



Epack Higiene presenta en HIP su herramienta para digitalizar procesos y tareas en cocina

03-03-2022

Epack Higiene expondrá en HIP Horeca Professional Expo (Ifema Madrid, del 7 al 9 de marzo) su innovadora herramienta digital; un sistema táctil capaz de simplificar la vida a los profesionales de la cocina sin necesidad de utilizar papel y con solo unos clics. Un herramienta imprescindible para implementar en un momento histórico y disruptivo para el sector hostelero.

Cada vez es más necesario disponer de soluciones que ayuden a realizar mejor la gestión del 'día a día', digitalizando procesos y tareas para ser más eficientes: 'ahorrar tiempo es ahorrar dinero'. En este sentido, Epack Higiene ayuda en la trazabilidad de los productos, temperaturas, seguridad alimentaria e higiene, digitalizando los puntos de control (APPCC) de una manera fácil e intuitiva.

La herramienta reúne en un solo dispositivo (pantalla táctil + impresora) todos los requisitos obligatorios impuestos por el paquete de higiene del plan de control sanitario garantizando una seguridad alimentaria óptima: registro de temperatura de neveras, plan de limpieza y desinfección, trazabilidad, recepción de mercancías, etiquetado interno, seguimiento de fecha de caducidad, registros de temperatura de producción, descontaminación de los vegetales...

La tecnología se ha convertido en el perfecto aliado en la cocina para mejorar en la eficiencia, disponer de un análisis rápido, claro y asequible, tener indicadores en tiempo real y ayudar en la toma de decisiones. Características todas ellas, necesarias e importantes para brindar un servicio con las máximas garantías.

– Conoce el directo la herramienta visitando el stand de la firma: **3B252 (Digital World)**. Ifema Madrid.

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