

Étude de cas

Solution PENN Connected Digital Food Safety



O'Brien's Costcutter a adopté avec succès les solutions PENN Connected pour assurer la conformité en matière de sécurité alimentaire et accroître son efficacité

Le client

Costcutter est l'un des groupes de distribution les plus respectés et les plus connus d'Irlande. La chaîne a été créée en 2000 par sa société mère, le Barry Group, et exploite aujourd'hui plus de 120 magasins sous franchise Costcutter, dont O'Brien's Costcutter à Cork.

Le défi

Avant de travailler avec l'équipe de PENN, O'Brien's Costcutter disposait d'unités de réfrigération en magasin sans aucun système de contrôle de la réfrigération. Cela posait des défis en termes de sécurité alimentaire, et engendrait également de piètres performances en matière d'efficacité et de normalisation. Le personnel était tenu de relever manuellement les températures HACCP deux fois par jour sur un registre papier – un processus complexe et sujet aux erreurs, qui obligeait à consacrer un nombre d'heures élevé à ces tâches manuelles. Autres conséquences de ce système de relevé sur papier : la recherche de données s'effectuait dans des dossiers de documents physiques, et il était difficile de s'assurer que les tâches soient effectuées à temps.

Il était également difficile d'effectuer le suivi rapide des produits tout au long de leur cycle de vie en magasin. L'impossibilité d'accéder aux données à distance affectait également la capacité du détaillant à respecter les normes de conformité. Ces problèmes regrettables entraînaient des processus internes fastidieux et chronophages qui coûtaient de plus en plus de temps et d'argent à l'entreprise. O'Brien's Costcutter avait besoin d'aide. C'est là qu'est intervenue la solution PENN Connected Digital Food Safety.

Les solutions

PENN Connected Digital Food Safety est une solution numérique innovante de gestion de la conformité qui gère tous les aspects de la sécurité alimentaire dans les environnements de vente au détail. En adoptant les solutions PENN Connected, O'Brien's Costcutter a rapidement remplacé les stylos et les documents papier par des outils numériques permettant d'automatiser le suivi, l'enregistrement et la création de rapports afin de garantir le stockage, la préparation et la consommation de produits alimentaires en toute sécurité. Ce nouveau système, qui comprend des modules logiciels, des applications mobiles et du matériel de pointe, offre au détaillant une assistance « de bout en bout ».

Surveillance de la réfrigération par **IoT 24 h/24 et 7 j/7** : O'Brien's Costcutter s'est appuyé sur la plateforme de surveillance 24 h/24 et 7 j/7 de PENN Connected pour assurer la protection des aliments dans les réfrigérateurs et congélateurs. Le système envoie des alertes au personnel travaillant dans le magasin et hors site, afin de le sensibiliser immédiatement à tout problème.



« L'utilisation de PENN Connected a permis à notre entreprise de réaliser des économies tout en encourageant le personnel à respecter la conformité et à tenir à jour les dossiers de sécurité alimentaire. En particulier, les rappels automatiques nous ont été très utiles. »

*Michelle O' Brien
Directrice générale
O'Brien's Costcutter*

Costcutter
Proud to be local

Les alertes, qui incluent les délais appropriés pour les cycles de dégivrage, peuvent être envoyées sous forme de SMS, d'e-mails, de notifications push et d'appels téléphoniques automatisés.

Constructeur de modules personnalisable : La solution Module Builder (Constructeur de modules) permet aux équipes d'O'Brien's Costcutter de créer des flux de travail personnalisés en matière de sécurité alimentaire, avec des réglages en fonction des applications et des risques de sécurité alimentaire propres à chaque établissement. À partir de là, le personnel peut suivre et surveiller les processus sur site tels que la traçabilité, la cuisson et la livraison. La plateforme comprend également la configuration des tâches programmées, avec l'envoi de notifications automatiques au personnel pour lui rappeler d'accomplir des tâches importantes.



Efficacité

Une efficacité accrue

Gone are the days of paper filing systems. En réunissant toutes les informations dans un seul système numérique, les utilisateurs peuvent rapidement et facilement filtrer la recherche pour trouver un jour particulier, un module spécifique, ou effectuer une recherche par produit.



Gain de temps

Réduction significative du nombre d'heures consacrées aux contrôles quotidiens

Environ 240 heures économisées chaque année par rapport aux processus manuels.



Conformité

Amélioration de la conformité

La fonctionnalité de validation quotidienne fournit aux responsables un aperçu simple et rationalisé de toutes les activités du magasin. Les données permettent aux responsables de s'assurer que toutes les tâches sont effectuées à temps et correctement, et d'analyser les tendances afin de prendre des décisions commerciales plus intelligentes.

Des résultats positifs

La mise en œuvre de ces solutions numériques innovantes et efficaces a apporté une réelle tranquillité d'esprit au précieux client de PENN Connected. O'Brien's Costcutter maîtrise désormais son parcours en matière de sécurité alimentaire en exploitant la puissance d'une plateforme sophistiquée, mais facile à utiliser, pour assurer la protection de ses produits, de ses clients et de sa marque. En plus de satisfaire aux réglementations locales en matière de sécurité alimentaire et de conformité aux normes, O'Brien's Costcutter a également augmenté sa productivité et a « libéré » son personnel afin de lui permettre de se consacrer à d'autres domaines essentiels de l'entreprise.

Conformité

O'Brien's Costcutter est désormais entièrement équipé pour répondre aux normes de sécurité et de conformité alimentaire HACCP. Les responsables peuvent suivre les produits en toute sérénité tout au long des processus de livraison, de stockage, de cuisson et de réfrigération du magasin, afin de garantir la sécurité des denrées alimentaires.

Réduction des pertes de stock

Grâce aux solutions de surveillance et d'alarme des unités de réfrigération 24 h/24 et 7 j/7, O'Brien's Costcutter a connu une réduction drastique des pertes de stock associées aux produits endommagés ou avariés.

Productivité et efficacité accrues

Le nombre d'heures que le personnel d'O'Brien's Costcutter consacrait auparavant au relevé manuel des températures HACCP a été considérablement réduit. Aujourd'hui, les responsables peuvent examiner toutes les activités du magasin et terminer leur quart de travail en sachant que les produits alimentaires sont sûrs et sécurisés. Au besoin, l'équipe a également accès aux données essentielles, et peut les récupérer rapidement en cas d'audit de sécurité alimentaire ou d'enquête relative à un incident. Par ailleurs, l'accès aux données à distance s'est avéré crucial pendant la pandémie de COVID-19, au moment où la direction établissait de nouvelles conditions de travail.

La plateforme PENN Connected Digital Food Safety est conviviale et place l'utilisateur au premier plan afin de créer une expérience d'utilisation simple et efficace pour toutes les parties prenantes – du service de conformité de la sécurité alimentaire aux équipes travaillant dans le magasin. Tout cela se traduit par une meilleure conformité en matière de sécurité alimentaire, une efficacité accrue et des opérations quotidiennes plus fluides qui préparent l'équipe de O'Brien's Costcutter à la prochaine génération de commerce de détail alimentaire.

