



Epack Higiene estará presente en HIP con su solución para digitalizar el proceso APPCC

01-03-2023

Epack Higiene, empresa que ha desarrollado una solución táctil para gestionar la trazabilidad y el autocontrol de puntos críticos en la restauración, estará presente en HIP (*Horeca Professional Expo*), los próximos 6, 7 y 8 de marzo en Ifema (Madrid), para mostrar al público los beneficios de su herramienta digital; una solución para control del APPCC, que permite realizar la transformación hacia un mejor proceso de trazabilidad y seguridad alimentaria.

Durante los días de feria, Epack Higiene atenderá al público desde su *stand*, donde los visitantes podrán conocer de primera mano sus soluciones innovadoras en materia de higiene y seguridad alimentaria. Además, la firma participará, el día 6 por la tarde, con una ponencia titulada **'Cómo ha ayudado la digitalización a elevar la calidad y seguridad alimentaria del Hospital Ruber de Madrid'**, en el 'Digital Theatre', uno de los múltiples espacios congresuales de la feria.

Con la solución que propone Epack Higiene es posible digitalizar todo el plan de control sanitario y sistematizar procesos y tareas para optimizar la gestión del día a día. Ahorrar tiempo es ahorrar dinero y Epack Higiene ayuda en la trazabilidad y los autocontroles en los establecimientos de hostelería.

En el *stand* de Epack Higiene se harán demostraciones reales con los equipos táctiles de la firma y los visitantes podrán conocer a parte del equipo comercial que acompaña a los clientes en el servicio integral que ofrece la compañía. *"En Epack nos encargamos de todo para que la implantación sea rápida y sencilla y los clientes le dediquen un tiempo mínimo: les visitamos en su establecimiento, conocemos su operativa y la traducimos a digital, configuramos su solución a medida, capacitamos al personal in situ (cocineros, limpieza, sala, encargados y a todos los que vayan a usarlo), damos soporte continuo a través de teléfono y garantía del hardware in situ"*, según declara **Marta Cerezo**, directora para el Sur de Europa de Epack Higiene.

"El soporte técnico no solo es para resolver incidencias, también les ayudamos a hacer cambios de configuración y permanecemos a su disposición por si necesitan que les recordemos cómo se hace cualquier cosa", añade Marta. *"Además, durante la feria estaremos encantados de atender la petición de las empresas interesadas en una demo"*, concluye.

Ponencia conjunta de Epack Higiene y el Hospital Ruber Internacional

El 6 de marzo a las 18.10h, el chef ejecutivo del Hospital Ruber Internacional de Madrid, **Manuel Rodríguez**, y Marta Cerezo, explicarán cómo la digitalización ha contribuido a mejorar el servicio de restauración del hospital y a elevar la calidad y seguridad de sus alimentos. La ponencia tendrá lugar en el **'Digital Theatre'**.

Convencidos por la evidencia científica de que **la alimentación tiene un papel clave en las convalecencias**, el Hospital Ruber Internacional de Madrid ha apostado por controlar más y mejor los productos y sus elaboraciones en cocina, con el fin de reducir errores humanos y el tiempo necesario para gestionar la producción. Para lograrlo, ha contado con la colaboración de Epack Higiene, que ha proporcionado soluciones innovadoras y eficaces para digitalizar su seguridad alimentaria e higiene.

"Gracias a Epack Higiene, hemos conseguido elevar la calidad y seguridad de nuestra cocina de una manera eficaz y rentable, reduciendo errores humanos y el tiempo necesario para gestionarlo. La capacidad de controlar más y mejor los productos y sus elaboraciones ha sido fundamental para conseguir uno de los diferenciales que caracterizan al hospital, su excelente servicio de restauración", según ha afirmado Manuel Rodríguez, chef ejecutivo del hospital.

Importancia del control de calidad y seguridad en entornos sanitarios

Por tomar el ejemplo del Ruber, los registros de APPCC que antes se hacían en papel están ahora desmaterializados para conseguir una mayor rapidez, eficacia y seguridad de los datos, algo extremadamente necesario para un entorno como el sanitario.

"Y ahora nosotros, con Epack, lo que hacemos directamente es sacar la fotografía al número de lote y automáticamente tenemos todos los lotes con todas las fotografías de todos los productos que nos vienen", explica el chef Manuel Rodríguez. La solución de Epack Higiene permite controlar las acciones de cada persona, comprobar las tareas que quedan por hacer y realizar el relevo entre los turnos de mañana y tarde, además de permitir actualizar los menús y dietas especiales de cada semana para un seguimiento óptimo.

– Epack Higiene. Stand 3C340. Pabellón 3.

Contacta con **Epack Higiene** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Ruber Internacional implementa la solución de Epack Higiene para su plan de control sanitario
- Seguridad y comodidad, claves del sistema de Epack Higiene para el control del APPCC
- Epack Higiene, presente en Hostelco con su herramienta digital de seguridad alimentaria
- Epack Higiene presenta en HIP su herramienta para digitalizar procesos y tareas en cocina