

Étiquettes de restauration



Les étiquettes pour la restauration d'Etik Ouest optimisent la gestion de la production alimentaire dans la restauration collective ou dans les cuisines centrales, en assurant le suivi des ingrédients, de leur source jusqu'au produit final. Elles permettent de garantir la qualité, de réagir rapidement en cas de rappel et d'assurer une transparence totale. De plus, en aidant à organiser les stocks selon les dates de péremption, elles contribuent à réduire le gaspillage alimentaire et, indirectement, à améliorer les marges.

Caractéristiques des étiquettes pour la restauration

- Petites, moyennes et grandes séries
- Support : velin ou thermique
- Adhésif : enlevable, permanent ou renforcé
- Étiquettes : vierges ou imprimées
- Format : - standard 54x60,
- autres formats sur demande

Applications

- Administrations et collectivités
- Médical / Hôpitaux



Secteur médical : l'étiquette de restauration permet de suivre la traçabilité des produits, d'indiquer les dates de péremption et de garantir le respect des normes d'hygiène.