

Nella sua veste di azienda di ristorazione leader mondiale, McDonald's investe moltissimo sul fronte del servizio e della qualità del cibo. Questo significa innanzitutto presidiare al meglio la catena del freddo in ogni ristorante. Un obiettivo che il colosso del fast food persegue da sempre, osservando standard interni molto rigorosi.

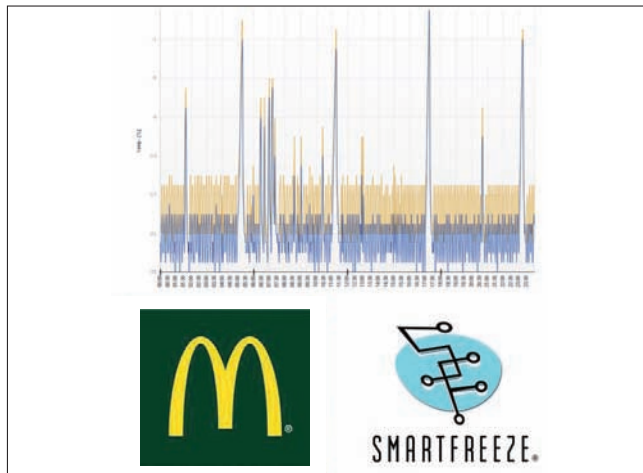
“Allo stesso tempo, siamo sempre attenti a individuare – spiega Stefano Burgio, national equipment supervisor di McDonald's – le aree di miglioramento dei nostri impianti, proprio perchè le tecnologie vanno costantemente aggiornate e messe alla prova, non solo per ottenere prestazioni migliori, ma anche in funzione dell'ottimizzazione dei consumi energetici”.

Gli obiettivi del progetto pilota

Da questa esigenza è nata la decisione di testare le performance della catena del freddo di alcuni ristoranti di proprietà McDonald's, senza interrompere peraltro la loro consueta attività. Il progetto è stato affidato a Smartfreeze, società produttrice di sistemi di monitoraggio e controllo remoto dei frigoriferi professionali e delle altre attrezzature per la refrigerazione. “Ci siamo concentrati – racconta Davide Del Cogliano, chief executive officer di Smartfreeze – sullo stoccaggio delle materie prime nelle celle, un'area nevralgica per un'attività come quella di ristorazione: basti pensare al valore della merce contenuta nelle celle e ai rischi connessi all'insorgere di un loro malfunzionamento”. Ogni ristorante dispone di due celle: una a bassa temperatura per i prodotti surgelati (-18°C) e una a temperatura normale (4°C) per quelli freschi. Durante la giornata il personale accede più volte a entrambe per prelevare o stoccare merce. “Per questo – prosegue Del Cogliano – lo scorso febbraio abbiamo in-

McDONALD'S

I sistemi di monitoraggio a distanza Smartfreeze per ottimizzare la gestione della catena del freddo



Il tracciato di una rilevazione delle temperature effettuata con il sistema di monitoraggio Smartfreeze.

LE AZIENDE

In Italia da 25 anni, McDonald's ha realizzato nel 2010 un giro d'affari consolidato pari a 904 milioni di euro (+8,4% sul 2009). Con 419 ristoranti in tutta Italia, McDonald's impiega oltre 14.500 dipendenti; nella scelta dei propri fornitori, conferma la tendenza a essere un marchio "locale", privilegiando il territorio e l'imprenditoria nazionale.

Smartfreeze opera nel mercato dei servizi a valore aggiunto per gli utilizzatori professionali di attrezzature e tecnologie per la refrigerazione. I suoi partner sono Desmon (produzione di frigoriferi professionali); Eureka Servizi Integrati per l'E-business (progettazione e sviluppo di sistemi informativi per il web) e Mosaico (monitoraggio integrato e automazione industriale).

LA SOLUZIONE

McDonald's ha affidato a Smartfreeze il monitoraggio delle celle frigorifere di tre ristoranti di Roma e Tivoli, al fine di verificarne le performance e rilevare eventuali aree di miglioramento nella gestione della catena del freddo.

I RISULTATI

Il progetto-pilota ha fornito risultati molto interessanti, individuando proprio nella gestione efficiente delle celle l'opportunità di migliorare le performance attraverso un sistema di tracciabilità semplice ed efficace.

stallato nelle celle il nostro sistema, che attraverso specifiche sonde rileva, con una frequenza molto elevata, non solo l'andamento delle temperature della cella e dell'evaporatore al suo interno, ovvero la piastra metallica in cui circola

il liquido refrigerante, ma anche il numero e la durata delle aperture. I dati raccolti vengono inviati al server di Smartfreeze, che li rende disponibili in rete, ovviamente a chi è in possesso delle necessarie credenziali”.

Le aree di miglioramento

I risultati del monitoraggio delle celle nei ristoranti McDonald's, raccolti lo scorso maggio, hanno effettivamente mostrato alcune aree di miglioramento nella gestione delle celle, con particolare riferimento proprio alle aperture e al passaggio tra frigo e cella. “L'approccio di Smartfreeze ci ha molto soddisfatto, non solo perchè ci ha fornito preziose indicazioni in chiave di ottimizzazione delle procedure – commenta Burgio – ma anche perchè consente la tracciabilità in remoto dell'attività delle celle. Il sistema non ha bisogno di particolari cablaggi e gli allarmi possono essere dirottati su un telefono del ristorante, nei casi più complessi, su una società di servizio”.

Il progetto-pilota condotto da Smartfreeze nei primi mesi dell'anno ha, quindi, consentito di “mettere a disposizione del management di McDonald's – conclude Del Cogliano – una grande quantità di informazioni utili a individuare le giuste misure finalizzate a migliorare i processi aziendali e, in ultima analisi, a garantire ai clienti un livello di servizio e una qualità ancora più elevati e monitorabili anche in remoto”.

Ai primi ristoranti monitorati, lo scorso agosto se ne sono aggiunti altri: l'obiettivo è estendere il progetto Smartfreeze ad altre strutture entro fine anno. A dimostrazione del fatto che è davvero sempre possibile fare innovazione, mettendo la tecnologia più avanzata al servizio della qualità in senso lato.



McDonald's Italia
Edificio U7
Via del Bosco Rinnovato, 6
20090 Assago (Mi)
Tel. 02.748181
www.mcdonalds.it