



Restoran zincirleri için dijital gıda güvenlik sistemi - testo Saveris Restaurant

Gıda güvenliğini sağlamak ve müşterilerin beklediği kalite standartlarına ulaşmak, gıda işletmelerinin günümüzün rekabetçi pazarında ayakta kalabilmeleri için bir zorunluluktur. Bu durumu sağlamak ise çok fazla emek isteyen, zorlu bir süreç gerektirmektedir. Her zaman, her yerden güvenilir ve kesintisiz olarak restoranınızdaki kontrolleri izlemenizi sağlayan; gıda güvenliği ve kalitesini yönetmek için reaktif olmaktan ziyade proaktif bir yaklaşım izlemenizi sağlayan **testo Saveris Restaurant** dijital gıda güvenliği sistemi ile bu zorluklar ortadan kalkmaktadır. Şimdi gelin sistemin nasıl işlediğine bir göz atalım.

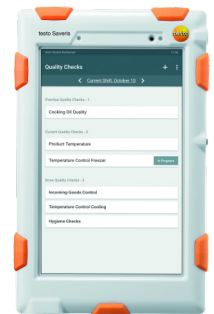
Tamamen web tabanlı olan bu sistemin arayüzünde hem kalite yöneticisi hem de restoran yetkililerinin restoranlardaki kontrolleri takip edebileceği ve sistemde düzenlemeler yapabileceği alanlar bulunur. Bu alanda kalite yöneticisi kendi hesap bilgileri ile sisteme giriş yaparak gıda güvenliği ve kalitesi ile ilgili kâğıt tabanlı kontrollerini dijitalleştirir. Bu sayede farklı noktadaki restoranlarında gerçekleşen gıda güvenliğine dair tüm kontrolleri online olarak izleyebilir, herhangi bir sorun oluşmadan sorunun önüne geçebilir. Kapsamlı ve anlık veri grafikleri, günlük raporlar, SMS ve e-posta alarmları ile restoranları üzerinde tam denetimi sağlayabilir. Sistemdeki tüm kontrolleri istediği gibi biçimlendirebilir; istediği zaman kontrolleri güncelleyebilir, yeni kontroller ekleyebilir veya mevcut kontrolleri sistemden kaldırabilir. Daha sonra kalite yöneticisi hangi kalite prosedürlerini hangi restoranlarda uygulamak istiyorsa bunu belirler ve saniyeler içinde tüm bu kontrolleri en güncel haliyle istediği restoranla paylaşır. Restoran yöneticileri de kendi restoranlarında olup bitenleri tüm bu avantajlarla her an PC, tablet veya telefon üzerinden takip edebilir.



Resim. 1: testo Saveris Restaurant

Restorandaki çalışanlar oluşturulan kontrol formlarını bir kontrol ünitesi üzerinden işlerler. Çalışanlar; kontrol ünitesi sayesinde formları işlerken hangi vardiyada, hangi kontrolü yapması gerektiğini bilir ve her adımda yönlendirilirler. Ölçümlerde Testo'nun güvenilir cihazlarını kullanan çalışanlar, mobil cihazlarındaki Bluetooth özelliği sayesinde aldığı ölçümleri otomatik olarak kontrol ünitesine aktarırlar. Sisteme dahil olan mobil ölçüm cihazlarına gelirse;

- Yüzey sıcaklığı ölçümleri için **infrared** ve iç sıcaklık ölçümleri için **batırmalı proba** sahip **Bluetooth modüllü termometre: testo 104 IR-BT**
- Farklı problemlerin bağlanabildiği ve aldığı verileri Bluetooth üzerinden sisteme otomatik aktarabilen **Çok Fonksiyonlu Bluetooth Aparatı**



Resim. 2: Kontrol ünitesi



Bluetooth aparatına bağlanabilen problar şunlardır:

- Kızartma yağındaki toplam polar madde (TPM) ölçümlerinde kullanılan **TPM ölçüm probu**
- Daha çok ızgara gibi yüzeylerde kullanılan **yüzey sıcaklık probu**
- Ortam sıcaklığı ölçümlerinde kullanılan **ortam sıcaklığı probu**
- Gıdaların iç sıcaklık ölçümlerinde kullanılan **batırma tipi sıcaklık probu**



Resim 3: Problar

Ayrıca, sisteme hem dahili hem de harici birden çok kanallı **sabit online veri kaydediciler** (Data Logger) de eklenebilmektedir. Bu sayede hem soğuk odalarınızda hem de sıcaklık-nem takibi yapılması kritik bölgelerinizde sürekli olarak güvenilir ölçümler alacak, limit ihlali durumlarında anlık SMS ve e-posta alarmları ile tam denetime sahip olacak ve verilerinize her an istediğiniz yerden ulaşabileceksiniz.



Resim 4: Logger

Sistemin faydaları sadece gıda güvenliği ve kalitesi ile bitmemektedir. testo Saveris Restaurant ile birlikte kâğıt tabanlı kontrolleri kaldırıp çalışanlara detaylı yönlendirmeler sağlamak ve buna bağlı olarak işletmelerde aşağıdaki değişimler de gözlenmektedir.



%99

Kağıt tüketiminde azalma



%50

Ölçümlerin otomatikleşmesi



%50

Denetim sürelerinde azalma



%30

Personel eğitim sürelerinde azalma



%20

Gıda atığında azalma

Bir sonraki bültenimizde **testo Saveris Restaurant** sisteminin **HuQqa** restoranlarındaki işleyişine dair bilgiler içeren röportajımızı bulacaksınız.

Görüşmek üzere!

Testo Türkiye Solutions Ekibi

%100 dijital yönetim sistemlerimiz:

- [testo Saveris Restaurant](#)
- [testo Saveris Retail Chain](#)

www.testo.com.tr