

“La excelencia en cocina profesional no se concibe sin un buen etiquetado”



Marcel Abarca, Director General de la división Labelfood

Marcel Abarca lleva más de 30 años de su vida profesional en el sector de la trazabilidad y la identificación. Ha trabajado en compañías nacionales pioneras y multinacionales japonesas. En la actualidad es el Director General de la división Labelfood con una amplia trayectoria en el sector de la identificación para empresas de la hostelería y restauración. Labelfood tiene su sede central en Barcelona y delegaciones en Las Palmas de Gran Canaria y Madrid con las que cubre el territorio nacional. En pleno proceso de expansión, ha cerrado acuerdos con empresas en Italia y Francia.

¿Qué ofrece Labelfood a las empresas de restauración y colectividades?

Somos especialista en aportar soluciones globales de identificación y etiquetado a empresas del canal HORECA, utilizando la innovación y las tecnologías existentes: software para el control de la trazabilidad, consumibles especiales para ambientes de cocina, servicio técnico 365 días, consultoría y impresoras de etiquetas para el control de las caducidades, los procesos y los alérgenos de los productos elaborados y manipulados en cocina.

Proporcionamos herramientas y soluciones personalizadas que permiten ahorrar tiempo y dinero, disminuir el desperdicio alimentario, mejorar la trazabilidad y mejorar los resultados en las auditorias, para poder destinar más tiempo a la atención de los clientes y a la preparación de alimentos.

En Labelfood trabajamos día a día para alcanzar los desafíos que implica el sector de la Restauración, entre ellos la seguridad e higiene de los productos, por ese motivo, las soluciones que ofrecemos ayudan a cumplir con las normas APPCC.

La tipología de clientes de Labelfood son por una parte cocinas centrales de grandes compañías o de catering que buscan un partner de confianza para mejorar, gestionar y automatizar sus sistemas de etiquetado.

O por otro lado, restaurantes que buscan cumplir las normativas, modernizar sus sistemas de etiquetado y garantizar la seguridad y el control pasando en la mayoría de los casos, del etiquetado manual a los sistemas automáticos y autónomos que ofrecemos.

La correcta identificación alimentaria en cocina no se debe únicamente a una normativa exigente. Es además clave para reducir costes, controlar la producción o suprimir mermas. Además promueve una mejora de la percepción en clientes y empleados.

Algunos profesionales consideran que las normativas en materia de trazabilidad y seguridad alimentaria suponen un coste. ¿Qué les diría?

Al ser obligatorio, tendemos muchas veces a considerarlo un centro de coste. Pero se trata de una inversión de retorno inmediato. Recientemente hemos implantado en una empresa de *Casual Dining* con 15 franquicias y centros propios donde cada una de las franquicias factura 100.000€ mensuales, una solución de etiquetado que controla la materia prima y los procesos de cocina desde que entran en cocina hasta que se almacenan.

Al tratarse de una cadena que opera con cocina central, cada restaurante tiene un responsable que a primera hora del día hace inventario de todos los productos. Con los nuevos sistemas de Labelfood el responsable ahorra 45 minutos por día, que unidos a los inventarios generales de cada restaurante y los que se realizan en las auditorías internas, arrojan unos resultados que han sorprendido a la organización, que los ha cuantificado en un 3% mensual de impacto sobre ventas. Es decir, 3.000€ por restaurante y mes. Pero hay más: la motivación aumenta entre los empleados al ser capaces de hacer en menor tiempo una tarea que aunque necesaria, es tediosa, lo que incrementa su productividad.

La reducción de la merma es otra de las ventajas, antes realizaban pedidos basándose en estimaciones, que generaban desperdicios sobre todo en perecederos. En realidad una buena identificación y control no es solo seguridad alimentaria obligatoria, es sinónimo de gestión optimizada en la cocina desde la entrada de materia prima hasta la expedición.



¿Cuáles son las claves del nuevo Reglamento de etiquetado de alimentos?

El Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor establece tamaños mínimos de letra en el etiquetado. La información alimentaria obligatoria debe incluirse en un lugar destacado, fácilmente visible, claramente legible e indeleble. A efectos del canal Horeca, debemos asegurarnos de que la recepción de materias primas cubre todas las obligaciones y que podemos capturar fácilmente esa información. Y hay aspectos críticos: la información nutricional pasa de ser voluntaria a tener carácter obligatorio este mismo año 2016. Y lo más importante: los alérgenos. Deben figurar de forma destacada mediante la tipografía en la lista de ingredientes, respecto al resto de los ingredientes. El reglamento también avala el uso voluntario de un sistema que ya venía utilizando la industria de alimentación y bebidas, que es el de Ingestas de Referencia, lo que ayuda al consumidor indicándole el porcentaje diario de nutrientes que tomamos con ese alimento. Hay otros aspectos muy interesantes como el referido a la venta a distancia en el que la información obligatoria, salvo la fecha de caducidad, debe estar a disposición del consumidor antes de la compra. Y, en el momento de la entrega, tiene que estar disponible toda la información.

El 17% de la población europea es alérgica y esta cifra va en aumento. El nuevo reglamento de alérgenos obliga al hostelero a controlar en todo momento qué se cocina, cómo se cocina y cómo se sirve, y obliga a informar a los clientes sobre 14 alérgenos que pueda haber en los platos.

¿Está el sector HORECA preparado para cumplir este reglamento?

En general, ya hay una cultura profesional en España extendida sobre la seguridad alimentaria y la trazabilidad. El reglamento es necesario y no hay razón para no cumplirlo. En realidad es sencillo con las herramientas adecuadas. El profesional ha de saber que el Seguro de Responsabilidad Civil no cubre las intoxicaciones de personas alérgicas, ya que la normativa actual es de obligado cumplimiento. Cumplir el reglamento es sencillo, añade valor y seguridad.

¿Qué consejos daría al profesional que desea revisar sus procesos y cumplir los requerimientos legales actuales?

El profesional debe centrarse en crear valor para sus clientes y confiar en especialistas que solucionen aspectos concretos. La seguridad e identificación alimentaria es uno de ellos. Nosotros nos apoyamos en nuestro software FTK 4.0 (*Food Trace Kitchen*) que cubre el seguimiento y cumplimiento de la trazabilidad, desde la entrada de la materia prima hasta la expedición. Revisar procesos para cumplir la totalidad de requerimientos sencillamente mejora y optimiza la gestión a través de la sistematización: se hace una relación de todos los platos que se sirven en el establecimiento, desde el aperitivo en barra (algunas aceitunas pueden llevar sulfatos, por ejemplo) hasta el cóctel que lleva una pizca de apio, uno de los alérgenos más potentes, o la galletita del café. Se realizan unas fichas de los ingredientes que lleva cada plato y se revisan los alérgenos sobre los que hay que informar obligatoriamente (siempre hay sorpresas sobre alérgenos ocultos que hay en la cocina). Y, muy importante, se analiza el proceso de almacenamiento que se realiza en el restaurante. Por ejemplo, los envases de muchos productos en polvo, como el azúcar o la harina, tienen pérdidas que pueden contaminar fácilmente otros alimentos, por lo que se recomienda que se sitúen en niveles bajos. Hay que poder leer bien las etiquetas, incluir la información de alérgenos en el etiquetado, y separar claramente a los productos que contengan alérgenos en las estanterías.

España es un país de enorme tradición en la hostelería y restauración. ¿Cuáles cree que son los principales retos a los que se enfrenta el sector?

La tradición se confirma cuando analizamos cifras que son muy impactantes. El sector Horeca emplea a más de 1.500.000 de profesionales y produce una cifra de negocio cercana al 10% del PIB español. Creo que los retos principales son conseguir extender la idea de que podemos alcanzar una excelencia que los clientes demandan. Hoy, 28 de mayo se celebra el Día Mundial de la Nutrición. Se hace evidente la cultura y concienciación ciudadana en una alimentación balanceada, armónica y sana, en la que minimizamos desperdicios y donde en todo momento sabemos qué estamos comiendo. En España hay buenas técnicas de producción, recolección y preparación. Pero debemos ser excelentes. **Tenemos la oportunidad de seguir enseñando al mundo las mejores prácticas en Hostelería y Restauración.** Labelfood acaba de adherirse a Fehr, la Federación Española de Hostelería y Restauración y desde esa plataforma tratamos de comunicar al profesional que tiene a su alcance elementos de gestión del negocio avanzados, de aprovechamiento de la digitalización, del acceso a las mejores materias primas y de su aprovechamiento o del trato respetuoso del medio ambiente a través de las mejores prácticas en el tratamiento de residuos, de la higiene alimenticia y, sobre todo, de la seguridad nutricional. España debe liderar y enseñar el camino de la excelencia alimenticia. Estamos en la mejor posición para hacerlo.

Para más información:

Tel. +34 938 431 731

Tel. +34 938 431 713

info@labelfood.es

www.labelfood.es