

## Case study: Brothers lösning för livsmedelsmärkning hjälper Subway® att uppnå ökad efterlevnad

### Lösning för livsmedelsmärkning

#### Bakgrund

Subway® i Chineham sydväst om London ville uppdatera sin föråldrade skrivare och få bukt med de driftavbrott som ofta ledde till att medarbetarna blev tvungna att använda handskrivna etiketter.



Restaurangen använde en gammal skrivare för att skapa etiketter med information om upptining och tillagning av sina ingredienser. Men etikettskrivaren gick ofta sönder.

Den höga inköpskostnaden i kombination med otillräcklig support och höga reparationskostnader skapade stor frustration hos såväl medarbetare som chefer.

#### Utmaning

Den brittiska myndigheten Food Standards Agency delar ut ett certifieringsbetyg för livsmedelshygien som bygger på tre delar, varav två fokuserar på lagerflöde och effektiv märkning av livsmedel.

Med tanke på att Subway® även anger lagerflöde genom effektiv prioritering av utgångsdatum som ett av sina främsta kriterier för efterlevnad håller de handskrivna etiketterna ofta inte måttet.

Det kan bero på att handstilen på etiketterna är oläslig, eller på att formaten är inkonsekventa och inte följer reglerna – något som kan skapa stora problem för franchisetagare när det gäller livsmedelssäkerhet, certifiering och de regelbundna kontroller som Subway® genomför.

Kontrollbetyget visas upp på varje restaurang och är även tillgängligt för allmänheten online. Det gör det ännu viktigare att bibehålla höga livsmedelsstandarder inom alla livsmedelsrelaterade verksamheter.

Subway® besöker varje restaurang en gång i månaden för att säkerställa att Food Standards Agencys regler efterlevs och att de riktlinjer som Subway® själva har stipulerat för sina franchisetagare respekteras.



## Lösning

Restaurangen i Chineham testade Brothers etikettskrivare TD-2120N i sex veckor i stället för sin befintliga skrivare.

Brothers lösning var perfekt lämpad för ändamålet, och tack vare avskäraren och de enkla instruktionerna gick det både betydligt snabbare och effektivare att märka frysta och tillagade ingredienser.



## Lösning

Subway® i Chineham älskade sin TD-2120N [LOs to insert hyperlink to product page]. Tack vare att personalen kan utföra de dagliga utskrifterna snabbt och effektivt får de mer tid över till att tillaga och servera mat till sina kunder, vilket ger en förbättrad kundupplevelse.

Etikettrullens stora kapacitet innebär att de behöver byta rulle mycket mer sällan och att de sparar pengar på själva etiketterna. Treårsgarantin ger ökad trygghet och de har fått fantastisk support från Brother i Storbritannien. Med tanke på att startkostnaden för skrivaren dessutom var avsevärt mycket lägre än för den de använde tidigare är den en enorm tillgång för verksamheten.

## Citat från Vanessa Mattia

Franchisetagaren på Subway® i Chineham:

“ För mig som franchisetagare är livsmedelssäkerheten oerhört viktig för min verksamhet.

Ett lågt betyg vid våra kontroller eller från Food Standards Agency kan få ödesdigra konsekvenser för besöksantalet och intäkterna.

”



## KONTAKTA OSS

För mer information om märkning av livsmedel och allergener, kontakta oss på:

[info@brother.se](mailto:info@brother.se)

[www.brother.se](http://www.brother.se)

Få flere opplysninger om Brother sine profesjonelle TD-modeller her:

<https://www.brother.se/labelling-machines/td-series-all>