

PARTNERSHIP SATO – COOKI: LE ETICHETTE SONO L'ELEMENTO TANGIBILE DI UN PROCESSO ACCURATO DI GESTIONE E TRACCIAMENTO DEI DATI

A SIGEP 2024, manifestazione internazionale dedicata al FoodService Dolce, è stata presentata la soluzione di etichettatura realizzata da Cooki con la stampante FX3-LX

Milano, 2 Febbraio 2024 Si è da poco concluso SIGEP 2024, il quarantacinquesimo salone internazionale della gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè dove si sono incontrati operatori di tutta la filiera dedicata al FoodService Dolce. È stata un'occasione per scoprire le ultimissime novità, innovazioni e tendenze della filiera di produzione dei prodotti dolci, fra cui fornitori di materie prime, macchinari, attrezzature, soluzioni per il packaging e servizi.

Fra gli espositori era presente COOKI srl, azienda informatica di Bologna che ha recentemente sviluppato un'interfaccia per integrare la stampante SATO FX3-LX con la propria soluzione dedicata alla ristorazione: un pacchetto software, disponibile tramite app, per la gestione dei dati necessari a garantire la conformità degli alimenti preparati nelle cucine con i requisiti delle normative europee. COOKI Food Safety System, infatti, è in grado di elaborare la lista degli allergeni, la composizione e i valori nutrizionali delle ricette, quindi stampare le etichette con tutti i dettagli richiesti per garantire la sicurezza dei consumatori. La soluzione è nata dall'esperienza di noti chef del settore dolciario che, a seguito dell'entrata in vigore del Regolamento europeo 1169/2011 hanno sentito la necessità di una soluzione semplice e intuitiva che permettesse di automatizzare la gestione delle informazioni legate al processo di elaborazione del cibo garantendo trasparenza al consumatore finale su ingredienti, scadenze, e date di preparazione senza però gravare sulle attività della cucina. La normativa definisce infatti tutti i dati che devono comparire sulle etichette (denominazione, presenza di allergeni, dichiarazioni nutrizionali, criteri di conservazione, etc) con multe, per coloro che non rispettano le regole, che possono andare da 500,00 fino a 40.000,00 Euro.

Le etichette applicate sui prodotti alimentari sono inoltre sempre più oggetto di attenzione da parte dei consumatori, che vogliono scegliere consapevolmente sulla base di aspetti salutistici. L'automazione, pertanto, è ormai imprescindibile anche nelle cucine, dove devono convivere attenzione nella scelta degli ingredienti e nella conservazione dei prodotti con rigore nella preparazione dei cibi. Le etichette, in questo contesto, sono l'elemento tangibile di un processo accurato di gestione e tracciamento dei dati.

La stampante intelligente SATO FX3 LX è particolarmente adatta all'utilizzo nelle cucine: è semplice e intuitiva da utilizzare, si pulisce facilmente e lo schermo touch screen funziona anche con guanti bagnati, senza dover ricorrere a puntatori. Non richiede l'utilizzo di un PC per gestire l'etichettatura in quanto è essa stessa un Computer, in grado di elaborare automaticamente tutte le informazioni necessarie a garantire il corretto tracciamento del processo di preparazione del cibo, coerentemente con i requisiti di HACCP. I menù a tendina e le funzioni di ricerca permettono di individuare facilmente gli ingredienti, mentre eventuali modifiche e aggiornamenti delle ricette possono essere fatte agevolmente tramite pen drive da inserire direttamente sulla stampante, senza appesantire le attività dei cuochi.

./..

“La collaborazione con SATO ha tutte le premesse per affermarsi come una partnership di successo. A distanza di pochi mesi dallo sviluppo dell’interfaccia per collegare la stampante FX3-LX al nostro software abbiamo già ottimi riscontri dai nostri clienti. In particolare, la soluzione Food Safety System risulta essere di particolare interesse per la GDO, le ristorazioni collettive e le aziende alimentari, ma anche laboratori di pasticceria o la cucina di un ristorante. L’esigenza comune a cui noi rispondiamo? Gestire l’etichettatura interna con efficienza, velocità e senza appesantire il lavoro degli operatori alimentari”, afferma Giuseppe Grammatico, CEO e co-founder di Cooki srl.

“La partecipazione a questa importante manifestazione dedicata all’alimentazione e alla ristorazione è stata utile per la nostra azienda in quanto abbiamo potuto incontrare i nostri utenti finali: le persone che operano nelle cucine, che devono interagire con le nostre stampanti e possono in prima persona apprezzare le caratteristiche di una macchina nata per diventare uno strumento di lavoro per le cucine”, afferma Felice Colacicco, BDM - Branch Development Manager - per i materiali di consumo SATO

[SATO](https://www.sato-global.com/) <https://www.sato-global.com/>

SATO, multinazionale giapponese quotata pubblicamente nella prima sezione della Borsa di Tokyo, è sempre stata una pioniera nel mondo della marcatura: nel 1962 produceva la prima etichettatrice manuale al mondo, nel 1981 la prima stampante termica e nel 2003 la prima stampante basata sulla tecnologia RFID. Negli anni si è specializzata nell’etichettatura e produce stampanti ad alte prestazioni ampiamente riconosciute per essere ai vertici del mercato e offre soluzioni combinate hardware/software studiate su misura e sempre al passo con i più recenti requisiti tecnici e ambientali. Grazie ad una perfetta integrazione tra hardware, software e consumabili SATO è in grado di connettere persone, prodotti e informazioni al mondo dell’IoT. Con più di 80 anni di esperienza e una forza lavoro globale di oltre di 5.600 persone in 26 paesi l’azienda ha chiuso il 31 marzo 2023, con ricavi registrati di 142.824 milioni di Yen giapponesi (1,05 miliardi di dollari, importo convertito al tasso di US \$ 1 = ¥ 134 , tasso sul mercato dei cambi di Tokyo al 31 marzo 2023). In Italia è presente dal 2019. I prodotti SATO sono utilizzati con successo nei settori alimentare, manifatturiero, sanitario oltre che nella GDO, nell’HO.RE.CA e nella logistica.

[SATO in Italia](https://www.satoeurope.com/it/) <https://www.satoeurope.com/it/>

Nel 2019 la multinazionale, nonostante il brand fosse presente in Italia dal 2006, decide di investire maggiormente sul territorio nazionale trasformando l’ufficio di rappresentanza in provincia di Como in una vera e propria filiale nazionale. La strategia si focalizza da subito sui servizi post-vendita per i partner con supporto tecnico gratuito, corsi di formazione in lingua italiana e interventi di riparazione effettuati sul territorio nazionale in tempi brevi. Nel 2022 inizia la fase di consolidamento grazie all’ampliamento del team italiano con figure dedicate al supporto prevendita e all’apertura di una nuova sede a Bologna.

Ufficio stampa SATO Italia:

Updating

Olga Calenti – mobile +39 351 5041820;

Erminia Corsi – mobile +39 348 7981209.