



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / A fondo / Entrevistas /

“La excelencia en las cocinas profesionales no se puede concebir sin un buen etiquetado”

Marcel Abarca, director general de Labelfood.

## “La excelencia en las cocinas profesionales no se puede concebir sin un buen etiquetado”

Miércoles, 06 de julio 2016

Marcel Abarca, Labelfood

**Marcel Abarca, director general de Labelfood, nos explica en esta entrevista que supondrá para la restauración colectiva la entrada en vigor de la última parte del Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (la información nutricional pasa este mismo año de ser voluntaria a tener carácter obligatorio); y como las soluciones globales de información y etiquetado se convierten en herramienta fundamental para el profesional.**

**Marcel Abarca** lleva más de 30 años de su vida profesional en el sector de la trazabilidad y la información. Ha trabajado en compañías nacionales pioneras y multinacionales japonesas. En la actualidad es el director general de la división Labelfood con una amplia trayectoria en el sector de la información para empresas de la hostelería y restauración. Labelfood tiene su sede central en Barcelona y delegaciones en Las Palmas de Gran Canaria y Madrid con las que cubre el territorio nacional. En pleno proceso de expansión, ha cerrado acuerdos con empresas en Italia y Francia.

### – ¿Qué ofrece Labelfood a las empresas de restauración y colectividades?

– Somos especialistas en aportar soluciones globales de información y etiquetado a empresas del canal horeca, utilizando la innovación y las tecnologías existentes: *software* para el control de la trazabilidad, consumibles especiales para ambientes de cocina, servicio técnico 365 días, consultoría y impresoras de etiquetas para el control de las caducidades, los procesos y los alérgenos de los productos elaborados y manipulados en cocina.

Proporcionamos herramientas y soluciones personalizadas que permiten ahorrar tiempo y dinero, disminuir el desperdicio alimentario, mejorar la trazabilidad y mejorar los resultados en las auditorías, para poder destinar más tiempo a la atención de los clientes y a la preparación de alimentos. En Labelfood trabajamos día a día para alcanzar los desafíos que implica el sector de la restauración, entre ellos la seguridad e higiene de los productos, por ese motivo, las soluciones que ofrecemos ayudan a cumplir con las normas APPCC.

La tipología de clientes de Labelfood son por una parte cocinas centrales de grandes compañías o de catering que buscan un *partner* de confianza para mejorar, gestionar y automatizar sus sistemas de etiquetado; y por otro lado, restaurantes que buscan cumplir las normativas, modernizar sus sistemas de etiquetado y garantizar la seguridad y el control pasando en la mayoría de los casos, del etiquetado manual a los sistemas automáticos y automáticos que ofrecemos.

### – Algunos profesionales consideran que las normativas en materia de trazabilidad y seguridad alimentaria suponen un coste. ¿Qué les diría?

– Al ser obligatorio, tendemos muchas veces a considerarlo un centro de coste. Pero se trata de una inversión de retorno inmediato. Recientemente hemos implantado en una empresa de Casual Dining con 15 franquicias y centros propios donde cada una de las franquicias factura 100.000€ mensuales, una solución de etiquetado que controla la materia prima y los procesos de cocina desde que entran en cocina hasta que se almacenan.

Al tratarse de una cadena que opera con cocina central, cada restaurante tiene un responsable que a primera hora del día hace inventario de todos los productos. Con los nuevos sistemas de Labelfood el responsable ahorra 45 minutos por día, que unidos a los inventarios generales de cada restaurante y los que se realizan en las auditorías internas, arrojan unos resultados que han sorprendido a la organización, que los ha cuantificado en un 3% mensual de impacto sobre ventas. Es decir, 3.000€ por restaurante y mes. Pero hay más: la motivación aumenta entre los empleados al ser capaces de hacer en menor tiempo una tarea que aunque necesaria, es tediosa, lo que incrementa su productividad. La reducción de la merma es otra de las ventajas, antes realizaban pedidos basándose en estimaciones, que generaban desperdicios sobre todo en perecederos. En realidad una buena información y control no es solo seguridad alimentaria obligatoria, es sino más de gestión optimizada en la cocina desde la entrada de materia prima hasta la expedición.

### – ¿Cuáles son las claves del nuevo reglamento de etiquetado de alimentos?

El Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor establece tantos mínimos de letra

en el etiquetado. La información alimentaria obligatoria debe incluirse en un lugar destacado, fácilmente visible, claramente legible e indeleble. A efectos del canal horeca, debemos asegurarnos de que la recepción de materias primas cubre todas las obligaciones y que podemos capturar fácilmente esa información. Y hay aspectos críticos: la información nutricional pasa de ser voluntaria a tener carácter obligatorio este mismo año 2016. Y lo más importante: los alérgenos. Deben figurar de forma destacada mediante la tipografía en la lista de ingredientes, respecto al resto de los ingredientes. El reglamento también avala el uso voluntario de un sistema que ya venía utilizando la industria de alimentación y bebidas, que es el de Ingestas de Referencia, lo que ayuda al consumidor indicando el porcentaje diario de nutrientes que tomamos con ese alimento. Hay otros aspectos muy interesantes como el referido a la venta a distancia en el que la información obligatoria, salvo la fecha de caducidad, debe estar a disposición del consumidor antes de la compra. Y, en el momento de la entrega, tiene que estar disponible toda la información.

**– ¿Esta el sector horeca preparado para cumplir este reglamento?**

– En general, ya hay una cultura profesional en España extendida sobre la seguridad alimentaria y la trazabilidad. El reglamento es necesario y no hay razón para no cumplirlo. En realidad es sencillo con las herramientas adecuadas. El profesional ha de saber que el Seguro de Responsabilidad Civil no cubre las intoxicaciones de personas alérgicas, ya que la normativa actual es de obligado cumplimiento. Cumplir el reglamento es sencillo, añade valor y seguridad.

**¿Que consejos daría al profesional que desea revisar sus procesos y cumplir los requerimientos legales actuales?**

– El profesional debe centrarse en crear valor para sus clientes y confiar en especialistas que solucionen aspectos concretos. La seguridad e identificación alimentaria es uno de ellos. Nosotros nos apoyamos en nuestro *software* ‘FTK 4.0’ (*Food Trace Kitchen*) que cubre el seguimiento y cumplimiento de la trazabilidad, desde la entrada de la materia prima hasta la expedición. Revisar procesos para cumplir la totalidad de requerimientos sencillamente mejora y optimiza la gestión a través de la sistematización.

Por ejemplo en restauración colectiva es esencial automatizar y regular los sistemas para asegurar la gestión correcta de todos los productos y poder llevar a cabo una buena trazabilidad. Durante todos los procesos, desde el momento en que se recibe la materia prima en una cocina central y se elabora el producto. O se manipula y envasa en barquetas para enviar posteriormente a una cocina satélite donde se distribuirá.

**– La restauración social y colectiva en España es un sector de enorme peso y que ha vivido una importantísima evolución.**

**¿Cuáles son los principales retos a los que se enfrenta?**

– Creo que los retos principales son conseguir extender la idea de que podemos alcanzar una excelencia que los clientes demandan. Hoy, 28 de mayo se celebra el Día Mundial de la Nutrición. Se hace evidente la cultura y concienciación ciudadana en una alimentación balanceada, armónica y sana, en la que minimizamos desperdicios y donde en todo momento sabemos qué estamos comiendo. En España hay buenas técnicas de producción, recolección y preparación. Pero debemos ser excelentes. Tenemos la oportunidad de seguir enseñando al mundo las mejores prácticas en restauración social y colectiva.

Desde Labelfood tratamos de comunicar al profesional que tiene a su alcance elementos de gestión del negocio avanzados, de aprovechamiento de la digitalización, del acceso a las mejores materias primas y de su aprovechamiento o del trato respetuoso del medio ambiente a través de las mejores prácticas en el tratamiento de residuos, de la higiene alimenticia y, sobre todo, de la seguridad nutricional. España debe liderar y enseñar el camino de la excelencia alimenticia. Estamos en la mejor posición para hacerlo.