



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Seleccione datos a imprimir

CENTROS DIETAS PRODUCTOS

Filtrar valores:

id	esp	version	name	lang
170	FICH15.0005	09.03.2018/102	JAMON YORK CURADO TROCEADO FINO, sin conservantes, ni colorantes, sol...	es
254	FICH15.0001	07.03.2018/33	SANDWICH HOJALDRE CON QUESO DE CABRA Y ESPINACAS	es
268	FICH15.0006	09.03.2018/16	SANDWICH HOJALDRE ATUN	es
329	FICH16001	09.03.2018/9	LIMON	es
410	JB102030	09.03.2018/57	SANDWICH HOJALDRE CON QUESO DE CABRA Y ESPINACAS DUPLICADA	es
447	122	09.03.2018/29	EMPANADILLA DE ATUN	es
585	TR12345	09.03.2018/15	DONUT DE CHOCOLATE Y AVELLANA Traducciones	es
1315	4567242457	09.03.2018/209	ENSAMADA MAYORQUINA	es
3246	esp-2	09.03.2018/35	DONUT DE CHOCOLATE Y AVELLANA	es

Datos seleccionados

Limpiar productos seleccionados

Id	Producto	Platos
254	SANDWICH HOJALDRE CON QUESO DE CABRA Y ESPINAC...	1
268	SANDWICH HOJALDRE ATUN	1
3246	DONUT DE CHOCOLATE Y AVELLANA	1

Centro: DEMO LABELFOOD SAN SEBASTIÁN SECUNDAI
 Dieta: CELIACO / HIPOCALÓRICO
 Etiqueta: PruebaFichatec01
 Lote: 23423423 Peso:
 Fecha del producto: miércoles, 14-03-2018

Mensajes

- 11:45:55 > Se ha lanzado la impresión correctamente
- 11:45:33 > Lanzamos Impresión
- 11:45:33 > Producto: DONUT DE CHOCOLATE Y AVELLANA - Num.Etis: 1
- 11:45:33 > Producto: SANDWICH HOJALDRE ATUN - Num.Etis: 1
- 11:45:33 > Producto: SANDWICH HOJALDRE CON QUESO DE CABRA Y ESPINACAS - Num.Etis: 1

Imprimir selección

Labelfood presentará en Hostelco un nuevo software desarrollado con Fichatec

03-04-2018

La inmensa mayoría de empresas de alimentación gestionan la información alimentaria (es decir, sus fichas técnicas y etiquetado), de forma poco eficiente, lo que les supone graves problemas en la actualización y comunicación de dicha información. Esto hace muy difícil el cumplimiento del reglamento 1169/11 y otras normas de calidad y estándares internacionalmente reconocidos como son el BRC o IFS.

Labelfood con más de treinta años en el sector del etiquetado junto con el equipo de Fichatec con quince años de experiencia en consultoría y seguridad alimentaria, han decidido unir sus software para ofrecer una solución a una necesidad real del sector.

Según declaraciones de **Marcel Abarca**, director de Proyectos de Labelfood, *“creemos que con esta unión podremos ayudar a muchos de nuestros clientes a gestionar de forma más práctica, sencilla y automatizada el etiquetado y la gestión de sus fichas técnicas. Un proceso fundamental para garantizar la seguridad alimentaria en las cocinas profesionales”*.

La necesidad concreta se traduce sobre el terreno en que, cuando una empresa de restauración o colectividad, que fabrica un producto elaborado con varios ingredientes crea una ficha técnica y de aquí una etiqueta, mueve enormes cantidades de información sobre ese producto. Si estos datos se recogen en Word o Excel, que es el sistema tradicional, o con un software desarrollado a medida para esa empresa, la información queda dentro de la empresa, no es accesible a proveedores y clientes, y la actualización es muy compleja. Los operadores de la industria se encuentran con el problema legal de que cuando un proveedor modifica el contenido del ingrediente debe notificarlo por algún medio al cliente, y éste a su vez tiene que modificar la información de etiquetado y ficha técnica. Esta es una situación que ocurre continuamente y con todos los ingredientes, por lo que la cantidad de cambios que hay que hacer es enorme. A veces un cambio como añadirle al jamón york, lactosa, implica la modificación del 30% de la gama de productos de una empresa que utiliza ese jamón york.

El software que proponen Fichatec y Labelfood es una herramienta que estandariza todo este proceso y permite unificar la gestión de las fichas técnicas y el etiquetado de forma rápida y completamente automática. Así, el consumidor recibe la información de

etiquetado siempre fiel.

El proceso de etiquetado del *software* de Labelfood permite seleccionar los productos y algunos datos adicionales como centro o destino, cantidad de platos, lote, fecha de producción, peso, plantilla de etiqueta, etc., se descarga la información de todos los productos y se generan las etiquetas correspondientes. Los datos se recogen de Fichatec en tiempo real, lo que permite asegurar que los datos que se van a imprimir en la etiqueta están siempre actualizados. La confidencialidad de la información que se descarga está absolutamente garantizada gracias al sistema de encriptación que incorpora el sistema desarrollado. Además, el usuario dispone de un entorno de diseño gráfico para configurar tantas plantillas de etiquetas como desee de una forma sencilla y eficiente.

Por otro lado Fichatec es un *software online* que estandariza la información alimentaria en toda la cadena: productores, distribuidores, comercializadoras o comercios, colectividades y restaurantes, para que llegue de forma precisa y fiable al consumidor final.

La misión de ambas empresas es complementaria. El producto final tiene que contener toda la información para el consumidor y Labelfood se encarga de hacerlo posible: establece la relación final con el cliente. Fichatec está entre bastidores ocupándose de que toda esa información sea veraz, fiable y cumpla con la legalidad. El resultado es positivo para la empresa y para el consumidor: la imagen de las marcas es inmejorable y los clientes están siempre bien informados. Tal como comenta **Simón Gea**, cofundador de Fichatec y consultor de seguridad alimentaria, *“la primera sensación es que ambas empresas nacieron para conocerse; Fichatec aporta la información para el etiquetado y Labelfood hace realidad para el cliente toda la cadena de información”*.

- LABELFOOD. Hostelco: Pabellón 7, nivel 0, calle E, stand 533.

www.labelfood.es
www.fichatec.com

Noticias Relacionadas

- [“La excelencia en las cocinas profesionales no se puede concebir sin un buen etiquetado”](#)
- [Labelfood se abre mercado en Canarias a través de un acuerdo con la consultora Sanpani](#)
- [Labelfood se adhiere a Club Fehr en busca de la mejora del colectivo hostelero](#)
- [Labelfood, soluciones de identificación y etiquetado para la restauración colectiva](#)