

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



## Ruber Internacional implementa la solución de Epack Higiene para su plan de control sanitario

10-05-2022

La clínica Ruber Internacional está trabajando con la solución digital de Epack Higiene para controlar y gestionar los registros del APPCC con mayor rapidez, eficacia y seguridad en los datos. Tras un año de implementación, sus profesionales valoran los resultados.

La herramienta reúne en un solo dispositivo (pantalla táctil + impresora + cámara/lector) 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... y todo ello gestionándose de una manera cómoda y segura que favorece la comunicación entre los equipos de cocina y los responsables de calidad.

Tal como comenta **José Manuel Rodríguez**, jefe de Cocina de Ruber Internacional, *“antes teníamos algún problema con los registros porque no todos nuestros trabajadores conseguían llevarlos al día... el seguimiento del control sanitario lleva tiempo y a veces es farragoso y difícil de aplicar, sobre todo en un entorno donde los equipos rotan en turnos de mañana y tarde para garantizar que se sirvan todas las comidas los siete días de la semana”*. Así mismo **Paula Rodríguez**, nutricionista de Ruber Internacional añade que *“en nutrición hospitalaria hay que hacer un seguimiento muy exhaustivo y muy riguroso lo que genera una cantidad de registros en papel increíbles... ahora con esta solución trabajamos mucho más rápido y todo está mucho más controlado y podemos ver directamente lo que se está haciendo en cocina”*.

Garantizar la salud pública, la higiene en las cocinas y la seguridad de los consumidores (pacientes, trabajadores y familias acompañantes) es una prioridad en la hostelería hospitalaria por lo que la normativa exige transparencia permanente sobre todo tipo de controles internos y externos. Es necesaria una acreditación permanente de las buenas prácticas higiénicas y de seguridad alimentaria por lo que se hacen especialmente útiles herramientas como la que ha desarrollado Epack Higiene.

Otro de los aspectos importantes a considerar a la hora de implementar y digitalizar es el acompañamiento de la empresa. En este

sentido, tal como comenta **Ronan Guevel**, responsable de la marca francesa en España, *“en el caso de Ruber Internacional tardamos solo dos meses para poner en marcha el sistema y adaptar bien la solución según las necesidades del plan de control sanitario del hospital. Desde Epack Higiene nos encargamos de toda la configuración, de la instalación, de la formación de los equipos operativos en cocina y, tras la firma del contrato, acompañamos a la empresa con nuestro soporte técnico a distancia durante 36 meses”*. Además, continúa Guevel, *“la realidad es que la amortización del sistema es muy rápida y la inversión mínima en relación al ahorro de tiempo y a la tranquilidad de tener un control sanitario al día”*.

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.

En el siguiente vídeo podéis ver cómo ha ido la implementación del sistema en la Clínica Ruber Internacional.

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

#### **Noticias Relacionadas**

- 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