Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Seguridad y comodidad, claves del sistema de Epack Higiene para el control del APPCC

20-04-2022

La firma Epack Higiene (empresa francesa, líder europeo en la digitalización de registros del APPCC) ha presentado en la recientemente celebrada feria Hostelco de Barcelona (del 4 al 7 de abril), su herramienta digital; un sistema que permite a los profesionales de la restauración realizar la trazabilidad y los autocontroles en materia de higiene y seguridad alimentaria que exigen la normativa europea, así como las reglas sanitarias españolas (higiene, trazabilidad, alérgenos y seguridad alimentaria). Una solución digital completa que acompaña el *software* con una pantalla táctil, una impresora y una cámara/lector. La idea es digitalizar y facilitar el trabajo de todas las tareas que se tienen que realizar en las cocinas.

Para el chef **Juan Pozuelo**, embajador de Epack Higiene, esta herramienta *"es la solución digital número uno para tener controlado el APPCC. Sirve para planificar el trabajo, control de análisis microbiológicos, recepción de las mercancías, control de la trazabilidad, control de temperaturas de las neveras, limpieza de los puestos, seguimiento de aceites... hasta puede generar para cada centro / establecimiento puedasus propias etiquetas. Así, todo el mundo va a poder saber de dónde vienen cada uno de los productos"*.

Entre los visitantes que se pasaron por el *stand* de Epack Higiene, está **Federico Fritzsch**, fundador de 'Gstock', para quien esta herramienta es la perfecta para realizar el control higiénico-sanitario de un restaurante. Hasta hora llevar este control era una tarea de lo más pesada y una desagradable obligación legal. Para él se trata de un programa muy intuitivo, tanto en el *hardware* como en el *software*, que ayudan a cumplir con la ley. Especial mención hay que hacer al listado de tareas, al *planning* de limpieza que tiene.

Para **Joaquín Felipe** y **Carla Gurrea**, representantes de 'Discarlux', esta solución facilita digitalmente todos los procesos. Y también evita muchas cosas, como el uso de papel. Ambos lo recomiendan encarecidamente. Porque todo lo que sea facilitar el trabajo a sus clientes encuentran que es maravilloso. Sin ninguna duda es la solución.

A **Maximiliano Zelikowicz**, propietario del restaurante 'Volcanic' de Barcelona, le parece *"un sistema muy bueno porque facilita todos los procesos de APPCC. Destaca por su intuitivo software, facilitando mucho los procesos que hay que seguir en una cocina en materia de higiene"*; y para **Rubén Meta** de 'Álvarez Group', *"es una solución fantástica para la trazabilidad, sobre todo para tener al día y de manera legal todo lo que tiene que ver con la higiene… y se evita el papel, que es lo importante"*

. Por último **Sergi Liarte**, Hospitality Digital Specialist de Makro, opina que es un producto muy sencillo de entender y de explicar a un hostelero, simplifica muchos procesos y aporta un valor añadido al mundo de la hostelería.

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

Notícias Relacionadas

- 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