

Adaptar-se e prosperar no setor alimentar

Um guia de boas práticas para a
etiquetagem de alimentos

brother.pt







Adaptar a estratégia em tempos de mudança

A necessidade leva à invenção. E, neste momento, esta é uma realidade na indústria alimentar.

Num dos momentos mais complicados que enfrentou o setor, alguns deram um passo à frente com novos e inovadores métodos para manter os clientes satisfeitos e as caixas registadoras a funcionar.

Desde a introdução de serviços de comida até à venda de alimentos preparados para cozinhar em casa, a resposta foi rápida, efetiva e surpreendente. E, enquanto, a única coisa certa é a incerteza que se avizinha, muitos na indústria alimentar podem usar o que aprenderam para criar um futuro ainda mais próspero para os seus negócios.



Criar um futuro melhor



Estão a surgir regulações europeias cada vez mais restritas para o setor alimentar cujo objetivo é proteger a saúde e os interesses dos consumidores.

A venda de alimentos embalados é uma área de particular interesse, já que a legislação está muito centrada no seu controlo e supervisão. Os alimentos embalados são os que estão preparados e embalados, que são vendidos para consumo no próprio estabelecimento onde são adquiridos ou noutra local. É o caso das saladas ou sandes "prontas para comer" do serviço de take-away do restaurante.


Este tipo de alimentos tem que ir acompanhado de uma lista completa de ingredientes que deve ser facultada aos clientes. A informação de alérgenos deve ser ressaltada de alguma forma nesta lista, por exemplo, a negrito ou numa cor diferente. O cumprimento das normas alimentares pode ajudar a aumentar consideravelmente a segurança para os que sofrem de alergias, uma vez que lhes está a transmitir confiança na hora de escolher os alimentos.

Com toda esta informação acreditamos que é vital adaptar-se a esta nova era, centrada na segurança e bem-estar do consumidor. Por isso, neste guia iremos assinalar algumas boas práticas detetadas no setor alimentar que proporcionarão aos consumidores uma experiência melhorada e, consequentemente, um aumento do potencial do seu negócio.

Conhecer os riscos

Há estudos que mostram um aumento no número de pessoas que sofrem de alergias a cada ano, o que converte a informação sobre alérgenos numa parte fundamental do dia a dia para o negócio da alimentação centrado no consumidor.





Quais os alérgenos a declarar?

Existem 14 alérgenos essenciais que a indústria alimentar é obrigada a destacar nos seus produtos:

- **Aipo**
- **Cereais que contenham glúten (como cevada, trigo e aveia)**
- **Crustáceos (como os camarões, caranguejos e lagostas)**
- **Ovos**
- **Peixe**
- **Tremoços**
- **Leite**
- **Moluscos (como mexilhões, amêijoas e ostras)**
- **Mostarda**
- **Amendoins**
- **Sementes de sésamo**
- **Soja**
- **Dióxido de enxofre e sulfitos (se possuem um nível de concentração superior a dez num milhão)**
- **Frutos com casca (como amêndoas, avelãs, nozes, caju, castanhas, nozes pecans, pistachos e nozes de macadâmia)**

Se alguns destes alérgenos ou seus derivados está incluído nos alimentos embalados à venda, estes devem aparecer destacados na lista de ingredientes, por exemplo, a negrito ou numa cor diferente. É obrigatório que a informação seja facultada ao consumidor antes de completar a compra do alimento.

Conhecer as suas responsabilidades

A maioria das pessoas com limitações alimentares ou alergias sabe o que é esperar por um prato específico e descobrir, quando este chega, que não o pode comer.

Se os alérgenos e ingredientes forem indicados de forma mais clara, os seus clientes confiarão mais em si. E uma vez que possam confiar naquilo que encontram no seu negócio, o mais provável é que voltem.



Comida para levar

Se vende alimentos preparados, os ingredientes e a informação de alérgenos devem ser apresentados em primeiro lugar na web ou no menú, e depois na etiqueta da própria comida. Nos alimentos para levar, que não estão pré-embalados, a etiquetagem não é imprescindível, já que os consumidores podem confirmar os alérgenos e ingredientes quando fazem o pedido. No entanto, se o apresentar antes dos clientes perguntarem, estará a mostrar às pessoas com requisitos especiais que tem em conta as suas necessidades.

Recomendamos incluir uma etiqueta impressa em cada embalagem, destacando os alérgenos ou preferências dietéticas. Pode também etiquetar os alimentos para pessoas alérgicas de forma distinta - por exemplo, com uma etiqueta de cor diferente - para evitar erros no fornecimento e desembalamento. Se os consumidores recolhem os pedidos nas suas instalações, os indicadores visuais vão ajudar a que este saiba quais os alérgenos comuns utilizados nos alimentos e poderá responder mais rápido às dúvidas que possam colocar aos seus colaboradores

Congelados para aquecer e alimentos preparados para cozinhar em casa

Se vende aos consumidores comida pré-cozinhada ou preparada para cozinhar em casa, deve seguir as regras de etiquetagem dos alimentos embalados. Assegure-se de que inclui uma etiqueta com o nome dos alimentos e a lista completa dos ingredientes destacando os alérgenos. É também uma boa ideia incluir instruções de preparação, assim como conselhos sobre como os consumidores podem evitar a contaminação cruzada q transportar a comida congelada, assim como incluir informação nutricional.

Recomendação geral

Para as três opções - comida para levar (take-away), comida embalada pronta para aquecer e comer e comida preparada para cozinhar em casa - é uma boa prática incluir um recibo e resumo do pedido qualidade, como também se pode utilizar como selo de segurança que aporta tranquilidade aos consumidores.





DICED MIXED PEPPERS

Display until Date 09-04-2019 10:11
Date & Time printed 05-04-2019 10:11:55
Staff Andrew Green



FRESH CLEMENTINE JUICE 1 LTR

Display until Date 08-04-2019 10:20
Date & Time printed 05-04-2019 10:20:18
Staff Andrew Green



Proporcionar clareza na cozinha

Mantendo os standards mais altos

A maioria dos chefes/cozinheiros sabem como minimizar o risco de contaminação na cozinha, mas uma atualização diária é essencial neste setor, já que as normas alimentares são cada dia mais exigentes e a indústria alimentar está a enfrentar uma nova realidade. Por isso, é importante estar atualizado assegurando-se de que está sempre a par das últimas regulações consultando os reguladores de segurança alimentar como a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE).

Escusado será dizer que também é fundamental para as empresas de catering cumprir esta legislação geral sobre os padrões alimentares. Ou seja, devem ter em conta as datas de preparação, validade e armazenamento dos alimentos, utilizar os produtos armazenados na ordem correcta e manter sempre a temperatura adequada nos frigoríficos ou congeladores.

Guia de boas práticas para as cozinhas

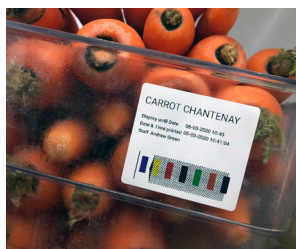
Os contentores de conservação de alimentos deveriam estar claramente identificados e mais ainda se estes contêm alérgenos. Sempre que for possível, deveria manter os ingredientes no mesmo contentor ou fazer uma cópia da etiqueta com a informação, quer seja em formato impresso ou eletrónico.

Pode haver muitos ingredientes que são recebidos a granel e transferidos para um novo contentor, como tal deve-se assegurar que todos estes contentores estão claramente identificados, com toda a informação necessária. Para os alimentos preparados, como os molhos, manter a informação sobre os ingredientes na base de dados do seu gestor de menús pode ser muito útil, já que poderá aceder facilmente à mesma se os clientes têm alguma dúvida.

Rotação de stock

A etiquetagem dos produtos em rotação é fundamental para a segurança alimentar. Embora seja possível que já esteja ciente das suas responsabilidades, talvez não saiba que uma impressora de etiquetas para alimentos pode melhorar o processo. As etiquetas impressas são muito mais profissionais e legíveis que as etiquetas que escritas à mão e por isso oferecem maior clareza aos colaboradores e clientes.

Utilizar uma impressora de etiquetas é uma boa forma de reduzir os desperdícios. Pode utilizar o mesmo rolo de etiquetas todos os dias da semana, em vez de utilizar rolos de diferente tamanho ou cor. Além disso, poupará tempo com as impressoras de etiquetas de secretária já que poderá, por exemplo, carregar toda a informação dos seus em vez de ter que introduzir à mão. E como as etiquetas impressas permitem incluir mais informação que aquelas escritas à mão, poderá incluir mais dados, como alérgenos, datas de validade, ingredientes e até os detalhes do colaborador que manipulou o produto.







“At your side” para satisfazer todas as suas necessidades de etiquetagem no setor alimentar

**A Brother é líder no mercado de etiquetagem,
com mais de 30 anos de experiência.**

Quer seja fechando novos acordos para impulsionar a inovação na segurança alimentar ou oferecendo as funcionalidades que realmente lhe interessam, o nosso compromisso é ajudar as empresas do setor alimentar a serem melhores de dia para dia. A nossa experiência no setor alimentar cobre todos os negócios, desde cadeias de restaurantes e estabelecimentos de comida para levar, até pequenas cafetarias e lojas delicatessen.

Os ingredientes que necessita para uma etiquetagem de alimentos eficiente

Com as impressoras de etiquetas da Brother poderá imprimir etiquetas profissionais de alta qualidade com informação sobre:

- Ingredientes e alérgenos
- Aspectos especiais, como 'sem glúten' ou vegan
- Calorias
- Instruções de conservação
- Instruções de preparação
- Datas de validade e consumo preferencial
- Resumo de pedidos e recibos
- Endereço de entrega
- Identificação do produto
- Logotipo da empresa
- Códigos de barras
- Preços
- Detalhes da rotação de stock





Integração com sistemas de gestão

As impressoras de etiquetas da Brother podem ser utilizadas como soluções autónomas com o software de design de etiquetas P-touch Editor da Brother ou podem ser integradas com as suas soluções já existentes.

Trabalhamos com especialistas em gestão de dados de alimentos líderes do setor, pelo que podemos ajudá-lo a encontrar a solução perfeita se ainda não tem nenhuma. Um bom exemplo de uso integrado é a gestão dos menús. Integrar as impressoras de etiquetas Brother com o seu processo de gestão de menús permite aos encarregados preparar as receitas e proporcionar informação clara sobre o que incluem os alimentos tanto a clientes como a colaboradores.

Outras opções, como a conexão Bluetooth ou WiFi, são uma boa forma de operar com dispositivos móveis. Além disso, as nossas impressoras de etiquetas foram desenhadas para suportar as necessidades das cozinhas mais ocupadas. Também podemos oferecer uma variedade de opções extra, como porta rolos externo, suporte para tablets e cortadores ou descoladores de etiquetas, que irão tornar a sua vida e dos seus colaboradores mais fácil.

As nossas soluções de etiquetagem de alimentos

A nossa gama TD de impressoras de etiquetas térmica de secretária oferece uma alta velocidade de impressão, assim como grande qualidade, em etiquetas de até 4 polegadas de largura juntamente com a possibilidade de imprimir códigos de barras compatíveis com GS1. Estes equipamentos não requerem tinta nem toner, como tal o custo dos consumíveis é significativamente mais baixo, fundamentalmente porque pode usar o mesmo rolo de etiquetas para múltiplos layouts.

Se vai utilizar as suas etiquetas para que suportem condições mais difíceis – como em montras de comida aquecidas – a tecnologia de transferência térmica da nossa gama TD-4 produz etiquetas muito duradouras e resistentes. Além disso, oferecemos três anos de garantia de série para o proteger de qualquer acidente na cozinha, enquanto utilizamos materiais resistentes que suportam temperaturas extremas e inclusivamente produtos químicos de limpeza.





Série TD-4T: etiquetas duradouras que têm um grande impacto

- Tecnologia de transferência térmica e térmica direta
- Até 108 mm de largura de impressão
- Resolução de até 300 ppp
- Até 3 m de comprimento de impressão
- Conexão USB, Ethernet, WiFi e Bluetooth*
- Software para design de etiquetas e códigos de barras
- Acessórios opcionais disponíveis, como cortador e descolador
- Fácil de integrar com sistemas, programas e acessórios existentes*
- Etiquetas duradouras e resistentes a temperaturas extremas, atrito, produtos químicos, abrasão e luz solar*



Série TD-2: impressoras de etiquetas de secretária de 2 polegadas que proporcionam alta velocidade e qualidade para imprimir etiquetas mais rápido

- Tecnologia de impressão térmica direta
- Até 56 mm de largura de impressão
- Resolução de até 300 ppp
- Acessórios opcionais disponíveis, como bateria, base para a bateria, visor LCD e painel tátil
- Software para design de etiquetas e códigos de barras
- Fácil de integrar com sistemas, programas e acessórios existentes



Série TD-4D: impressoras de etiquetas para volumes médios de impressão até 4 polegadas de largura

- Tecnologia térmica direta
- Até 108 mm de largura de impressão
- Resolução de até 300 ppp
- Até 3 m de comprimento de impressão
- Conexão USB, Ethernet, WiFi e Bluetooth*
- Software para design de etiquetas e códigos de barras
- Acessórios opcionais disponíveis, como cortador e descolador
- Fácil de integrar com sistemas, programas e acessórios existentes*
- Etiquetas duradouras e resistentes a temperaturas extremas, atrito, produtos químicos, abrasão e luz solar*



Centrar-se no consumidor para proporcionar a melhor experiência ao cliente

Qualquer nova lei ou regulação pode ocasionar inquietude no setor, podendo ser difícil saber a magnitude e o custo que implica adaptar-se para cumprir as novas normas. Mas como vimos com a pandemia da COVID-19, também pode ser uma nova oportunidade para ajudar os seus clientes. Além disso, mostrar aos clientes que se preocupa com o que poderia ser uma situação de perigo para eles, fará com que confiem no seu negócio, algo que pode ser positivo a longo prazo.

Ao fim e ao cabo, trata-se de fazer o trabalho de preparação correto, utilizando a tecnologia adequada para que seja mais simples. Uma impressora profissional de etiquetas garante que vai estar preparado para as mudanças legislativas e permite-lhe antecipar-se às dúvidas que os seus clientes podem ter sobre os alimentos que compram.

Para mais informação sobre como a Brother pode ajudar a cobrir as suas necessidades de etiquetagem de alimentos, visite:

**[brother.pt/solucoes-empresariais/
setores-verticais/setor-alimentar](https://brother.pt/solucoes-empresariais/setores-verticais/setor-alimentar)**

brother
at your side

Contacto:

Brother Iberia S.L.

Edifício Brother
Rua da Garagem, nº 7
2790-078 Carnaxide
Tel.: 808 223 000

brother.pt