



MENESTYKSEKÄSTÄ OMAVALVONNAN LAADUNHALLINTAA SENSIREN AVULLA

Vain lyhyen kävelymatkan päässä Helsingin merkittävimmistä nähtävyyksistä sijaitseva Hotel Arthur on tarjonnut matkailijoille väliaikaisen kodin kaupungin sydämessä jo vuodesta 1907. Hotellissa on 203 viihtyisää huonetta ja 12 tilavaa kokoustilaa ja siellä vierailee vuosittain 100.000 kotimaista ja kansainvälistä vierasta. Hotellin oma ravintola tarjoaa perinteisiä suomalaisia ruokia sekä laajan aamiaisbuffetin ja räätälöityjä kokouspalveluja.

HAASTE

Hotel Arthurin on lakisääteisesti kirjattava ja raportoitava erilaisista hygieniaan ja elintarvikeeturvallisuuteen liittyvistä käytännöistä ja arvoista. Tärkeä osa tätä on lämpötilan seuranta - heidän on seurattava eri laitteiden, kuten jääkaappien, pakastimien ja astianpesukoneiden lämpötilaa sekä elintarvikkeiden lämpötilaa niin valmistuksen kuin tarjoilun aikana.

Kun otetaan huomioon hotellin koko ja useat kriittiset valvontapisteet, jotka on tarkistettava monta kertaa päivässä, määräysten tehokas ja tuloksellinen noudattaminen oli aikaa vievää ja haastavaa. Tietojen kerääminen ja analysointi kynällä ja paperilla ei enää palvellut heidän tarpeitaan. Hotel Arthur tarvitsi ratkaisun, joka helpottaisi kirjausten kirjaamista, tulosten seuranta ja poikkeamiin reagoimista. He tarvitsivat automaattisen seurantaratkaisun, jonka avulla he voisivat säästää arvokasta aikaa, eliminoida inhimilliset virheet, vähentää ruokahävikkiä ja lopulta säästää rahaa.

MONIPUOLINEN RATKAISU

Sensiren laadunhallintajärjestelmä oli ihanteellinen ratkaisu Hotel Arthurille. Mobiilisovellus, langattomat sensorit ja pilvipalvelu ovat tehokas yhdistelmä, joka voidaan mukauttaa käytettäväksi hotellin eri toiminnoissa.

Sovellus, joka toimii millä tahansa mobiililaitteella, tukee henkilökuntaa lämpötilojen ja ruokahävikin seurannassa ja opastaa heitä tehtävien suorittamisessa ja poikkeamiin reagoimisessa. Sovelluksen tiedot siirtyvät Sensire-pilvipalveluun reaaliaikaisesti luoden katkeamattoman audit-polun.

Ruoan valmistuksen ja tarjoilun aikana lämpötiloja seurataan Bluetooth-mittapiikillä, joka lähettää mittaustulokset mobiilisovelluksen kautta pilvipalveluun.

Tarvittavissa laitteissa tai varastotiloissa olevat langattomat sensorit mittaavat lämpötilaa automaattisesti ympäri vuorokauden ja niihin sisältyy konfiguroitavissa oleva hälytystoiminto (tekstiviesti/sähköposti).

Sensire-pilvipalvelu toimii keskitettynä hallintapaneelina, jossa hallinnoidaan (omavalvonta-)tehtäviä, valvotaan merkintöjä ja raportoidaan tuloksista. Pilvipalveluun pääsee kirjautumaan millä tahansa laitteella, missä tahansa. Tämä keskitetty tietopankki auttaa kehittämään hotellin standardoituja prosesseja ja tekee yhteydenpidosta asianomaisten viranomaisten kanssa nopeaa ja helppoa.

“Sensire on päivittäinen apuvälineemme monissa prosesseissa ympäri hotellia. Automaattinen lämpötilanseuranta on ollut paitsi ajan myös tehokkuuden säästäjä. Ratkaisu antoi meille tarvittavan näkyvyyden prosessiemme päivittämiseen.”

Tanja Tähtinen | Hotel Manager | Hotel Arthur, Helsinki

Ratkaisu on saatavana joko palvelumallina, joka kattaa kaikki kustannukset, mukaan lukien ylläpitotarpeet tai investointimallina, johon liittyy ylimääräisiä ylläpitosopimuksia. Laadun seuranta ei ole koskaan ollut helpompaa.

Siitä lähtien, kun Hotel Arthur aloitti Sensire-ratkaisun käytön vuonna 2018, Sensiren luotettavat langattomat sensorit ovat hoitaneet kaiken automaattisen lämpötilanvalvonnan tiloissa - 24/7, ilman henkilökunnan vuorovaikutusta. Bluetooth-mittapiikit nopeuttavat liikkuvia lämpötilatarkastuksia ruoanvalmistuksen aikana, aamiaisbuffetissa ja vastaanottotarkastusten yhteydessä.

Sensire-sovelluksen tehtävienhallintatoimintoa käytetään laajasti ravintolan keittiössä ja hotellissa, myös monien siivoukseen ja hygieniaan liittyvien tehtävien aikana. Myös hälytykset, korjaavat toimenpiteet ja poikkeamat käsitellään Sensire-ratkaisun kautta.

Johto hyödyntää integroitua auditointitoimintoa ja viikkoraportteja varmistaakseen, että kaikki tehdään Hotel Arthurin laatustandardien ja hotellien hyvien käytäntöjen mukaisesti.

YLIVOIMAISET TULOKSET

Sensire auttoi Hotel Arthuria tuomaan näkyvyyttä satoihin tallennettuihin mittauksiin. Kun he alkoivat analysoida kerättyjä tietoja Sensiren pilvipalvelussa, he pystyivät parantamaan prosessejaan ja vähentämään poikkeamia. Poikkeamat ovat vähentyneet yhdestä poikkeamasta viikossa yhteen kuukaudessa. Nyt niitä esiintyy yleensä vain toimitusten vastaanoton ja tarkastuksen yhteydessä.

Hotel Arthur pystyi myös vähentämään aamiaisbuffetissa syntyvää ruokahävikkiä merkittävästi, noin 30 prosenttia, koska Sensire mahdollistaa ruoan pitämisen optimaalisessa lämpötilassa.

Hotel Arthur ei ole ainoastaan vähentänyt poikkeamia ja ruokahävikkiä vaan se on myös parantanut tehokkuutta. Sensiren automaattinen valvonta korvasi manuaalisen lämpötilan kirjaamisen, mikä säästi henkilökunnalle noin 30 minuuttia päivässä. Lisäksi Sensiren avulla automatisoidun raportoinnin ansiosta johtajat säästävät noin kaksi tuntia viikossa.

Monien mitattavissa olevien hyötyjen ansiosta Hotel Arthur pystyi saamaan Sensire-ratkaisuun tehdylle investoinnille nopean tuoton.

Kaiken kaikkiaan elintarviketurvallisuus on parantunut ja automaattiset hälytykset varmistavat, että mahdolliset ongelmat korjataan nopeasti. Kaikki voidaan tehdä vaivattomasti Sensiren pilvipalvelussa, mikä on parantanut prosessien läpinäkyvyyttä ja vaatimustenmukaisuutta.



ASIAKASHYÖDYT

- Varmistaa lämpötilan seurannan ja kirjausten nopeamman kirjaamisen
- Automaattinen seuranta vähentää työmäärää ja säästää aikaa
- Vaivaton viestintä asianomaisten viranomaisten kanssa
- Vähentää ruokahävikkiä
- Vapauttaa resursseja muille keskeisille alueille
- Kaikki tiedot ovat saatavilla yhdessä paikassa, Sensire Cloudissa
- Ongelmakohtien helppo tunnistaminen

 Sensire

Seuraa meitä

