

La normativa entra in cucina: automatizzare la produzione alimentare

La stampante intelligente SATO è utilizzata nella cucina di un grande albergo in Belgio per garantire igiene, tracciabilità e rispetto dei protocolli HACCP

Milano, 6 giugno 2023

Gli operatori del settore alimentare, inclusi quelli che si occupano di produzione, del packaging dei prodotti e della ristorazione, sono responsabili della sicurezza degli alimenti nei confronti del consumatore. Pertanto, sono chiamati a adottare tecnologie in grado di tracciare il processo di produzione alimentare su tutta la filiera, dall'origine fino al momento del consumo. In pratica, si tratta di adottare le procedure previste dalle normative HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) e automatizzare le operazioni di preparazione e confezionamento dei cibi per garantire, ad esempio, che un dolce non sia preparato con latte scaduto, che la carne sia mantenuta alla corretta temperatura di conservazione, che la presenza di eventuali allergeni sia correttamente registrata e stampata sulle etichette. La stampante intelligente SATO ha tutte le caratteristiche per poterlo fare autonomamente, può essere infatti programmata in base alle esigenze di tracciamento e stampare automaticamente etichette personalizzate.

Punto focale del processo di tracciamento è infatti l'etichetta, che deve riportare le informazioni essenziali per testimoniare la qualità dei prodotti destinati alle nostre tavole. Dall'etichetta, infatti, si deve potere risalire a tutta la filiera, ad esempio, al luogo di provenienza dei prodotti, al metodo di conservazione e agli ingredienti delle pietanze che finiscono sulle nostre tavole. La piattaforma software AEP (Application Enabled Printing), proprietaria di SATO e integrata nelle sue stampanti intelligenti, permette di semplificare le operazioni di impostazione e di preparazione delle etichette evitando la possibilità di errori umani. Il processo di creazione è infatti completamente automatico e consente la programmazione dei contenuti dei diversi campi delle etichette indicando le regole di base a cui riferirsi per identificare il dato corretto da impostare.

Di seguito un caso interessante per comprendere l'importanza di un sistema di gestione automatica delle etichette: si tratta di un'importante struttura ricettiva olandese, la catena di alberghi Van der Valk, che ha scelto la stampante SATO FX3-LX per etichettare gli alimenti che transitano nella cucina dell'albergo aperto di recente a Ghent (Gand), in Belgio. Tutti i prodotti che arrivano surgelati e tutti i pasti preparati in loco devono riportare in modo leggibile i dati sensibili, ad esempio la data di preparazione, la data di scadenza, e la temperatura alla quale sono stati conservati. Per i ristoranti e le cucine dei grandi alberghi, che gestiscono grandi quantità di cibo cucinato e conservato, è infatti fondamentale monitorare con attenzione la freschezza dei prodotti, attività che, se fatta a mano, può portare a errori. La stampante SATO FX3 LX, è particolarmente adatta all'utilizzo nei luoghi di preparazione di cibo in quanto è semplice e intuitiva da utilizzare, può essere pulita facilmente e lo schermo touch screen funziona perfettamente anche con guanti bagnati, senza dover ricorrere a puntatori particolari.

Il menù a tendina e le funzioni di ricerca permettono di individuare facilmente l'etichetta corretta da stampare, anche da personale non madrelingua. Inoltre, eventuali modifiche e aggiornamenti dei dati, ad esempio cambiamenti delle descrizioni dei prodotti o l'aggiunta di ingredienti ad una ricetta, possono essere fatti agevolmente aggiornando il data base remoto.

“Grazie alla stampante SATO abbiamo ridotto gli sprechi di cibo: le etichette scritte a mano spesso non erano leggibili e a volte mancavano dati importanti, ad esempio la data di scadenza, costringendo allo scarto di parte di cibo. Grazie all'automazione delle procedure di stampa i dati dei prodotti conservati in frigorifero sono sempre leggibili ed è possibile identificare facilmente i prodotti in scadenza e utilizzarli per tempo. Anche le attività di manutenzione della stampante sono molto semplici ed è molto facile sostituire il nastro delle etichette”, afferma Sofie Lemmens, responsabile delle attività nella cucina del Van der Valk a Ghent.

“In Italia stiamo abbiamo notato una forte sensibilizzazione da parte delle aziende dell'industria alimentare e della ristorazione, sollecitate anche dal rischio di multe salate in caso di interventi di NAS (Nuclei Antisofisticazione e Sanità) che riscontrino mancata applicazione delle procedure preventive di autocontrollo e tracciabilità degli alimenti. La gestione automatica delle etichette garantisce maggior efficienza dei processi, riduzione degli errori umani e ottimizzazione dei tempi a tutto il settore alimentare, incluse le aziende che producono cibi pronti”, afferma Domenico Cianferri, branch manager di SATO Italia.

[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 5.400 persone in 26 paesi l'azienda ha chiuso il 31 marzo 2021 con ricavi pari a 109.052 milioni di Yen giapponesi (1,03 miliardi di dollari statunitensi, tasso di cambio medio di 1 dollaro statunitense = 106,10 Yen giapponesi). 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;