

Masterclass

¿CÓMO TRABAJAR
CON
HOTELES Y FINCAS?



NATALIA BOCCASSI

dulces ilusiones


REPOSTERÍA DE DISEÑO

¿Qué vamos a ver en esta Masterclass?



- Que necesitas para poder trabajar con las fincas.
- La documentación necesaria a presentar.
- Que requerimientos tiene el transporte de las tartas.
- La correcta manipulación por parte de la finca.
- Llevar la trazabilidad hasta el final.
- ¿De quién es la responsabilidad en cada caso?
- ¿Cómo se procede?
- Cuándo y cómo salta una alerta alimentara.





¿Qué necesitas para poder trabajar con las fincas?



Dependerá si tu cliente final son las fincas y entonces eres un **DISTRIBUIDOR** o si directamente vendes al consumidor final (es decir te pagan la tarta los novios/padres etc)

Si tus clientes son las fincas (hoteles/restaurantes) entonces Si necesitas darte de alta en el Registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos **RGSEAA**

Necesitarás una clave 40 : Almacenistas, distribuidores, envasadores e importadores polivalentes.

Ahora bien, si la venta a fincas es marginal en términos tanto económicos como de producción respecto de la realizada por el establecimiento, y la venta se realice en el ámbito de la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio de iguales características: **NO NECESITAS REGISTRO SANITARIO**

Consumidor final...

Los establecimientos dedicados a la venta directa al consumidor final (los novios/padres etc...) no están sujetos a inscripción en el **RGSEAA**

Por lo que si estás vendiendo tus dulces al consumidor final lo **ÚNICO** que puede y debe exigir la finca a sus clientes que han decidido llevar dulces de fuera es el **Ticket de compra**



Transporte de tartas



Al no ser un producto refrigerado o con temperatura regulada que tenga que respetar la cadena de frío, los vehículos en los que se transporten no necesitan ningún registro. Sólo deberán estar limpios y aptos para el transporte. Y nosotros proteger lo que transportemos para que llegue en perfectas condiciones.

CUIDADO si transportas dulces que SI necesiten refrigeración porque cambia la normativa.





Correcta manipulación por parte de las fincas



Lo mejor es que envíes un correo al responsable y dejes por escrito junto con la tarta en un sitio visible la correcta manipulación de la misma:

- Si tiene que estar a una determinada temperatura.
 - Si no puede estar al sol.
- Si hay que cortarla de alguna manera u otra.
 - Si lleva partes no comestibles.

Lo ideal es que lo firmen al recepcionarlo y te lleves una copia.

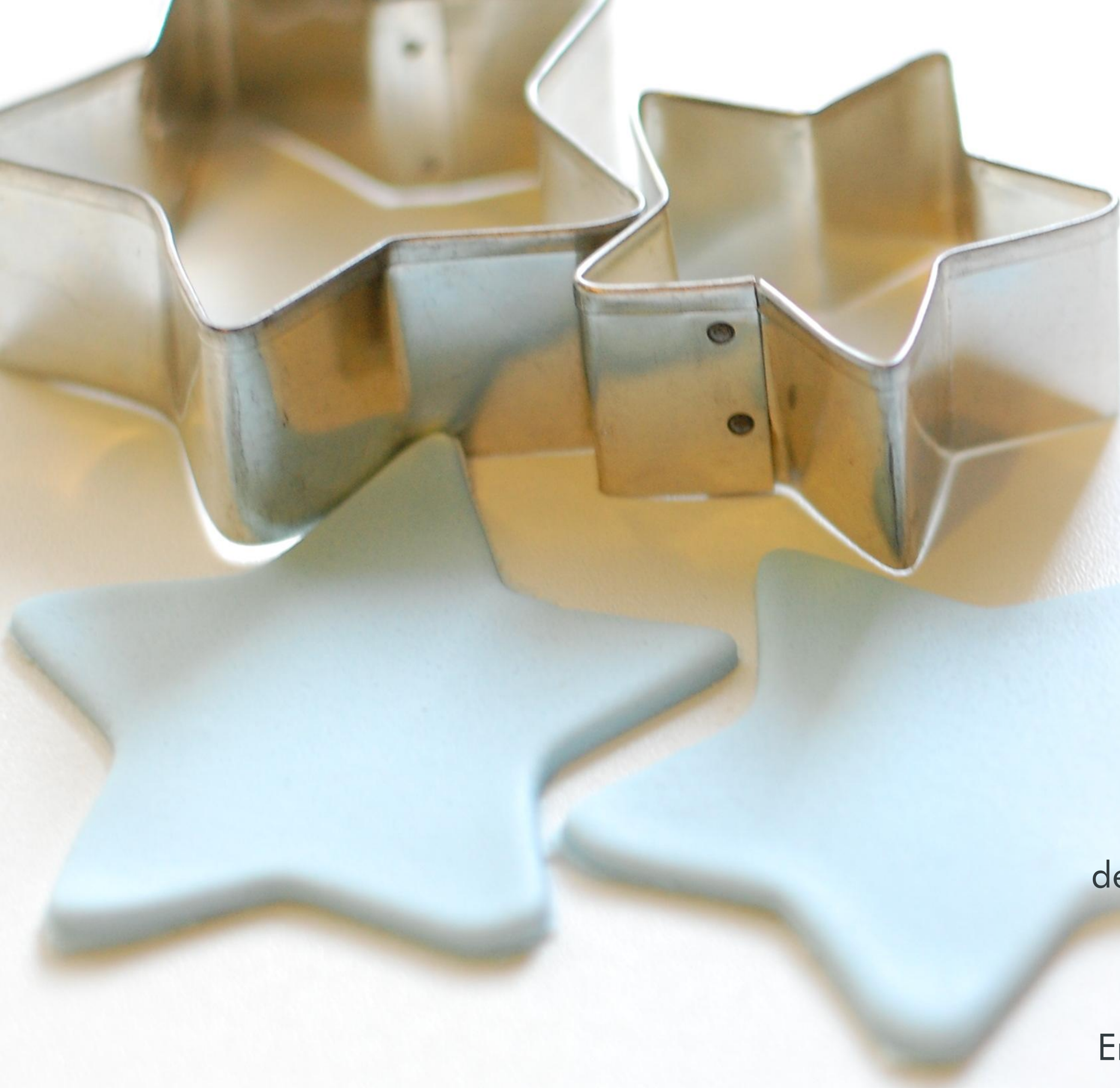
Trazabilidad hasta el final



Es muy importante que la trazabilidad la respetes hasta el final. Y que la finca lo haga correctamente también. Que no es más que el registro que permite identificar cada producto y elaboración desde su origen.

En la finca deberán recoger una muestra testigo al cortar la tarta. Etiquetarla y conservarla refrigerada o congelada correctamente como mínimo 48 horas.





Responsabilidades



Si en la finca no manipulan correctamente según las indicaciones y estropean la tarta, no será nuestra responsabilidad. Y esto se demuestra en el análisis de esa muestra. Así como también se demuestra en ese análisis si realmente algo estaba malo en la tarta.

Si nadie recogió y conservó correctamente la muestra, no podrán demostrar que era nuestra culpa y nuestro seguro de responsabilidad no responderá en tal caso.

En el caso de que la muestra salga contaminada, nosotros tendremos la trazabilidad interna para poder buscar el ingrediente malo o si fue problema de la manipulación de alguno.



Alerta alimentaria



Una alerta alimentaria hace referencia a una situación en la que se sospecha que un producto puede provocar incidencias que afectan a la salud del consumidor sin que ello se ponga bajo conocimiento público, ya que es una sospecha.

Para que en un evento salte una alerta deberían presentarse muchos asistentes al evento en diferentes centros de salud u hospitales con síntomas de intoxicación, al coincidir todos en un mismo evento es dónde detectan que algo de lo consumido en él no era correcto. Ahí se solicitan las muestras para análisis.

Aunque es muy difícil que se activen estas alertas con productos de consumo inmediato. Suelen ocurrir con alimentos de muy larga duración.