

Case study

PENN Connected Digital Food Safety



Come O'Brien's Costcutter ha utilizzato PENN Connected per promuovere la conformità alla sicurezza alimentare e aumentare l'efficienza

Il cliente

Costcutter è uno dei gruppi di retail più rispettati e conosciuti d'Irlanda. La catena è stata fondata nel 2000 dalla casa madre, Barry Group, e oggi gestisce più di 120 punti vendita Costcutter in franchising, compreso O'Brien's Costcutter a Cork.

La sfida

Prima di lavorare con il team PENN Connected, O'Brien's Costcutter non disponeva di un sistema di monitoraggio della refrigerazione per le sue unità nel punto vendita. Questo non solo comportava problemi di sicurezza alimentare ma era anche causa di una scarsa efficienza e standardizzazione. Il personale doveva registrare manualmente su carta le temperature HACCP due volte al giorno, il che dava origine a un processo complesso e soggetto a errori, con un incremento delle ore dedicate alle attività manuali. Tra le fastidiose conseguenze del sistema cartaceo c'era la ricerca dei dati in cartelle di documenti fisici oltre alla difficoltà di garantire che le operazioni venissero completate in tempo.

Inoltre, era difficile tracciare rapidamente l'intero ciclo di vita dei prodotti nel punto vendita. La mancanza di accesso remoto ai dati aveva anche un impatto sulla capacità del retailer di soddisfare gli standard di conformità. Questi sfortunati problemi avevano portato a processi interni laboriosi e dispendiosi in termini di tempo che costavano all'organizzazione una quantità crescente di tempo e denaro. O'Brien's Costcutter aveva bisogno d'aiuto. Ovvero di PENN Connected Digital Food Safety.

Le soluzioni

PENN Connected Digital Food Safety è una soluzione innovativa di gestione della conformità digitale che affronta tutti gli aspetti della sicurezza alimentare in ambiente retail. Con PENN Connected, O'Brien's Costcutter ha rapidamente sostituito carta e penna con strumenti digitali per automatizzare il monitoraggio dei dati, la registrazione e il reporting e garantire che gli alimenti siano conservati, preparati e consumati in modo sicuro. Il nuovo sistema end-to-end del retailer include moduli software, applicazioni mobili e hardware all'avanguardia.

Monitoraggio **IoT 24/7** della refrigerazione: O'Brien's Costcutter si è affidato alla piattaforma di monitoraggio 24/7 di PENN Connected per proteggere gli alimenti nei suoi frigoriferi e congelatori. Il sistema segnala immediatamente eventuali problemi al personale sia in sede che fuori sede. I messaggi possono essere inviati via SMS, e-mail, notifica push



"L'utilizzo di PENN Connected ha determinato un risparmio sui costi per la nostra azienda, incoraggiando al tempo stesso il personale a mantenere la conformità e a conservare registri aggiornati sulla sicurezza alimentare. In particolare, ci sono risultati molto utili i promemoria automatici".

*Michelle O' Brien
Direttore generale
O'Brien's Costcutter*

Costcutter
Proud to be local

e chiamate telefoniche automatiche e riguardano anche eventuali ritardi dei cicli di sbrinamento.

Creazione di moduli personalizzabili: il PENN Connected Module Builder permette al team di O'Brien's Costcutter di creare flussi di lavoro personalizzati per la sicurezza alimentare configurati per le applicazioni specifiche della struttura e i rischi di sicurezza alimentare. Da questi, il personale può seguire e monitorare processi in loco come tracciabilità, cottura e consegna. La piattaforma è stata anche configurata con attività programmate, che inviano notifiche automatiche al personale per ricordargli di svolgere operazioni importanti.



Efficienza

Maggior efficienza

Addio ai sistemi di archiviazione cartacei. Con tutte le informazioni in un sistema digitale, gli utenti possono effettuare ricerche mirate, filtrando rapidamente e facilmente in base a un giorno particolare, a un modulo o a un prodotto specifico.



Tempo

Riduzione significativa del numero di ore impiegate per i controlli quotidiani

Circa 240 ore in meno ogni anno rispetto ai processi manuali.



Conformità

Miglioramento della conformità

La funzione Daily Sign Off fornisce ai responsabili una panoramica semplice e ottimizzata di tutte le attività del punto vendita. Sulla base dei dati, possono garantire che tutti i compiti siano completati in tempo e correttamente, nonché analizzare i trend per prendere decisioni aziendali più intelligenti.

I risultati positivi

Queste soluzioni digitali innovative ed efficienti hanno davvero contribuito a una maggiore tranquillità degli stimati clienti di PENN Connected. Ora O'Brien's Costcutter ha sotto controllo le sue procedure di sicurezza alimentare mentre sfrutta la potenza di una piattaforma sofisticata ma di facile uso per proteggere i suoi prodotti, i clienti e il marchio. Oltre a soddisfare le normative locali sulla sicurezza e la conformità degli alimenti, O'Brien's Costcutter ha anche aumentato la produttività dando al personale la possibilità di concentrarsi su altri aspetti importanti dell'attività.

Conformità

O'Brien's Costcutter è perfettamente attrezzato per soddisfare gli standard di conformità e sicurezza alimentare HACCP. Ora i responsabili possono tracciare facilmente i prodotti durante i processi di consegna, stoccaggio, cottura e raffreddamento del punto vendita per garantire la sicurezza alimentare.

Riduzione delle perdite di magazzino

Grazie al monitoraggio della refrigerazione 24/7 e agli allarmi, O'Brien's Costcutter ha registrato una riduzione significativa delle perdite di magazzino con

misure per la prevenzione di alimenti danneggiati o deteriorati.

Aumento di produttività ed efficienza

Il numero di ore che O'Brien's Costcutter prima dedicava alla registrazione manuale delle temperature HACCP è diminuito in misura significativa. Oggi, i responsabili possono verificare e approvare tutte le attività nel punto vendita sapendo che gli alimenti sono sicuri e protetti. Il team ha anche accesso a dati vitali qualora abbia necessità di recuperarli rapidamente per controlli sulla sicurezza alimentare o indagini. Inoltre, l'accesso remoto ai dati è stato fondamentale durante la pandemia di COVID-19 quando il management ha dovuto affrontare nuove condizioni di lavoro.

La piattaforma PENN Connected Digital Food Safety, di facile uso, mantiene l'utente in primo piano per creare un'esperienza semplice ed efficace per tutte le parti interessate, dal dipartimento di conformità alla sicurezza alimentare al personale del punto vendita. Tutto questo si traduce in una migliore conformità alla sicurezza alimentare, in una maggiore efficienza e in attività quotidiane più fluide che hanno preparato il team di O'Brien's Costcutter al retail di prodotti alimentari di nuova generazione.

Scopri come PENN Connected Digital Food Safety può aiutarti a raggiungere la conformità alla sicurezza alimentare, proteggere le tue risorse e aumentare la tua produttività. Programma una demo oggi su www.pennconnected.com

