

TRAÇALIDE EXPERT 360

La révolution numérique des cuisines centrales face aux défis du réemploi

À l'occasion de SIRHA Lyon, Microlide, le spécialiste de la traçabilité en cuisine présente une nouvelle solution particulièrement innovante : Traçalide Expert 360. Grâce à un lecteur code barre, il est désormais facile de piloter, gérer, contrôler et tracer toutes les opérations d'une cuisine centrale. De la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des repas, tout est sous contrôle, y compris les contenants réemployables !



Avec les lois AGECE (Anti-Gaspillage pour l'Économie Circulaire) et EGALIM, l'usage des contenants alimentaires en plastique pour la cuisson, le réchauffage et le service, ne sera plus possible à partir du 1^{er} janvier 2025. Pour respecter cette exigence légale et s'engager dans une démarche éco-responsable, les acteurs de la restauration collective ont pris l'initiative de remplacer les barquettes en plastique par des contenants réemployables en inox ou en verre.

En parallèle, la politique du « Zéro Papier » a une incidence sur le recours à l'utilisation d'étiquettes dans le processus de récupération et de nettoyage des contenants réemployables.

Parce qu'il était donc urgent de trouver une nouvelle solution pour tracer efficacement toute la chaîne de production, MICROLIDE, leader reconnu dans la traçabilité des cuisines, a conçu une nouvelle solution baptisée TRAÇALIDE Expert 360.

Le lecteur code barre : un nouvel outil de travail

Interfaçable avec la GPAO de l'établissement, TRAÇALIDE Expert 360 avec son lecteur code-barre connecté, permet de piloter les productions tout en enregistrant simultanément toutes les données de traçabilité. Et ce, à

toutes les étapes du process :

- réception de marchandises,
- production,
- allotissement/expéditions.

Un pilote dans la cuisine

TRAÇALIDE Expert 360 devient le nouveau pilote de la cuisine. Pour les opérateurs, il suffit de regarder l'écran pour connaître l'opération à effectuer, la recette à préparer, sa quantité.

L'outil donne accès par exemple à la fiche technique du produit, signale les produits dont on a besoin, régule les mouvements de stocks etc.

À chaque étape, il suffit de valider l'opération une fois qu'elle a été réalisée pour poursuivre le process. En zone de production et de conditionnement, les agents savent exactement à quel contenant est associé la recette, dans quel matériel elle va être produite, avec quel programme de cuisson et de refroidissement etc.

TRAÇALIDE Expert 360 devient le gestionnaire des process et va même au-delà en facilitant le contrôle des camions, en planifiant et en gérant les expéditions. TRAÇALIDE Expert 360 permet d'anticiper et établit les prévisions.

Une vigie dans la cuisine

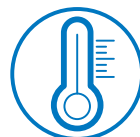
Côté traçabilité, toutes les informations des opérations sensibles qui se déroulent dans ces zones apparaissent clairement sur l'écran du lecteur code-barre TRAÇALIDE Expert 360.

TRAÇALIDE Expert 360 surveille et enregistre :



→ En zone de réception des marchandises

- Les denrées (DLC, N° de lot, nom du produit, références...)
- Les températures de stockage
- L'état des stocks (inventaires, entrées-sorties)



→ En zone de production et de conditionnement

- Les températures de cuissons et de refroidissement
- La conformité sanitaire des productions
- Le conditionnement (quantité, type et identifiant des contenants)



→ En zone d'allotissement et d'expédition

- Les commandes et leur répartition
- Les expéditions (suivi du transport, contrôle des températures, quantité et type de contenants expédiés)

Quelle que soit la zone, chaque opération qui s'y déroule est tracée et validée par les agents avec le lecteur code-barre. Si une anomalie surgit, elle est immédiatement relevée pour être traitée.

Le système fonctionne idéalement en WIFI, donc en temps réel, mais peut également fonctionner en l'absence de réseau internet.

Et avec cette nouvelle solution, les cuisines centrales peuvent s'affranchir des prises de notes manuelles et peuvent aussi suivre les contenants réemployables (bacs inox) où qu'ils soient.

Cette solution sera présentée en avant-première à l'occasion de SIRHA Lyon, Hall 5 stand D44.
Nous serons heureux de vous y accueillir pour vous présenter cette nouvelle solution actuellement déployée dans l'une des plus grandes cuisines centrales française.

SIRHA+ LYON

23-27 JANVIER 2025
EUREXPO LYON,
FRANCE

A world of cuisine
and hospitality

**RENDEZ-VOUS
STAND 5D44**

SIRHA FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY