

Temperaturen op alle koelpunten zonder moeite bewaken en documenteren – met **testo Saveris 2**.



De uitdagingen in een slagerij zijn de laatste jaren flink toegenomen: EU-verordeningen, voorschriften, documentatie, hygiënecontroles, officiële keuringen, bedrijfsinterne controles, HACCP-systeem – de eisen aan bedrijven die levensmiddelen produceren en verkopen werden de afgelopen decennia enorm aangescherpt. Een optimale bewaking van de klimatologische omstandigheden in koelruimtes is daarom meer dan ooit een sleutel voor het voortbestaan en voor economisch succes.

Slagerij Spindler.

Sinds bijna 50 jaar biedt het familiebedrijf uit Leutenbach Frankische vlees- en worstproducten aan. Bij de slagerij horen ook een pension en een cateringservice. Ralf Spindler, meesterslager en bedrijfsleider, heeft de onderneming overgenomen van zijn vader en is technisch altijd op de laatste stand. “Als je werk kunt afgeven aan een apparaat, dan is dat in principe een goede zaak”, aldus Spindler. Daarom koos hij als een van de eerste bedrijven meteen na de introductie ervan voor het dataloggersysteem testo Saveris 2.





Om kiemen en bacteriën geen kans te geven moet de temperatuur al meteen na het slachten streng gecontroleerd worden.

De uitdaging.

De temperatuurbewaking dient met zo min mogelijk inspanning plaats te vinden op in totaal tien koelpunten – bijvoorbeeld in het slachthuis, in de koelruimte voor de verwerking, in de diepvriesruimte, in de koelruimte van de winkel en in de vitrine. Op elk koelpunt is het zaak om een bepaalde temperatuur vast te houden om de kwaliteit van de producten te waarborgen. Afwijkingen van de optimale temperatuur gedurende een langere tijd dienen bijvoorbeeld vroegtijdig herkend te worden opdat de bacteriëngroei niet toeneemt en de waren niet bederven. Op korte termijn zou dit een economische schadepost veroorzaken en op langere termijn zou het ook schadelijk zijn voor de reputatie.

De oplossing.

Het draadloze dataloggersysteem testo Saveris 2 neemt slagerij Spindler dagelijks werk uit handen en bewaakt en documenteert de temperaturen op alle koelpunten automatisch en met de nodige zekerheid. De dataloggers sturen de meetgegevens per WLAN naar de Testo Cloud, waar ze op elk moment met smartphone, pc of tablet opgeroepen, geëvalueerd en geanalyseerd kunnen worden. De verantwoordelijken hoeven dus niet meer de hele tijd ter plaatse te zijn en hebben de meetwaarden toch steeds onder controle. Bij overschrijding van grenswaarden wordt via e-mail en SMS alarm geslagen. Op die manier kan slagerij Spindler er steeds zeker van zijn dat de te verwerken levensmiddelen correct worden bewaard – voor verse producten en daarmee voor gezonde en tevreden klanten. Daarnaast wordt door de ononderbroken en nauwkeurige documentatie ook voldaan aan de eisen van de voedselinspecteurs. “Ik heb gewoon opgebeld, een paar vragen gesteld, heb er een half uur over nagedacht en toen besteld. De contactpersoon was uiterst competent. De apparaten heb ik zelf geïnstalleerd. Dat ging allemaal perfect.” vat Ralf Spindler tevreden samen.



Ook voor de opslag van de uiteindelijke worst- en vleeswaren moet aan voorgeschreven omgevingsomstandigheden worden voldaan.

De voordelen.

De licentiepakketten van de Testo Cloud maken een op de behoefte afgestemde en economische oplossing met een individueel aantal draadloze dataloggers en optionele SMS-alarming mogelijk. De gebruiker kan de gegevens gemakkelijk uitlezen omdat de meetgegevens niet meer handmatig met een USB-verbinding overgedragen hoeven te worden. De veiligheid van de gegevens is groot omdat de databankbeheerder regelmatig back-ups maakt. En de gebruiker kan de draadloze dataloggers probleemloos zelf installeren.

“De kwaliteit van onze vlees- en worstproducten staat bij ons dag in dag uit voorop. Het datalogger-systeem testo Saveris 2 voldoet aan onze hoge eisen, biedt een top prijs-kwaliteit-verhouding en biedt me altijd de veiligheid die ik graag wil hebben. Wat ons betreft een echte aanrader.”

Ralf Spindler,
meesterslager en directeur van slagerij Spindler

Meer informatie.

Kijk voor meer informatie over het dataloggersysteem testo Saveris 2 en voor alle vragen omtrent temperatuur- en vochtigheidsbewaking op www.testo.com.