



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



Labelfood se adhiere a Club Fehr en busca de la mejora del colectivo hostelero

09-03-2016

La empresa Labelfood y la Federación Española de Hostelería (Fehr) han firmado un acuerdo de colaboración mediante el cual Labelfood se integrará en el grupo de empresas que conforman Club Fehr, un colectivo que a través de diferentes acciones y programas persigue la mejora de las empresas de restauración, de los profesionales que las componen y, en definitiva, de poner en valor un sector que da empleo a más de un millón de personas y factura, en su conjunto, más de 105.000 millones de euros, aproximadamente un 7% del PIB español.

Según el acuerdo firmado por **Emilio Madrid**, secretario general de Fehr (izquierda de la foto), y **Marcel Abarca**, director general de Labelfood (en la derecha), la empresa especialmente aportará sus conocimientos y experiencia en materia de trazabilidad y seguridad alimentaria, procesos que progresivamente están adquiriendo mayor relevancia debido al incremento de las necesidades de información de los consumidores y de las normativas cada vez más exigentes en materia de información técnica y nutricional, como por ejemplo los alérgenos y el control de los procesos de identificación en las cocinas.

Con programas de estímulo a la profesionalización de los recursos humanos en el sector, del intercambio de conocimientos y del estudio y análisis de las tendencias para la mejora global del sector, Club Fehr aglutina a una veintena de empresas con un posicionamiento líder en sus respectivos ámbitos de actuación.

Labelfood, soluciones de identificación y etiquetado para la hostelería

Labelfood desarrolla su actividad desde hace 30 años en el sector de la identificación y la seguridad alimentaria para el canal horeca. Sus áreas de negocio incluyen el etiquetado para el control de procesos en la cocina (impresoras, etiquetas especiales, software...), soluciones para la correcta identificación y mejora de la trazabilidad y la seguridad alimentaria, y también el cumplimiento de normativas específicas como la referida a los alérgenos.

Dispone de una amplia red de atención técnica los 365 días del año, con programas de sustitución de equipos en 48 horas o

sistemas de mantenimiento que operan de forma remota. Cuenta también con alianzas con los principales fabricantes mundiales de *hardware* y en su fábrica ubicada en Barcelona, se elaboran y adaptan todo tipo de consumibles relacionados con la identificación.

www.labelfood.es

www.fehr.es/clubfehr