

Etiquetado



Solución **SmartFood** para la digitalización del etiquetado en cocinas profesionales.

Innovación para la Cocina del Futuro

Solución SmartFood

Una plataforma de control y gestión para administrar tus procesos de forma eficiente y segura.

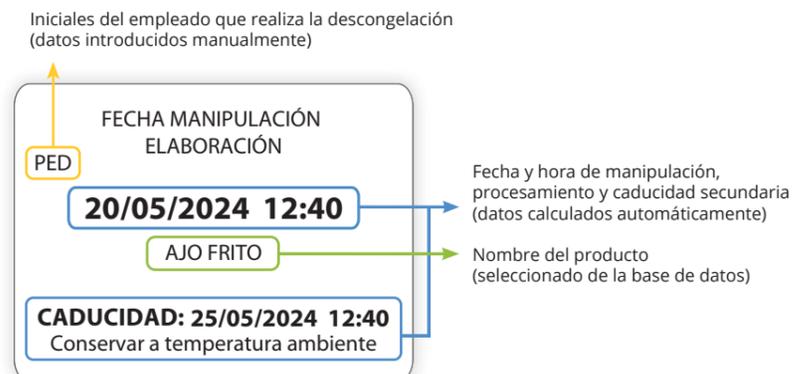
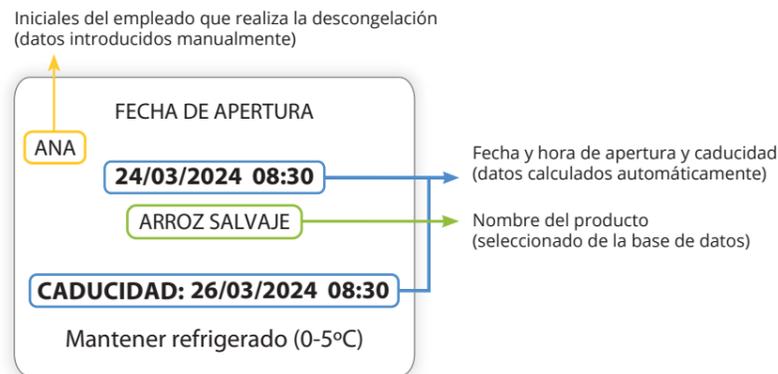
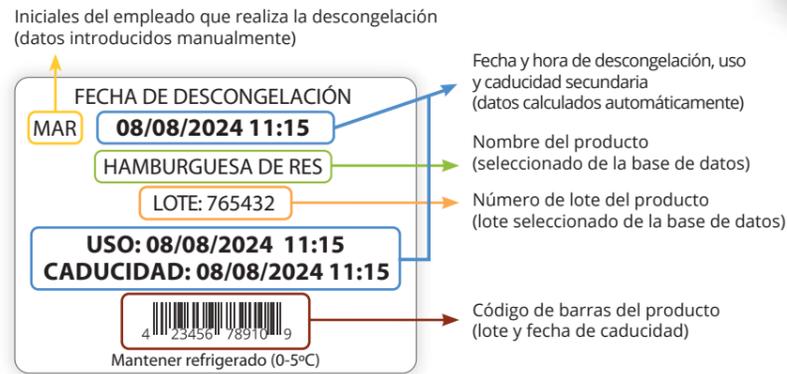
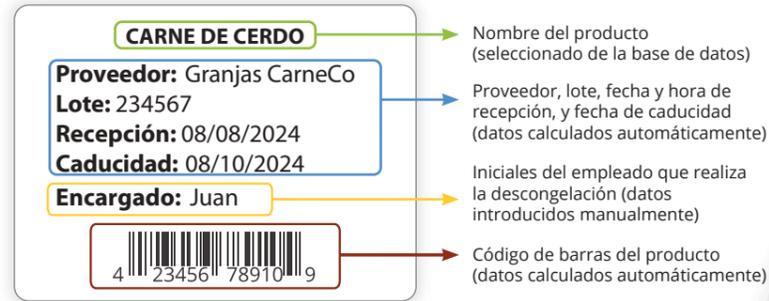
La solución **SmartFood** permite gestionar caducidades secundarias y el etiquetado de productos elaborados. SmartFood incluye los siguientes módulos, que pueden adquirirse individualmente e implementarse en fases:

- Etiquetado de caducidades secundarias y productos elaborados.
- Digitalización de registros APPCC.
- Fichas técnicas y videos.
- Control de temperatura.

Etiquetado para el Control de cocina

Recepción Manual y Caducidad

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



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.



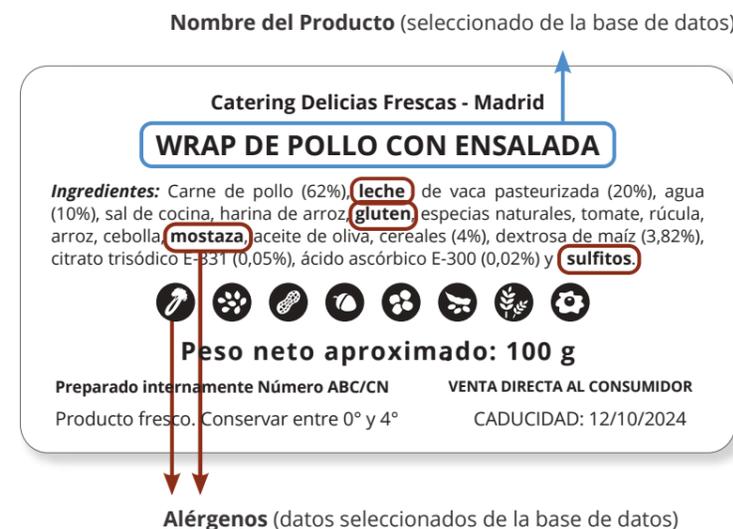
IMPRESORA EASY FOOD 3

- Nueva impresora autónoma con pantalla personalizable.
- Portátil con batería y conectividad avanzada.
- Etiquetado preciso para la trazabilidad alimentaria.
- Compacta, ideal para espacios reducidos.
- Cumple la normativa alimentaria y garantiza la seguridad.



Etiquetado de Alérgenos

Los alérgenos deben destacarse de manera prominente en la identificación de todos los productos preparados, utilizando una tipografía que los distinga de otros ingredientes. Es importante señalar que el 17% de la población europea tiene alergias, y este número está en aumento.



Etiquetado de Delivery y elaborados

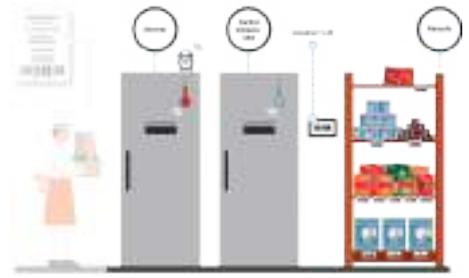
Un etiquetado adecuado es esencial para garantizar la seguridad en la cocina, ya que permite comprender el origen, la conservación, los ingredientes y los nutrientes de los alimentos. Esto es especialmente beneficioso para las personas con alergias o intolerancias, cumpliendo con el Reglamento (UE) N.º 1169/2011, que exige que los alérgenos se destaquen sobre otros ingredientes.

La información debe ser clara y precisa para que los consumidores puedan identificar los productos que están preparando y consumiendo. Todos los establecimientos que ofrezcan alimentos a los consumidores finales están obligados a especificar los ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias.

Además, un etiquetado adecuado permite un control constante sobre lo que se cocina, cómo se cocina y cómo se sirve. También ayuda a informar a los clientes sobre los 14 alérgenos que pueden estar presentes en los platos, garantizando un servicio responsable y seguro.

Control Temperaturas

Con **Smartfood Control de Temperaturas**, podrás realizar un seguimiento eficiente, asegurando que tus productos estén en condiciones óptimas en todo momento. Simplifica la gestión de temperaturas y disfruta de una solución práctica e integral para tu negocio o entorno de trabajo.



Domótica para restaurantes

Las soluciones de domótica para restaurantes inteligentes de **Inno4food** optimizan la operación en comedores, baños y cocinas mediante sensores y sistemas automatizados. Incluyen monitoreo de calidad del aire, niveles de suministros, energía, residuos y notificaciones en tiempo real, mejorando la eficiencia, sostenibilidad y experiencia del cliente.



Software APPCC

El sistema para el control de seguridad alimentaria (APPCC) recoge los datos de los sensores y otros dispositivos automatizados e integrados en la cocina, manteniendo los procesos bajo control, minimizando el desperdicio global y evitando riesgos.



Solución LINERLESS

La solución **Linerless** ofrece un sistema de etiquetado más eficiente, sostenible y adaptable para el sector de la restauración. Utiliza rollos sin papel soporte, reduciendo residuos y simplificando la gestión con un único rollo que permite imprimir etiquetas de distintos tamaños. Esto facilita el seguimiento de pedidos desde la cocina hasta la entrega final, incluyendo información clave como ingredientes, alérgenos y datos del cliente, todo con un enfoque ecológico que cumple con las normativas medioambientales de la UE.



Una empresa perteneciente a:

SOLETI
GROUP

LABEL-
ECOMMERCE
DE ETIQUETAS
food

INNO
SEGURIDAD
ALIMENTARIA
4 food

INNO
SEGURIDAD
ALIMENTARIA
4 food

División alimentación

www.inno4food.com

info@grupsoleti.com

(+34) 938 431 731