

Maximiser l'efficacité dans une cuisine centrale chez Pingo Doce grâce la MultiWasher

Le client

Pingo Doce est l'une des plus grandes chaînes de supermarchés du Portugal, avec 21 % de part de marché et 436 magasins à travers le pays. Cette enseigne appartient au groupe Jerónimo Martins, l'une des principales entreprises du Portugal, qui a étendu ses activités au-delà des frontières via les marques Biedronka en Pologne et Ara en Colombie. Les magasins de la chaîne se situent stratégiquement dans les centres urbains, offrant ainsi à ses clients un accès aisé et pratique à sa vaste gamme de produits et de services. Dans les plus grandes unités, Pingo Doce produit des plats à emporter et des repas livrés à domicile afin de répondre aux attentes d'une nouvelle manière de consommer.

Les cuisines centrales de Pingo Doce

Les plats sont préparés dans des cuisines centrales

- un modèle commercial fréquemment utilisé par les entreprises de restauration. Pingo Doce possède trois cuisines centrales
- à Aveiro, Gaia et Odivelas - ce qui lui permet d'accéder aisément aux régions du nord, du centre et du sud du Portugal.

La cuisine centrale d'Aveiro est un site de préparation ultramoderne. Elle peut produire 25 000 repas par jour.

En 2019, lors de sa conception, Pingo Doce a veillé à ce que le matériel et les processus sélectionnés pour cette cuisine soient à la pointe des technologies disponibles sur le marché, et ce afin de maximiser son efficacité et de résoudre certains problèmes rencontrés par le passé.

21 % de part
de marché
au Portugal

Plus de
430 magasins
à travers le pays

25 000
repas par jour



Maximiser l'efficacité dans une cuisine centrale chez Pingo Doce grâce la MultiWasher

Le problème

Le site de préparation rencontrait des difficultés avec le lavage et le nettoyage des bacs gastronomes (GN), présentant souvent des résidus alimentaires carbonisés.

Il était par conséquent nécessaire d'améliorer l'efficacité du lavage tout en minimisant la consommation en eau et en détergent. L'autre défi à relever consistait à augmenter la capacité de lavage du site, sans empiéter sur la capacité de production de la cuisine.

La solution

Grâce à son approche commerciale consultative, Somengil fut en mesure de suggérer à Pingo Doce d'installer deux machines MultiWasher, qui seraient parfaitement intégrées au matériel de préparation déjà en place. Parallèlement, Somengil procéda à une analyse des gastrornomes du client et des problèmes spécifiques liés à ce type de bacs, pour arriver à la conclusion que les processus de lavage habituels ne parviendraient pas à les nettoyer correctement. Nous avons donc reprogrammé leurs MultiWashers afin de proposer à Pingo Doce une solution sur mesure, parfaitement adaptée à leurs besoins spécifiques.

86 %
d'eau
économisée

73 %
de savon
économisé



"Grâce au MultiWasher, nous avons pu réduire de 32 % les coûts directs liés au lavage."

-Bruno Simões , Directeur Technique Cuisine
Centrale Pingo Doce.



engineered by
SOMENGIL