



Asiakastarina:
**Brotherilta ratkaisu
Norjan McDonald's-
ravintoloiden
raaka-ainemerkitöihin**



Tietoa McDonald'sista

Norjan ensimmäinen McDonald's-ravintola avattiin 18.11.1983. Vuosien saatossa yrityksessä on työskennellyt yli 50 000 norjalaista, ja ravintoloiden määrä on kasvanut 74:ään.

McDonald'sin tavoitteena on olla moderni ja tulevaisuuteen suuntautunut yritys. Kun yritys tekee tulevaisuudensuunnitelmia, ajatuksissa on aina asiakkaan etu.

McDonald's asettaa toiminnalleen kunnianhimoisia tavoitteita ja saavuttaa tavoitteensa tekemällä yhteistyötä hyvien kumppanien kanssa. Yhteisellä matkalla kohti sujuvaa liiketoimintaa on viisi painopistealuetta: raaka-aineet, ilmasto, valmis tuote, kunkin ravintolan läheisyydessä sijaitseva paikallisyhteisö sekä arvoketjun työntekijät.



”Käyttäminen ja tarrarullan - vaihtaminen on helppoa ja selkeää”,

® sanoo Caroline Bjerke, vuoropäällikkö, McDonald's Morenen

Haasteet

McDonald'silla on kattava elintarvikemerkitöjen tietokanta, jota käytetään ravintoloissa päivittäin. Oikean tekstin löytäminen tietokannasta kuhunkin käyttötarkoitukseen kiireisen työarjen keskellä tuntui kuitenkin työläältä. Kaikkiin raaka-aineisiin on liitettävä merkinnät, joista käy ilmi, milloin tuote on otettu pakastimesta, milloin se on käyttövalmis ja mihin asti se säilyy.

Kiireisen työpäivän aikana ei ole tavatonta, että tarratulostin putoaa lattialle, menee rikki ja se joudutaan vaihtamaan uuteen. Siitä syntyy ei-toivottuja lisäkustannuksia. Ravintoloiden tulostimien päivittämisestä vastaa kunkin ravintolan vuoropäällikkö, mutta toiveena oli keskitetty ratkaisu.





Oikeanlaiset merkinnät raaka-aineissa ovat tärkeitä ravintoloissa valmistettavan ja tarjoiltavan ruoan laadun kannalta.

Säilyvyysajan kertovat tarrat ovat tärkeitä, sillä näin huolehditaan tehokkaasta varaston kierrosta ja ehkäistään ruokahävikkiä.

Raaka-aineen kuva tarrassa oli uusi ja toivottu ominaisuus.

Ratkaisu

McDonald'sin IT-palveluntarjoaja Norjassa on Ekab Systemservice AS. Yritykset kehittivät yhdessä McDonald's-ketjulle elintarvikemerkintäratkaisun, joka parantaa tehokkuutta ja pienentää kustannuksia.

Tarratulostimeksi valittiin Brotherin TD-2130N. Ammattikäyttöön tarkoitetussa tarratulostimessa on LCD-kosketusnäyttö (lisävarusteena saatava erillinen yksikkö). Toistaiseksi Brotherin tarratulostin on otettu käyttöön 56 ravintolassa.

Selkeä näyttö helpottaa käyttöä ja nopeuttaa oikean tekstin löytämistä merkittävästi. Nyt tarraan voi tulostaa myös raaka-aineen kuvan. Useimmin käytettävien tarrojen tulostus tapahtuu pikanäppäintä painamalla.

Kosketusnäyttö on erillinen laite. Jos tulostin putoaa lattialle, riittää pelkän näytön vaihtaminen uuteen, eikä koko tulostinta tarvitse vaihtaa.

Lisätiedot:

Brother Finland, Brother Nordic A/S Tanska, sivuliike Suomessa
sähköposti: info@brother.fi
www.brother.fi



Sähköposti:
norge@ekabss.com
+47 934 09 100

Hyödyt

Uusi ratkaisu on tuonut ajan säästöjä päivittäiseen työhön ja pienentänyt laitekustannuksia.

TD-2130N-tulostin voidaan integroida saumattomasti yrityksen järjestelmiin. Tulostimissa on verkkoyhteys, joten IT-palveluntarjoaja Ekab Systemservice AS pystyy päivittämään kaikkien ravintoloiden tarratietokannat keskitetysti. Brotherin ratkaisu on käytössä useimmissa Norjan McDonald's-ravintoloissa, jotta työskentely olisi työntekijöille mahdollisimman sujuvaa.

