



**ETIQUETAS ELECTRÓNICAS**



# ETIQUETADO DEL BUFFET

Olvídese de las etiquetas de papel, nuestras etiquetas electrónicas le ahorran tiempo, son sostenibles, totalmente automatizadas y duraderas.



## Etiquetado manual

Un hotel vacacional necesita etiquetar una media de 150 platos y hasta tres veces al día (desayuno, almuerzo y cena), teniendo que emplear hasta 2 horas diarias.

## Cambios de última hora

Se necesita imprimir y plastificar etiquetas en tiempo récord debido a los cambios de última hora provocados por la falta de algún ingrediente principal.

## No se respeta la rueda de menú

Todos los clientes merecen disfrutar de la misma calidad y misma oferta en el buffet. Pero no siempre es así, debido a que, por diferentes razones, la rueda del buffet sufre muchos cambios.

## Etiquetado incorrecto o incompleto

Debido a la falta de tiempo el etiquetado queda incompleto o incorrecto, llegando a utilizar nombres genéricos que restan valor al producto ofrecido e incluso omitir detalles importantes como una salsa picante.

## Alérgenos (Normativa UE 1169/2011)

Un mismo producto puede variar los alérgenos según el fabricante o proveedor, obligando a rehacer todas las etiquetas ya impresas.





“

# ETIQUETAS ELECTRÓNICAS

Gracias a las etiquetas electrónicas, se automatizan los procesos manuales y repetitivos, dedicando este tiempo a las tareas que tienen impacto directo en la experiencia del cliente.

”



# VENTAJAS DESTACADAS

**Mejor experiencia**  
El huésped tendrá una información completa a su disposición, evitando de esta forma posibles quejas y reclamaciones.

**Ahorro de tiempo**  
Permite ahorrar entre 2 y 3 horas diarias, necesarias para etiquetar correctamente un sólo buffet de forma manual.

**Se respeta la rueda**  
El personal se verá obligado a respetar la rueda de menú programada, o a justificar los cambios realizados.

**Sostenibilidad**  
Hacemos todo lo posible para minimizar las consecuencias en el medio ambiente y disminuir el gasto de papel.





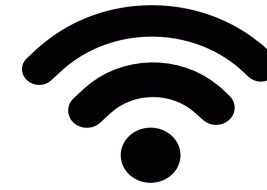
## IDIOMAS

Permite mostrar nombre del plato en hasta 4 idiomas diferentes a la misma vez, eligiendo entre 14 idiomas disponibles.



## ALÉRGENOS

Muestra todos los alérgenos, ajustándose así a la normativa vigente. Incluyen iconos para Vegetariano, Vegano o Picante, fácilmente reconocibles.



## INALÁMBRICAS

Totalmente inalámbricas, no necesitan ningún tipo de cable eléctrico. Actualización ultra rápida gracias a Bluetooth 5.1.



## PLATAFORMA CLOUD

Gestión remota de todo el etiquetado, pudiendo conocer su estado en todo momento y en cualquier lugar desde nuestra plataforma cloud.



## DURABILIDAD

Nuestras etiquetas incluyen tecnología de bajo consumo, así como pilas de alta capacidad que garantizan entre 3 y 5 años de uso.



## FITURTECH

Solución finalista en los premios Fiturtech Tech y Destino. Somos pioneros en este tipo de soluciones y contamos con mucha experiencia.



# VENTAJAS PARA EL HOTEL

## AHORRO EN TIEMPO

La configuración inicial es muy sencilla. Con un documento Excel que contenga t los platos, traducciones y alérgenos, en un solo click podemos importar la información. *Se configura una sola vez, se disfruta de las ventajas el resto del tiempo.*

## PLANIFICACIÓN

Gracias a nuestra plataforma intuitiva, es posible configurar la publicación de los platos según horas, días y semanas deseadas. Se puede modificar un plato o crear un nuevo cuando lo necesite. También es posible hacer cambios solo en el servicio actual, sin afectar la programación de la rueda. *Los cambios se verán reflejados al instante.*



## VISIBILIDAD

Nuestra herramienta está pensada para facilitar el trabajo, y permite acceder desde cualquier dispositivo. La persona asignada puede, de manera muy sencilla y rápida, hacer cambios y comprobaciones antes de la apertura de los servicios. *El personal se acostumbrara a respetar la rueda del menú.*

## CONTROL

La dirección del hotel va a recibir una notificación, si así lo desea, cada vez que se haga un cambio de etiquetas en el servicio actual, brindado un mayor control y seguimiento del cumplimiento de la rueda de menú. *Todos los cambios podrán ser monitorizados.*



## Información completa

Toda la información correcta, en su propio idioma y además con todos los alérgenos correctamente identificados.

## Valoración

El comensal podrá valorar cada uno de los platos con sólo escanear el código QR visible en la etiqueta.

## Información nutricional

El hotel puede promover una alimentación más saludable, aspecto cada vez más valorado por los huéspedes.

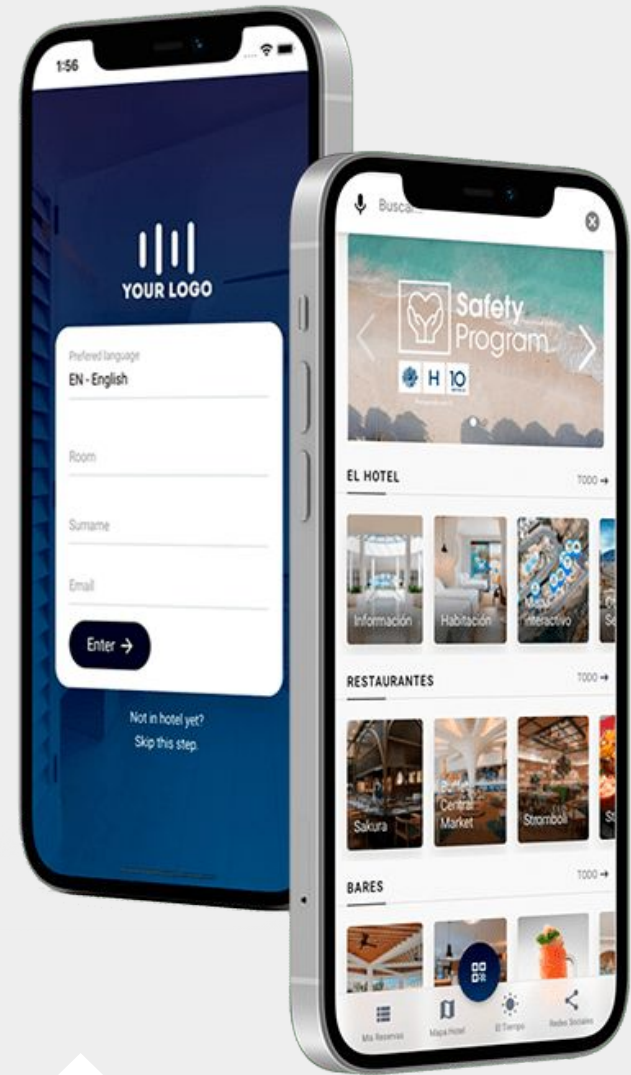
## Enlace con la WebApp Hoteligy

Desde la aplicación del hotel, el huésped podrá ver los que se presentará en los correspondientes servicios de restaurante





# MÁS SOLUCIONES PARA SU TRANSFORMACIÓN DIGITAL



## WEB APP

*Mejor experiencia digital del huésped*



Desde las pantallas informativas, totems interactivos, hasta el canal corporativo. Todos sus canales de comunicación gestionados desde una única plataforma cloud, los convierte en una perfecta herramienta de marketing para impulsar el upselling.

## DIGITAL SIGNAGE

*En los puntos más estratégicos*



La versión Web App de nuestra plataforma permite a los huéspedes disponer de toda la información y servicios del Hotel al momento y sin necesidad de descargas. Gracias a la aplicación, podrá mejorar la comunicación con sus huéspedes y aumentar sus ventas in stay.





**EL MEJOR PARTNER PARA LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL DEL HOTEL**

Web: [Hoteligy.com](http://Hoteligy.com) | Mail: [hola@hoteligy.com](mailto:hola@hoteligy.com) | Teléfono: (+34) 922 970 336