ahorrar tiempo, asegurar la calidad y el cumplimiento de normativas, incluso de forma remota y personalizable.

En el apartado de caducidades secundarias se mostrarán los productos, informando mediante colores, a qué proceso pertenece.

En la parte izquierda tenemos los procesos disponibles. Al pulsar sobre uno mostraremos los productos vinculados a ese proceso.

MDA

FECHA DE RECEPCIÓN
12/05/2018

FECHA DE CADUCIDAD
14/05/2018

2403201845008

FECHA APERTURA

ALM 16/07/2018 08:30

ARROZ SALVAJE

CADUCIDAD: 18/07/2018 08:30
en Refrigeración (0-5°)

2403201845008

FECHA DESCONGELACIÓN

03/04/2018 11:15

MNT HAMBURGUESA TERNERA

USO: 04/04/2018 11:15
CADUCIDAD: 05/04/2018 11:15
en Refrigeración (0-5°)

2403201845008

Pantalla Informes

El Software Smartfood se puede adquirir por módulos, de esta forma el cliente podrá implementar la solución en distintas etapas.



Información.
Al pulsar sobre un producto veremos información del registro de impresión.



Búsqueda.
Barra de búsqueda para poder localizar productos más fácilmente.



Filtro por procesos.
Seleccionaremos el proceso en la parte izquierda de la pantalla.

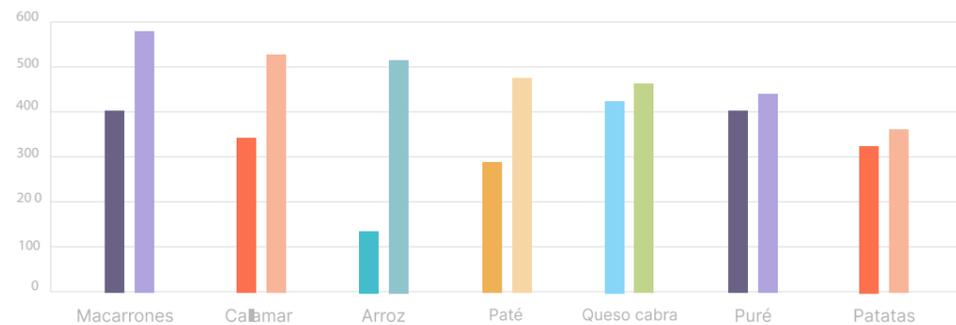


Menú inferior.
Podremos acceder a los apartados de la aplicación.

Informes

En el apartado de informes podremos ver qué etiquetas se han impreso y si lo deseamos exportar estos datos a Excel. En la parte izquierda aparecerán los procesos de los cuales hay al menos una etiqueta impresa, de este modo podremos filtrar sobre proceso y mostrará en el listado central únicamente los productos de ese proceso. Este apartado se puede ocultar al usuario desde el menú de ajustes.

Al pulsar sobre un producto veremos información del registro de impresión del producto, como el tamaño de la etiqueta, quién la ha impreso, cuando, cantidad, etc.



Pantalla Alarmas y temporizadores

El Software Smartfood se puede adquirir por módulos, de esta forma el cliente podrá implementar la solución en distintas etapas.



Funciones.
En la barra superior puedes escoger entre la función de alarmas o la función de temporizadores.



Colores.
Cada alarma se puede programar de un color diferente, para facilitar la identificación.



Iconos.
La barra circular de progresión, va informando visualmente del tiempo restante.



Botón +.
En la parte inferior podemos encontrar el botón "+" donde podremos añadir más alarmas.



Alarmas y temporizadores

En el apartado de alarmas, veremos las alarmas o temporizadores que hemos creado, Por defecto siempre hay 3 alarmas y 3 temporizadores. Para crear una nueva alarma o temporizador, pulsamos sobre el botón "+".

En todo momento es posible desactivar una alarma o temporizador pulsando sobre el botón on/off.

Al pulsar sobre el botón "+" se mostrará un diálogo con los datos necesarios para crear la alarma o temporizador.



Pantalla Multimedia

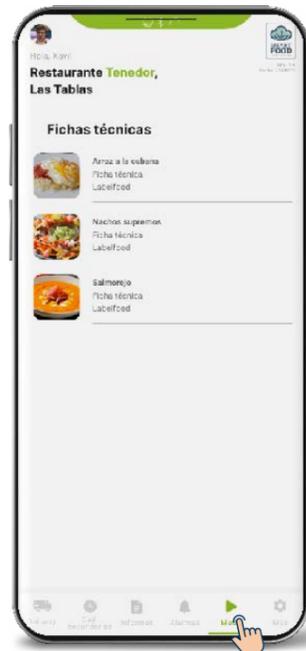
El Software Smartfood se puede adquirir por módulos, de esta forma el cliente podrá implementar la solución en distintas etapas.



Reproductor de video.
Podremos visualizar los videos de recetas o explicaciones desde cualquier dispositivo con pantalla.



Visualizador Fichas técnicas
Podremos visualizar las fichas técnicas desde cualquier dispositivo con pantalla.



Fotos de productos.
Podremos visualizar los productos en forma de lista o en forma de iconos con fotografías.



Menú inferior.
Podremos acceder a los apartados de la aplicación.

Pantalla Más

El Software Smartfood se puede adquirir por módulos, de esta forma el cliente podrá implementar la solución en distintas etapas.



Etiquetas.
Dentro de "ajustes" encontramos diferentes apartados de configuración.



Idiomas.
Dentro de "general" podemos encontrar la configuración de diferentes idiomas.



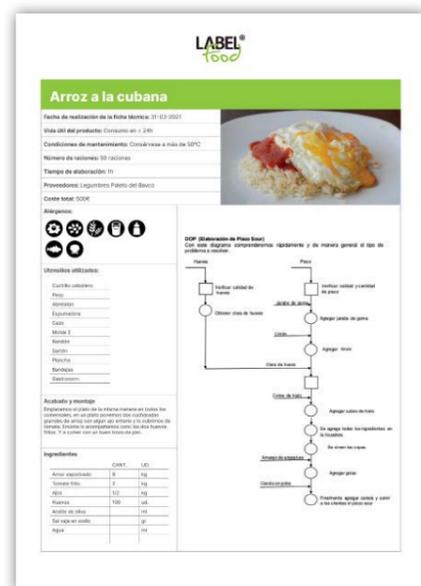
Productos.
Configuración de la información de visualización de los productos.



Impresoras.
Configuración de las impresoras y opción de agregar o eliminar.

Videos y fichas técnicas

En multimedia podemos visualizar los videos y fichas técnicas cargadas.



Más

- En el apartado "Más" podremos consultar información sobre la aplicación. En "Acerca de Smart Food", podemos consultar la versión de la aplicación y el número de serie del dispositivo.
- En el apartado "contactar con el soporte", veremos con qué métodos podemos ponernos en contacto con Soleti para incidencias o compra de consumibles.
- En el apartado "información del cliente" veremos la información sobre el cliente, que le será de utilidad a Soleti cuando se pongan en contacto con ellos.
- En el apartado de "ajustes", podremos cambiar la configuración de usuario, así como las impresoras configuradas, la importación de datos, la configuración de los procesos y los productos, y la configuración de las etiquetas.
- En el apartado de "general", podremos cambiar la configuración de idioma. Idiomas disponibles:



Español



Francés



Inglés



Portugués

Pantalla APPCC Y AUDITORÍAS

El Software Smartfood se puede adquirir por módulos, de esta forma el cliente podrá implementar la solución en distintas etapas.



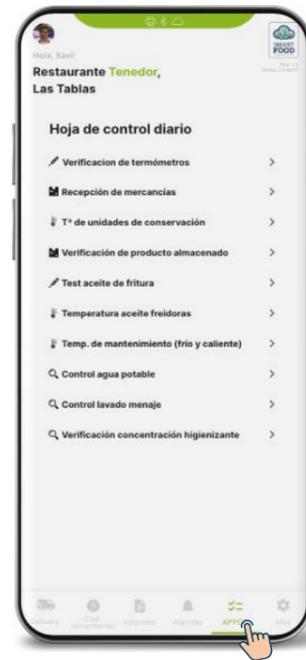
Hojas.

Al entrar en el apartado APPCC visualizaremos las hojas generales.



Puntos de control.

Dentro de las hojas, tendremos varios puntos de control para diferentes situaciones y lugares.



Autocontroles.

Dentro de cada punto de control encontramos los autocontroles a realizar de manera automatizada.



Fácil e intuitivo.

Realiza todos los autocontroles automatizados de una manera fácil e intuitiva.

APPCC

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) es de obligado cumplimiento desde hace años para mejorar las buenas prácticas de manipulación en los establecimientos alimentarios. Las ventajas de implementarlo pueden ser palpables si el sistema es sencillo y se adapta bien a cada actividad.

Si sumamos un buen análisis + autocontroles = sistema APPCC que hay que mantener y actualizar para que sea eficaz y cumpla con el objetivo de evitar riesgos.

Los autocontroles son las medidas preventivas básicas que deben llevarse a cabo y que la Generalitat los ha resumido en los siguientes:

- > Plan de control del agua
- > Plan de limpieza y desinfección
- > Plan de control de plagas
- > Plan de formación
- > Plan de control de proveedores
- > Plan de trazabilidad
- > Plan de control de temperaturas
- > Plan de mantenimiento
- > Plan de control de alérgenos
- > Plan de gestión de subproductos

Web Manager

El Software Smartfood se puede adquirir por módulos, de esta forma el cliente podrá implementar la a en distintas etapas.



Crea.



Gestiona.



Organiza.



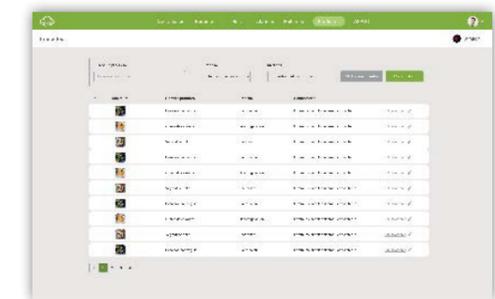
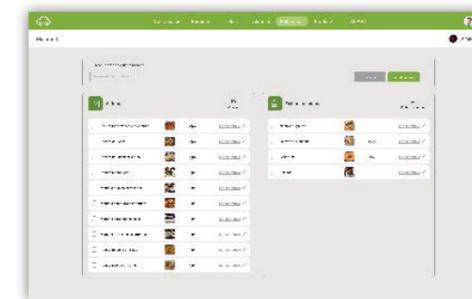
Esté al corriente de todo lo que pasa.

Web Manager

El concepto de Web Manager, que significa gestión de contenido desde la web, consiste en una serie de herramientas que proporcionan recursos para administrar activos digitales sin la necesidad de conocimientos de programación para web o markup language.

Web Manager es una herramienta que permite una gestión de contenido más eficiente, que se traduce en resultados más interesantes para las empresas. Este tipo de servicio gira directamente en la nube y todo está controlado y puedes administrar el contenido del software.

Ideal para la gestión de la trazabilidad y seguridad alimentaria en Horeca.



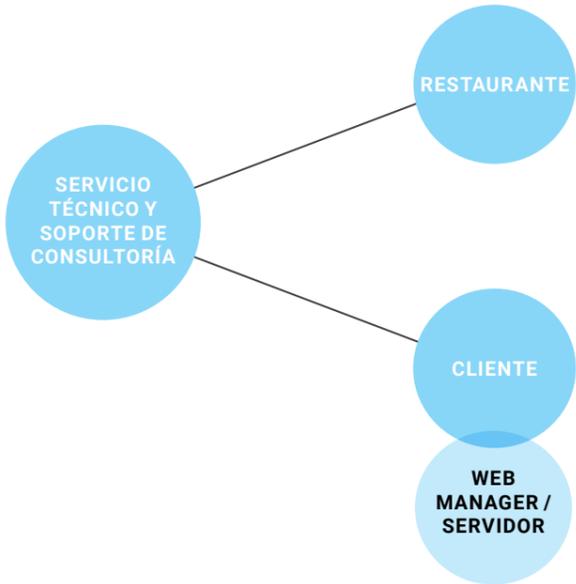


Web Manager

Usando la información para tomar decisiones fundamentadas
La información es clave para evaluar nuestro rendimiento y tomar decisiones basadas en datos. Nuestro Dashboard es un soporte para los Managers en sus decisiones para mejorar los procesos internos de sus cocinas.

El Web Manager Cloud le gestionara la información y controlará los sistemas de impresión repartidos en todo tu territorio.
Te indicamos algunas de las gestiones que realiza el Web Manager.

- > Actualizaciones de ficheros por restaurantes y enseññas.
- > Histórico de las impresiones realizadas.
- > Diseño de nuevas etiquetas de procesos y elaborados
- > Envío de videos y fichas actualizadas.
- > Configuraciones y permisos de los equipos ubicados en los restaurantes.
- > Carga de nuevas imágenes de platos.
- > APPCC, Termómetros, avisos, etc



24h

Servicio técnico

En INNO4FOOD®, el servicio técnico no es simplemente un servicio de reparación o mantenimiento. Estamos presentes cuando nuestros clientes pueden necesitarlos más. Y eso incluye que debemos estar preparados en horario de restaurantes y colectividades los 365 días del año.

Consideramos que cuando uno de nuestros técnicos interactúa con un cliente, la implicación debe ser máxima. Por eso, los técnicos que realizan este servicio han de tener pleno conocimiento de la importancia de su labor. No se trata exclusivamente de conocimiento en relación con los sistemas y equipamientos que debemos reparar.

Hay cinco puntos imprescindibles en los que se fundamenta nuestro servicio técnico:

> Empleamos el tiempo imprescindible en el servicio. No nos apresuramos, pero tampoco empleamos más tiempo del necesario.

> Preguntamos al cliente acerca de posibles

necesidades, no nos limitamos a cumplir con los servicios contratados.

> Realizar encuestas de satisfacción del servicio, lo que nos ayuda a conocer la opinión del cliente acerca de la empresa y del desempeño de los técnicos.

> Potenciamos la comunicación y la información, para generar un entorno de confianza.

> Comunicamos cualquier imprevisto en el

servicio. En ocasiones puede existir un contratiempo al realizar nuestro trabajo y hay que informar al cliente de ello y las medidas que se van a tomar.

En los últimos años hemos realizado encuestas aleatorias sobre el servicio prestado. Estos son los aspectos que nuestros clientes valoran más del servicio técnico de INNO4FOOD®:

90%

Cumplimiento de compromisos adquiridos.

Al entregar un equipo, el SAT ha de informarle de algunos detalles del servicio como el precio, el tiempo estimado de reparación, así como otras cuestiones que dependerán de la empresa, el modelo de dispositivo y el tipo de reparación.

87%

Rapidez.

No se trata de establecer una relación directa de «a menor tiempo, mejor servicio», pero una rápida atención puede ser resultado de profesionales más especializados y experimentados, una plantilla mayor, protocolos internos y procesos estandarizados, disponibilidad de stock mayor, etc.

85%

Información.

El cliente posee la información del proceso para valorar un buen servicio técnico. Es un punto que, sin duda, está relacionado con los compromisos adquiridos. Se trata de saber cuándo estará reparado su dispositivo, qué precio costará, qué intervención se hará, etc.

85%

Atención al cliente.

Este es uno de los aspectos que más valoramos como usuarios. Al interrelacionarnos esperamos que se nos trate con respeto y amabilidad. En muchas ocasiones los SAT se ven desbordados y luego eso se nota en el trato al usuario. Y, por tanto, disminuye la percepción como buen servicio técnico.

84%

Proporcionar otros servicios.

En algunos casos el cliente valora la disponibilidad de otros servicios como facilitar equipamientos en sustitución, las certificaciones del SAT y de los técnicos, su disponibilidad telefónica, etc.



Modulos del software Smartfood

MODULO 1

- Recepción
- Stocks
- Peso

MODULO 2

- Etiquetado caducidades secundarias
- Etiquetado elaborados
- Informes
- Alarmas y temporizadores
- Multimedia: videos y fichas técnicas
- Web manager
- APPCC y Auditorías

MODULO 3

- Temperaturas en cámaras
- Temperaturas en elaborados
- Recepción

MODULO 4

- Desperdicio alimentario



Delegaciones en Madrid, Alicante, Murcia, Galicia, Islas Canarias y Baleares, Andorra e Italia

C/ Vulcà, 35 · Pol. Ind. Ca n'illa · 08530 La Garriga | (+34) 938431731
smartfood@inno4food.com | www.inno4food.com

SOLETIGROUP
● ● ●