A Burger King Italia il Franchising Key Award per l'innovazione gestionale

burgerking2402a-bd1a82d4

Burger King Restaurants Italia si aggiudica il Franchising Key Award per la miglior Innovazione Gestionale, il premio che da ormai tre edizioni viene conferito alle aziende che attraverso il loro lavoro hanno contribuito alla crescita di Federfranchising Confesercenti, l’associazione che da molti anni si occupa di rappresentare, assistere e tutelare i franchisor e i franchisee in Italia.

L’azienda madre del famosissimo Whopper, già tra i leader mondiali per la categoria Quick Service e vincitore del premio Foodservice Award 2017, dispone, infatti, di piattaforme e sistemi di gestione che permettono di assicurare un'elevata qualità del prodotto mantenendo un servizio rapido. Le casse all'interno del ristorante e del servizio drive sono direttamente collegate a uno schermo in cucina che trasmette l'ordine all'addetto alla preparazione, così che i panini siano sempre preparati al momento secondo i gusti del cliente.

Ciò che però ha definitivamente convinto la giuria ad assegnare a Burger King il riconoscimento per la Miglior Innovazione Gestionale sono stati la nuova piattaforma BK e il consolidamento del software Kitchen Minder. La prima consiste in una piattaforma cloud aziendale che agisce come “sportello unico”, un sistema integrato per far convivere le varie esigenze di ciascun franchisee consentendo al gestore di fruire dei numerosi servizi, come ad esempio, la gestione del Training Online e i programmi di certificazione, la consultazione e il completamento di checklist, routine operative e degli adempimenti previsti dal sistema di autocontrollo HACCP, la digitalizzazione e personalizzazione del controllo di gestione di attrezzature, e soprattutto la centralizzazione di tutti i comunicati operativi e di brand standard.

Il Kitchen Minder è invece un software che permette ai responsabili di produzione in cucina di preparare esattamente il numero di prodotti necessario in funzione delle richieste evitando così gli sprechi e riuscendo a mantenere un servizio rapido ed efficiente. Il sistema, in costante comunicazione con cassa e cucina è in grado di raccogliere dati sulle vendite, l'affluenza, le richieste

specifiche di un determinato giorno o addirittura di una determinata fascia oraria, e inoltre di rilevare i dati in tempo reale adattando le previsioni future secondo l'andamento della giornata stessa.

In definitiva l'utilizzo di questi sistemi ad alta tecnologia incrementa la qualità e la freschezza dei prodotti offerti e la riduzione degli sprechi e dei tempi di servizio, oltre a rendere più semplice e programmata l’attività dei Ristoranti. Tutto nelle cucine di Burger King è estremamente tecnologico e ad alta automazione. Dalle casse touch screen, alle cuffie con microfoni utilizzati dagli addetti al king drive che agevolano gli spostamenti per la cucina e allo stesso tempo il mantenimento del dialogo con i clienti allo sportello.