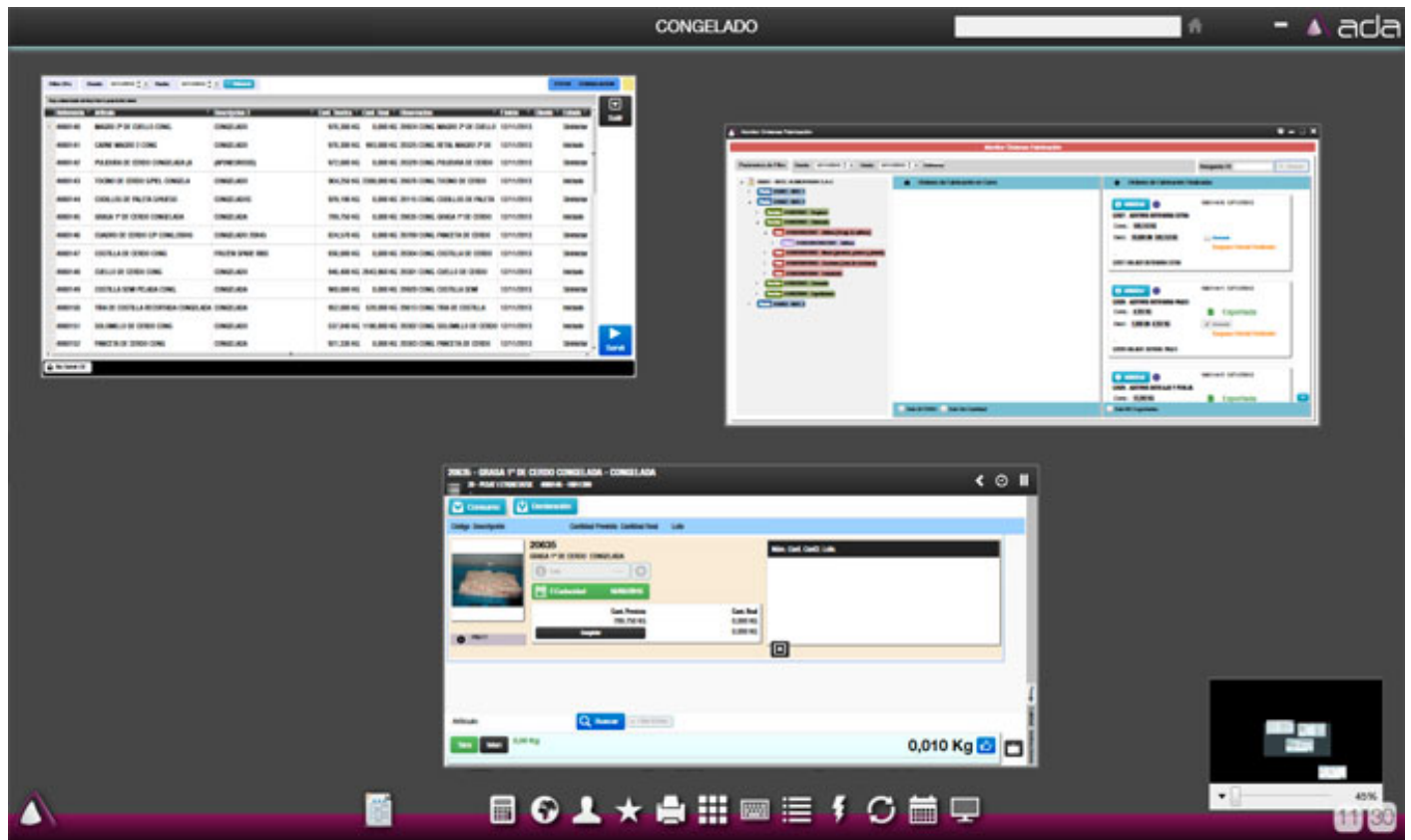




Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



## 'ADA Care & ADA School' de Delsys, una revolución en seguridad alimentaria

12-11-2013

Delsys ha presentado 'ADA Care & ADA School', una aplicación integral diseñada para el sector de la restauración escolar, hospitalaria y, en general, para todas las colectividades; un sistema que marcará la diferencia entre el pasado y el futuro de la seguridad alimentaria.

Se trata de una herramienta tecnológica moderna e innovadora diseñada para todas las áreas y procesos del sector de la restauración y el catering, y adaptada al [Reglamento -UE- nº 1169/2011](#), respecto a la información alimentaria facilitada al consumidor sobre los alérgenos, que todas las empresas operadoras (colectividades y restaurantes) estarán obligadas a facilitar a sus comensales, a partir del 13 de diciembre de 2014 (más información: '[Las colectividades y restaurantes estarán obligados a informar sobre los alérgenos](#)').

Con el módulo de verificación de dietas se analiza la composición de cada uno de los platos que se van a servir, llevando a cabo un análisis nutricional y de composición de alérgenos. Gracias al módulo de fichas técnicas se definen de forma completa y única todas las características, controles y cualidades de los productos con los que elaboran los platos. Las soluciones ADA se caracterizan por su sencillez de uso, flexibilidad y fácil implantación.

Delsys es una compañía tecnológica especializada en soluciones para la industria de la alimentación con soluciones que cubren las necesidades presentes y futuras en materias de trazabilidad, control de calidad, gestión de la producción, APPCC...

[www.delsys.net](http://www.delsys.net)