

Geautomatiseerde bewaking en documentatie van de temperaturen bij alle koelpunten – met het draadloze dataloggersysteem testo Saveris 2.



Handelaren in levensmiddelen, met name retailers, kunnen zich slechte kwaliteit eenvoudigweg niet permitteren. Enerzijds omdat klanten steeds hogere eisen stellen en gebrekkige waren niet accepteren. Zulke gebreken ontstaan onder andere wanneer de koelketen wordt onderbroken en levensmiddelen voor langere tijd worden blootgesteld aan te hoge temperaturen. En anderzijds omdat richtlijnen zoals het HACCP-concept streng nageleefd moet worden.

Testo maakt de temperatuurbewaking een stuk eenvoudiger met zijn geautomatiseerde draadloze dataloggersysteem testo Saveris 2. Supermarkten hebben daarmee het voordeel dat ze alle koelpunten moeiteloos kunnen controleren en documenteren – en zo de kwaliteit van de levensmiddelen kunnen waarborgen. Eenvoudig, altijd en overal.



Draadloze dataloggers maken het moeizaam met de hand documenteren van afzonderlijke vitrines overbodig.



Met testo Saveris 2 controleert u alle koelruimtes in één oogopslag.

De uitdaging.

Consumenten stellen tegenwoordig hoge eisen aan de voedselkwaliteit. Dat begint al bij het uiterlijk van de levensmiddelen: of het nou groente betreft, vlees en worst, vis, gevogelte of zuivelproducten - het moet er allemaal vers en lekker uitzien, anders belandt het niet in het winkelmandje.

Naast een verlokkelijk uiterlijk worden er natuurlijk alleen waren die hygiënisch perfect in orde zijn gekocht. Om risico's uit te sluiten moeten handelaren van levensmiddelen zich houden aan een HACCP-concept. Dit concept schrijft onder andere het naleven van de koelketen voor. Levensmiddelen moeten dus continu onder bepaalde temperatuurgrenswaarden worden opgeslagen, meestal minstens -18 °C bij diepvriesartikelen en $+4\text{ °C}$ tot $+8\text{ °C}$ bij gekoelde producten. Wanneer koeltemperaturen worden overschreden en daardoor slechte levensmiddelen verkocht worden, dreigt er een aanzienlijke schade aan de reputatie. Omdat elke supermarkt meerdere koelpunten kent, betekent het bewaken en documenteren veel werk voor de handelaar. Daarbij komt dat sommige medewerkers niet op de hoogte zijn van de meest recente HACCP-richtlijnen of niet echt uit de voeten kunnen met de meettechniek.

Vroeger was temperatuurbewaking zeer arbeidsintensief

Om de klimaatvoorwaarden in koelruimtes en koelmeubels goed te bewaken gebruikten voedselhandelaren tot nu toe dataloggers, complexe monitoringsystemen of de in moderne meubels geïntegreerde temperatuurbewaking. Gangbare loggers moeten moeizaam afzonderlijk worden uitgelezen. En steeds is één persoon ervoor verantwoordelijk, de gegevens te verzamelen en met de hand of elektronisch te documenteren. Nog een groot nadeel van de loggers is dat ze de verantwoordelijke niet automatisch alarmeren wanneer temperatuurlimieten worden overschreden of de koeling zelfs uitvalt.

Reguliere meetgegevens-monitoringsystemen automatiseren de bewaking weliswaar ook. Maar ze zijn voor dit toepassingsgebied vaak te complex omdat ze bijvoorbeeld lastig te installeren zijn en in voorhanden IT-structuren geïntegreerd moeten worden.

De nadelen bij geïntegreerde temperatuurbewaking: een stroomuitval blijft mogelijk onopgemerkt omdat de interne meetinstrumenten afhankelijk zijn van het lichtnet en eveneens uitvallen. Als de handelaar koelmeubels van verschillende fabrikanten heeft, bevatten deze in de regel ook verschillende meetinstrumenten, waardoor de meetgegevens niet overzichtelijk in één systeem te documenteren zijn.



De starterset voor supermarkten: 3x draadloze datalogger, 3x 4 Energizer batterijen, 1x XS-Cloud-licentie

De oplossing.

Het nieuwe meetsysteem testo Saveris 2 maakt geautomatiseerde temperatuurbewaking een stuk eenvoudiger – en biedt supermarkten een extra op hun behoeften afgestemde starterset. Het op de cloud gebaseerde testo Saveris 2 werkt volgens een eenvoudig principe: de draadloze dataloggers meten temperatuur- en vochtigheidswaarden via interne of externe sensoren en sturen de meetgegevens per WLAN naar een server. In dit online geheugen, de Testo-Cloud, worden de gegevens opgeborgen en gearchiveerd. Ze kunnen altijd en overal met een pc, smartphone of tablet flexibel worden opgeroepen, beheerd en geanalyseerd. Op die manier behoudt u ook het overzicht over de gegevens van meerdere filialen. Als interface dient een normale web-browser. Bij overschrijding van een grenswaarde stuurt het systeem automatisch een alarm per e-mail of SMS (optioneel) naar de gewenste eindtoestellen.

De set bestaat uit 3 draadloze testo Saveris 2-T1 dataloggers, 3x 4 Energizer batterijen en een XS-Cloud-licentie voor maximaal 5 draadloze dataloggers. Het installeren van de sets is eenvoudig en snel gepiept. En als uw bedrijf groeit, groeit het uitbreidbare systeem gewoon mee.

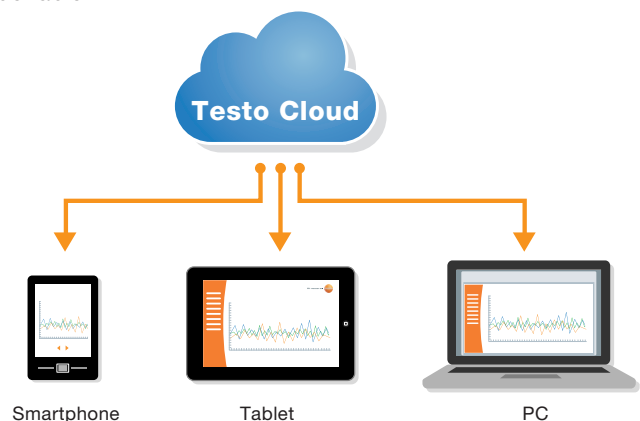
U hebt de meetwaarden altijd bij u. Geheel veilig.

Het grote voordeel van testo Saveris 2 schuilt in zijn eenvoud. Het systeem valt zonder doorploegen van moeilijke handleidingen heel simpel zelf in te richten. En al een paar minuten na de inbedrijfstelling versturen de voelers per WLAN de eerste meetwaarden. Klaar is Kees. Voor de registratie, analyse en archivering van de meetgegevens hoeft geen extra software gekocht of geïnstalleerd te worden. Het handmatig uitlezen van de loggers valt weg. De dubbele opslag van alle meetwaarden – in de datalogger en in de cloud – zorgt voor een extra hoge gegevensveiligheid. Met testo Saveris 2 wordt de bewaking van klimatologische omgevingsomstandigheden intelligent. Zonder dat ook maar één nieuwe leiding gelegd of een ingewikkelde IT-infrastructuur met firewalls, databanken of back-ups opgebouwd en onderhouden hoeft te worden.

Live-gegevensuitwisseling zonder omwegen

Door voortdurende verandering van de voorschriften, toenemende eisen bij de kwaliteitsborging en grotere aansprakelijkheidsrisico's neemt de behoefte aan documentatie alsmaar toe. Bovendien speelt de geautomatiseerde gegevensstroom, die mogelijke bronnen van fouten bij het meten, rapporteren, versturen en analyseren elimineert, een steeds grotere rol. Veel concepten gaan gepaard met tijdvertragingen en hoge kosten. Geautomatiseerde verwerking in de cloud met zijn nagenoeg onuitputtelijke reken- en geheugencapaciteit zorgt ervoor dat meetgegevens haast in real time beschikbaar staan.

testo Saveris 2 verstuurt gegevens live vanaf alle koelpunten – en het programma kunt u ontvangen op uw smartphone, terwijl u bijvoorbeeld in het filiaal nieuwe waren in ontvangst neemt. Alle meetwaarden kunnen tegelijkertijd door alle medewerkers met toegang tot het systeem op elke andere plek bekeken, gedeeld en beheerd worden – met de pc op kantoor, onderweg met de smartphone of thuis met de tablet.





testo Saveris 2 – alle voordelen in één oogopslag:

- Controleer alle koelruimtes en -vitrines in één oogopslag
- Documenteer zonder handmatige inspanning
- Houd de gegevens geheel zonder papier bij

Vertrouw op 's werelds marktleider

Met het draadloze dataloggersysteem testo Saveris 2 bewaakt en documenteert u de temperaturen op alle koelplekken automatisch en veiliger dan ooit. U vergroot de efficiëntie van uw bedrijf, waarborgt de kwaliteit en voorkomt schade aan producten en reputatieverlies – met inachtneming van wetten, normen en voorschriften.

Meer informatie.

Voor meer informatie en alle antwoorden op uw vragen rondom automatische temperatuurbewaking bij de opslag van levensmiddelen kunt u terecht op www.testo.com