

Asiakastarina: Subway® täyttää viranomaismääräykset Brotherin elintarvike- merkintäratkaisulla

Elintarvikkeiden merkintäratkaisut

Lähtötilanne

Englannin Basingstokessa Chinehamin ostoskeskuksessa sijaitsevan Subway®-ravintolan tarratulostin oli usein epäkunnossa, joten työntekijät joutuivat tekemään parasta ennen -merkinnät käsin. Ravintolassa päätettiin ottaa tulostus hallintaan.



Ravintolassa käytettiin ainesosien sulatus- ja valmistusaikojen tulostamiseen vanhaa tarratulostinta. Se kuitenkin meni usein epäkuntoon. Työntekijät ja johto olivat turhautuneita, sillä laite oli ollut kallis, tukipalvelu riittämätön ja korjauskustannukset suuret.

Haaste

Britannian elintarvikeviranomaisen Food Standards Agency myöntää elintarvikepalveluyrityksille elintarvikehygieniasertifikaatin kolmen kriteerin perusteella. Näistä kaksi liittyy varaston kiertoon ja ainesosien tehokkaaseen merkitsemiseen.

Subway® käyttää varastonkierron seurannassa elintarvikkeiden viimeisiä käyttöpäiviä, joten hallittu toiminta on erittäin tärkeää, jotta ravintolat täyttävät viranomaismääräykset. Käsinkirjoitetut tarrat eivät useinkaan täytä vaatimuksia, koska merkinnän tekijän käsialasta ei välttämättä saa selvää eivätkä merkinnät aina ole yhdenmukaisia. Siitä voi koitua franchise-yrittäjille elintarviketurvallisuuteen, sertifiointeihin ja Subway® sisäisiin tarkastuksiin liittyviä ongelmia.

Elintarvikehygieniasta kertova raportti on nähtävillä jokaisessa ravintolassa, ja se julkaistaan myös verkossa. Siksi elintarviketurvallisuudesta huolehtiminen on erittäin tärkeää kaikille elintarvikealan yrityksille.

Subway® tekee kuukausittaisen tarkastuskäynnin jokaiseen franchise-ravintolaansa. Näin huolehditaan, että ravintola täyttää paitsi viranomaismääräykset myös Subway® omat määräykset.



Ratkaisu

Ravintola otti vanhan tulostimen tilalle Brother TD-2120N -tarratulostimen koekäyttöön kuuden viikon jaksolle.

Brotherin ratkaisu täytti ravintolan tarpeet. Tulostimessa oli lisäksi taustapaperin irrottaja ja selkeät ohjeet, mikä nopeutti ja tehosti pakasteiden ja valmisteltujen ainesosien merkitsemistä huomattavasti.



Tulokset

Chinehamin ostoskeskuksen Subway®-ravintolassa ihastuttiin TD-2120N-tarratulostimeen. Sen avulla henkilökunta pystyy merkitsemään viimeiset käyttöpäivät nopeasti ja tehokkaasti, jolloin heille jää enemmän aikaa ruoan valmistamiseen ja tarjoamiseen, mikä taas parantaa asiakaskokemusta.

Isoa tarrarullaa tarvitsee vaihtaa harvemmin, ja se tuo säästöjä myös tarrakustannuksiin. Kolmen vuoden takuu tuo mielenrauhaa, ja Brother UK:n tarjoama tuki on ollut erinomaista. Kun kokonaisuuteen lisätään laitteen hankintakustannus, kokonaiskustannukset ovat olleet huomattavasti pienemmät kuin ravintolan aiemmin käyttämällä tulostimella.

Vanessa Mattia

Subway® Chineham, Basingstoke -franchising-yrittäjä:

“Elintarviketurvallisuus on franchising-liiketoiminnalleni ensisijaisen tärkeää.

Heikko raportti sisäisessä tai viranomaisen tarkastuksessa voi vaikuttaa asemaani ja myyntiini merkittävästi.”



OTA MEIHIN YHTEYTTÄ

Saat meiltä lisätietoja elintarvikkeiden merkintäratkaisuišta:

Puhelimitse: 09 875 921

info@brother.fi

www.brother.fi

Lue lisää Brotherin ammattikäyttöön suunnitellusta TD-2120N-tarratulostimesta:

<https://www.brother.fi/labelling-machines/td-series-all>