



HOTEL ARTHUR

Nur einen Katzensprung von Helsinkis wichtigsten Sehenswürdigkeiten entfernt, ist das Hotel Arthur seit 1907 für Reisende ein beliebtes temporäres Zuhause im Herzen der Stadt. Mit 203 komfortablen Gästezimmern und 12 geräumigen Tagungsräumen empfängt das Hotel jedes Jahr 100.000 Gäste aus dem In- und Ausland. Zudem bietet das hoteleigene Restaurant traditionelle finnische Gerichte und ein umfangreiches Frühstücksbuffet sowie individuelles Konferenz-Catering.

DIE HERAUSFORDERUNG

Hotel Arthur ist aufgrund der gesetzlichen Bestimmungen verpflichtet, verschiedene Maßnahmen und Messwerte hinsichtlich der Hygiene und Lebensmittelsicherheit aufzuzeichnen, zu dokumentieren und an die zuständigen Kontrollbehörden zu melden. Ein wesentlicher Teil davon ist die Temperaturüberwachung. Die Temperatur verschiedener Geräte wie Kühlschränke, Gefrierschränke und Geschirrspüler sowie der verwendeten Lebensmittel, sowohl bei der Zubereitung als auch beim Servieren, müssen ständig überwacht werden.

Angesichts der Größe des Hotels und der damit verbundenen hohen Anzahl von kritischen Kontrollpunkten, die mehrmals täglich überprüft werden müssen, war die effektive und effiziente Einhaltung der Vorschriften zeitaufwändig und schwierig. Die manuelle Datenerfassung und -analyse mit Stift und Papier genügte den Anforderungen an Schnelligkeit der Datenverfügbarkeit, Dokumentation, Auswertung und Analyse nicht mehr. Das Hotel Arthur benötigte eine automatische Überwachungslösung, um wertvolle Zeit zu sparen, proaktiv statt reaktiv agieren zu können, menschliche Fehler zu vermeiden, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren und letztendlich Geld zu sparen.

DIE VIELSEITIGE LÖSUNG

Das Qualitätsmanagementsystem von Sensire ist die ideale Lösung für das Hotel Arthur. Die mobile App, die drahtlosen Sensoren und die Cloud-Umgebung sind

eine leistungsstarke Kombination, die für den Einsatz in verschiedenen Bereichen des Hotels angepasst werden kann.

Die App, die auf jedem mobilen Gerät installiert werden kann, unterstützt das Personal auf individueller Mitarbeiterenebene bei der Überwachung von Temperaturen und Lebensmittelabfällen und führt sie gezielt durch Aufgaben und Reaktionen auf Abweichungen. Die App-Daten werden in Echtzeit mit einem vollständigen Audit-Trail an die Sensire-Cloud-Plattform übertragen und sind sofort im Dashboard verfügbar.

Während der Zubereitung und Ausgabe von Speisen werden die Temperaturen mit einer Bluetooth-Sonde überwacht, die die Messwerte über die mobile App an die Sensire-Cloud-Plattform weiterleitet.

Drahtlose Sensoren in den eingesetzten Geräten oder genutzten Lagerräumen sorgen für eine automatische Temperaturmessung rund um die Uhr und beinhalten eine konfigurierbare Alarmfunktion (SMS/E-Mail).

Die Sensire-Cloud-Plattform fungiert als zentrale Schnittstelle im Backend, die alle Daten sammelt und konsolidiert, die HACCP-Aufgaben verwaltet, Einträge überwacht und Ergebnisse bzw. Abweichungen meldet. Sie bietet einen orts- und zeitungebundenen Zugang und ist auch mobil erreichbar. Diese zentrale Datenverwaltung aller dezentralen Informationen ermöglicht die Entwicklung von standardisierten Prozessen im Hotel

“Sensire ist unser täglicher Begleiter für viele Qualitätsmanagement-Prozesse rund um das Hotel. Die automatische Temperaturüberwachung hat uns viel Zeit gespart. Die Lösung gab uns die nötige Transparenz, um unsere Prozesse zu optimieren.”

Tanja Tähtinen | Hotel Manager | Hotel Arthur, Helsinki

und macht die Kommunikation mit den zuständigen Behörden schnell, einfach und sicher.

Die Lösung ist als Abonnementmodell erhältlich, durch das alle Kosten einschließlich des Wartungsbedarfs abgedeckt werden, oder als Investitionsmodell mit zusätzlichen Wartungsverträgen.

Seitdem das Hotel Arthur im Jahr 2018 die Sensire-Lösung implementierte, übernehmen die äußerst zuverlässigen drahtlosen Sensoren von Sensire die gesamte automatische Temperaturüberwachung auf dem Gelände - rund um die Uhr, ohne dass das Personal eingreifen muss. Bluetooth-Sonden beschleunigen die mobilen Temperaturkontrollen bei der Essenzubereitung, am Frühstücksbuffet und bei der Wareneingangsprüfung.

Die Aufgabenmanagementfunktion der Sensire-App wird in der gesamten Restaurantküche und im Hotel genutzt um jedem Mitarbeiter individuelle Routearbeiten transparent, einfach und nachhaltig zu strukturieren. Dazu gehören auch die vielen Reinigungs- und Hygieneaufgaben, die zu bestimmten Zeiten und Anlässen durchgeführt und dokumentiert werden müssen. Alarmer, Korrekturmaßnahmen und Abweichungen werden ebenfalls über die Sensire-Lösung abgewickelt.

Das Management nutzt die integrierte Auditfunktion und die wöchentlichen Berichte, um sicherzustellen, dass alles gemäß den Qualitätsstandards von Hotel Arthur durchgeführt wird. Die Überwachung und Steuerung der Qualitätsanforderungen ist mit der Sensire Lösung effizient und effektiv.

ÜBERRAGENDE ERGEBNISSE

Sensire half dem Hotel Arthur, hunderte von aufgezeichneten Messungen transparent zu machen. Durch die Sensire-Cloud-Plattform ist das Unternehmen in der Lage, die gesammelten Daten im Zeitablauf zu analysieren und damit die vorhandenen Prozesse zu optimieren und Abweichungen zu verringern. Die Abweichungen von Standards sind von einer pro Woche auf eine pro Monat gesunken. Außerdem treten die Abweichungen von Standards nicht mehr bei internen Prozessen auf sondern in der Regel nur noch bei der Annahme und Überprüfung von Lieferungen, also an der Schnittstelle zu externen Prozessen auf.

Das Hotel Arthur konnte ebenso die Lebensmittelabfälle am Frühstücksbuffet um etwa 30 % reduzieren, da Sensire es ermöglicht, die Lebensmittel bei optimalen Temperaturen zu halten.

Das Hotel Arthur hat nicht nur Abweichungen und Lebensmittelabfälle reduziert, sondern auch die Effizienz verbessert. Die automatische Überwachung durch Sensire ersetzte die manuelle Temperaturaufzeichnung und erspart den Mitarbeitern rund 30 Minuten pro Tag. Außerdem sparen die Manager durch die Automatisierung der Berichterstattung mit Sensire etwa zwei Stunden pro Woche.

Aufgrund der vielen quantifizierbaren Vorteile konnte das Hotel Arthur seine Investition in die Sensire-Lösung schnell amortisieren.

Insgesamt wurde die Lebensmittelsicherheit verbessert, und automatische Alarmer sorgen dafür, dass etwaige Störungen schnell behoben werden können. Alles kann mühelos innerhalb der Sensire-Cloud-Umgebung gemanagt werden, was die Sichtbarkeit, Transparenz und Compliance verbessert hat.



VORTEILE

- Sicherstellung der Temperaturüberwachung und schnellere Protokollierung der Einträge
- Automatische Überwachung reduziert den Arbeitsaufwand und spart Zeit
- Mühelose Kommunikation mit den zuständigen Behörden
- Reduzierte Lebensmittelverschwendung
- Freisetzung von Ressourcen für andere wichtige Aufgabenbereiche
- Alle Daten an einem Ort zugänglich
- Einfaches Erkennen von Problem-Hotspots

Folgen Sie uns

