

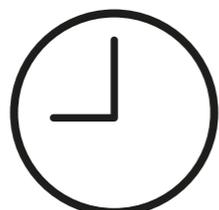
# Ristorazione

Migliorare il controllo qualità  
dei punti vendita e la customer experience



# 230

Punti di Ispezione



# 24 min.

Tempo impiegato  
per chiudere le verifiche nei punti  
vendita

## SETTORE FOOD/RETAIL

La ristorazione necessita di **costanti controlli** dei **punti vendita** e di **produzione** per presidiare il servizio offerto alla clientela e la qualità e sicurezza dei prodotti.

Con Checker **area manager, responsabili di punto vendita** eseguono velocemente le verifiche di loro competenza da cellulare, allegando foto e commenti.

Checker **ha ridotto del 75%** il tempo impiegato per la gestione dei controlli nei punti vendita e nella gestione delle anomalie segnalate, consentendo alla direzione di avere una vista sempre aggiornata della rete di proprietà e in franchising.

L'azienda è nata negli anni 2000 ed è cresciuta molto rapidamente fino ad arrivare a più di 200 punti vendita su tutto il territorio nazionale di proprietà e in franchising.

L'azienda possiede una struttura produttiva, logistica e distributiva che permette di lavorare senza scorte di magazzino e con prodotti sempre freschi.

## SFIDA & NECESSITÀ

## USE CASE

La customer experience è un importante fattore competitivo nel retail dove i feedback sui social dei clienti hanno un forte impatto sul brand e sulle le scelte dei consumatori.



## SFIDA & NECESSITÀ

## USE CASE

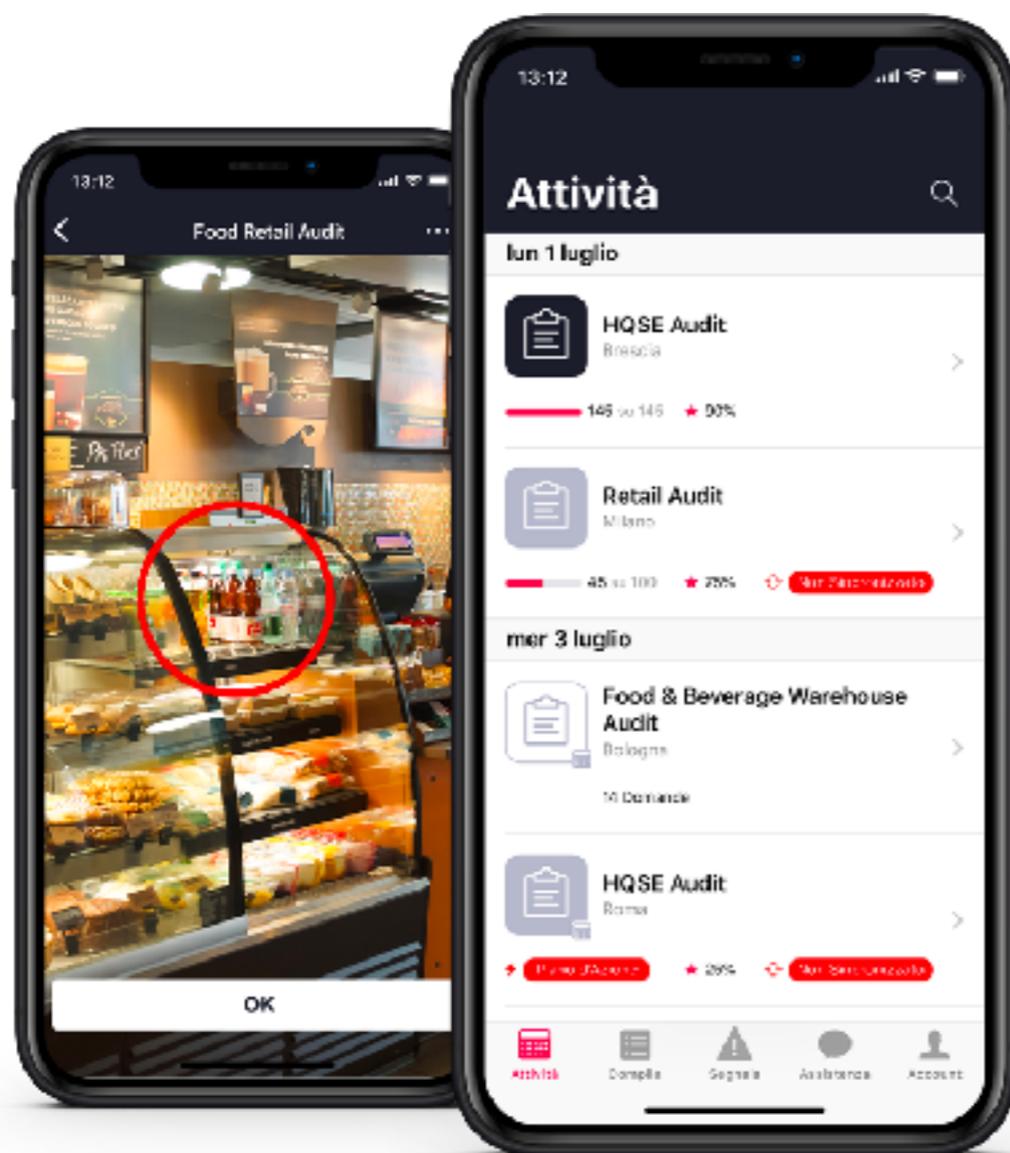


Per l'Azienda il monitoraggio dell'esperienza di acquisto offerta ai clienti è quindi un processo rilevante per garantire la qualità e i valori del Marchio.

La sfida era quindi trovare uno strumento che velocizzasse i controlli quotidiani dei responsabili di negozio e supportasse i Capi Area territoriali nel monitoraggio degli standard aziendali fornendo alla Direzione un feedback preciso delle situazione della rete di proprietà e franchising.

## SOLUZIONE

## USE CASE



Con Checker l'Azienda definisce centralmente liste di controllo dei punti vendita, quelle dei controlli quotidiani in capo ai responsabili di negozio e gli audit alla struttura produttiva.

Ognuno di loro accedere alla liste di sua competenza e le compilare da smartphone o tablet anche offline e corredarle di fotografie e commenti personali.

Conclusa la verifica, Checker predispone in automatico il verbale che viene archiviato centralmente in un ambiente destinato alla Direzione.

Se durante la visita vengono registrate delle anomalie, il verbale viene inoltrato per competenza ai diversi responsabili aziendali che definiscono in tempo il piano di miglioramento.

Checker consente alla Direzione aziendale di avere una visione sempre aggiornata degli esiti dei controlli sui singoli punti vendita e impianti e di definire velocemente gli interventi correttivi.



Mitric si impegna ad adottare le misure, sia tecniche che organizzative, necessarie a garantire al meglio l'integrità, la riservatezza e la disponibilità del patrimonio informativo affidatoci quotidianamente dai clienti.



Mitric ha realizzato un **Sistema di Gestione per la Sicurezza** e ha ottenuto la certificazione **ISO/IEC 27001:2013**

Via Leone XIII, 14  
20145 Milano  
Italia

[www.mitric.com](http://www.mitric.com)  
[info@mitric.com](mailto:info@mitric.com)  
+39 02 40741257

Contrada Cozóra, 30  
6984 Pura  
Svizzera