**L’AUTOMAZIONE AL SERVIZIO DEGLI CHEF**

***La stampante per etichette SATO FX3-LX integrata in COOKI, il software per la tracciabilità alimentare dedicato alle cucine di ristoranti, alberghi e aziende di ristorazione collettiva***

Milano, XX settembre 2024. [COOKI](https://cooki.it/), la piattaforma software dedicata alla gestione delle informazioni alimentari nelle cucine, ha integrato la stampante intelligente [SATO](https://www.satoeurope.com/it/) in COOKI Food Safety System, il programma, disponibile tramite app per l’etichettatura dei piatti preparati dagli chef. Le etichette per ingredienti, stampate in tempo reale, riportano automaticamente tutte le informazioni necessarie a garantire la sicurezza del cibo, fra cui la lista degli allergeni, la composizione e i valori nutrizionali dei piatti cucinati.

È possibile inoltre tracciare il processo di produzione alimentare su tutta la filiera, dall’origine fino al momento del consumo, per garantire la conformità con agli standard HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). Si tratta delle procedure che devono essere rispettate per tutelare il consumatore e garantire la salubrità degli alimenti, quindi ad esempio, che siano rispettate le regole per garantire la corretta conservazione delle materie prime, quali le date di scadenza e le temperature di conservazione delle materie prime.

COOKI è il [software per la tracciabilità alimentare](https://cooki.it/) sviluppato per semplificare le attività di chi opera nelle cucine, che deve garantire il rispetto delle procedure di preparazione del cibo mantenendo comunque l’attenzione principale all’esecuzione delle ricette. Grazie a un archivio, in continuo aggiornamento, di circa 20.000 ingredienti di base disponibili in commercio, comprensivi di composizione, allergeni e valori nutrizionali, e alla possibilità di inserire facilmente le ricette è possibile avere i dettagli relativi alle pietanze cucinate, quindi stampare in tempo reale le etichette per ingredienti con tutti i dettagli richiesti.

La procedura per l’etichettatura dei prodotti prevista da COOKI Food Safety System, il sistema che integra la [stampante per etichette alimentari SATO FX3-LX](https://www.satoeurope.com/it/), è semplice e immediata: è infatti sufficiente trasferire sulla stampante, tramite wi- fi o pen-drive, i dati relativi agli ingredienti e alle ricette, quindi, in fase confezionamento del piatto selezionare l’opzione stampa etichetta e procedere. Grazie alla piattaforma software AEP (Application Enabled Printing), integrata nelle stampanti intelligenti SATO, le operazioni di impostazione e di preparazione delle etichette sono definite a monte, evitando la possibilità di errori umani nelle cucine.

“Il nostro obiettivo è semplificare il lavoro degli chef e del personale delle cucine fornendo loro uno strumento affidabile in grado di gestire in modo automatico tutte le informazioni necessarie a garantire la sicurezza dei consumatori, in un settore in cui il rispetto delle procedure di preparazione e di conservazione del cibo, così come i processi di approvvigionamento della materia prima devono essere documentati e tracciati. Il valore aggiunto delle stampanti alimentari SATO è il fatto di potere lavorare senza essere collegata a un PC e, se necessario, senza collegamento a Internet. È semplice e intuitiva da utilizzare, si pulisce facilmente e lo schermo touch screen funziona anche con guanti bagnati, senza dover ricorrere a puntatori”, afferma Giuseppe Grammatico, CEO e co-founder di Cooki srl.

“La partnership con COOKI è caratterizzata dalla massima collaborazione reciproca. Dopo due giorni di corso, necessari per conoscere le caratteristiche tecniche e il linguaggio di programmazione della stampante, i tecnici COOKI hanno iniziato le attività, finanziate coi fondi del PNRR, per l’integrazione del modello SATO FX3-LX nella soluzione destinata ad una scuola alberghiera.”, afferma Carlo Bulizza, Marketing Manager SATO Italia.

**SATO** 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/

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 gruppo 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.