



SERVIZIO DI
CONSEGNA DI PASTI
PER ANZIANI

CUSTOMER STORY

INDIPENDENTI DALLA PRODUZIONE ALLA CONSEGNA

**CLÉMENCE & ANTONIN È
SPECIALIZZATA NELLA
CONSEGNA DI PASTI A
DOMICILIO PER ANZIANI DA
OLTRE 10 ANNI.**

Sperimentando una forte crescita fin dalla sua fondazione, l'azienda ha aperto il suo deposito logistico a Neuville-de-Poitou, nella Vienne, nel settembre 2019, e ha lanciato la propria unità produttiva nel 2022. Questa unità assicura la produzione di 145.000 pasti per trimestre. "Questi sviluppi ci hanno permesso di essere autosufficienti dalla produzione alla consegna dei pasti ai nostri utenti. Allo stesso tempo, abbiamo anche garantito lo sviluppo del marchio Clémence & Antonin attraverso le franchising, con la prima agenzia a Nantes. Quattro nuove agenzie saranno presto stabilite, tra cui Rennes, Bordeaux e Tours", afferma Stéphane OMER, presidente di Clémence & Antonin.

SOLUZIONE IMPLEMENTATA

> PICK-TO-LIGHT EQUIPAGGIATO
CON STRISCE LED



NEGLI ULTIMI 10 ANNI, CLÉMENCE & ANTONIN HA NOTEVOLMENTE ESPANSO IL SUO BUSINESS. PER SUPPORTARE QUESTA CRESCITA, L'AZIENDA HA TRASFORMATO I SUOI PROCESSI DI PREPARAZIONE DEGLI ORDINI CON L'AIUTO DI SAVOYE.

OBIETTIVI

MIGLIORARE LA QUALITÀ DELLA PREPARAZIONE

Il metodo precedente di lavoro manuale causava tassi di errore significativi, che variavano da 40 a 50 al mese. Pertanto, era necessario migliorare la affidabilità della preparazione dei pasti.

AUMENTARE LA REATTIVITÀ

I menu sono personalizzati su richiesta con diversi piatti tra cui scegliere. In questo contesto, la preparazione manuale può essere dispendiosa in termini di tempo a causa di maneggi e controlli non necessari.

SUPPORTARE LA CRESCITA

Le ambizioni di crescita di Clémence & Antonin attraverso l'apertura di nuove franchising e l'aumento dei pasti preparati ogni giorno richiedono l'implementazione di processi logistici più robusti.





“

I GUADAGNI OTTENUTI SONO NUMEROSI: IL NOSTRO TASSO DI ERRORI È DRASTICAMENTE DIMINUITO, E SIAMO ORA IN GRADO DI PREPARARE I PASTI PIÙ RAPIDAMENTE: IN PRECEDENZA CI VOLEVANO TRA 45 E 48 SECONDI PER PREPARARE UN PASTO. OGGI, CI VOGLIONO SOLO 28 SECONDI. LA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI È STATA RIDOTTA DA 15 GIORNI A CIRCA CINQUE MINUTI.

STÉPHANE OMER
CLÉMENCE & ANTONIN CEO

”

RISULTATI

Qualità,
velocità,
e semplicità.

SODDISFAZIONE DEL CLIENTE

La rilevazione automatica e la gestione degli errori del LIDAR hanno aumentato la qualità del servizio al massimo livello.

VELOCITÀ DI ESECUZIONE

La materializzazione delle posizioni e delle quantità ha permesso di preparare i pasti in 28 secondi.

FORMAZIONE ACCELERATA

Il sistema è molto facile da usare. La formazione degli operatori, che inizialmente richiedeva 15 giorni, ora è limitata a 5 minuti.





UN'INSTALLAZIONE CHE SARÀ PRESTO RADDOPPIATA

I sei armadi collegati e installati da SAVOYE sono riforniti frontalmente con gli articoli necessari per preparare un set di pasti. Gli ordini vengono preparati su una sezione del nastro trasportatore. Gli scomparti si illuminano sequenzialmente per guidare l'operatore durante il prelievo, visualizzando la quantità da prelevare. La rilevazione automatica e la gestione degli errori sono fornite da un LIDAR posizionato sopra l'armadio di preparazione.

I pannelli a LED incorporano un display per la quantità, pulsanti di correzione e un sistema di validazione con anello magnetico per interfacciarsi con l'operatore durante le operazioni di rifornimento o di prelievo.

Sei preparatori di ordini ora gestiscono 11.000 pasti a settimana. In totale, Clémence & Antonin prepara 580.000 pasti all'anno utilizzando il sistema installato da SAVOYE:

“Estenderemo il nostro edificio e la nostra struttura di preparazione ordini, con l'obiettivo di aggiungere 12 unità. Con SAVOYE, abbiamo trovato un team reattivo e serio che conosce a fondo il proprio mestiere”, conclude Stéphane OMER.

