

team akaryakıt istasyonları gıda güvenliğini sağlamak için **testo Saveris Food Stores'a** güveniyor.



team akaryakıt istasyonları, team Group'a ait, "Yakıt almaktan daha fazlası" mottosunu misyon edinmiştir. Otomatik istasyonlara ek olarak şirketin işlettiği yaklaşık 70 tam kapsamlı istasyonda ürün yelpazesi de oldukça değişmektedir. Otomobil ve kamyon şoförleri tarafından istasyonlardaki kapsamlı bistro ve yemek servisi takdir edilmektedir. Sıcak yemeklerden soğuk atıştırmalıklara, sürekli mevcut kahveye kadar, yerine getirilmeyen hiçbir istek bulunmamaktadır. Müşterilere mükemmel ürün kalitesi ve mutlak gıda güvenliği sağlamak - ve sahada çalışan personelin işlerini mümkün olduğunca kolaylaştırmak için- team benzin istasyonları, testo Saveris Food Stores dijital gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemine güvenmektedir.

Müşteri hakkında

team Grubu; akaryakıt istasyonları, hırdavat dükkanları, enerji ve inşaat malzemeleri ve madeni yağ ticareti alanlarında faaliyet gösteren bir Alman ticari kuruluşudur. Süderbrarup merkezli şirketin şu anda 290'ın üzerinde tesiste 2700'den fazla çalışanı bulunmaktadır. team akaryakıt istasyonları, özellikle Kuzey Almanya'da, sokakların vazgeçilmezidir. 2018 yılında, team grubu 1,6 milyar Euro'nun üzerinde bir ciro üretti. Bu cironun %75'i akaryakıt istasyonlarını da içeren enerji ticareti sektöründendir.



Yakıt almaktan daha fazlası – team benzin istasyonlarının içindeki bistro rafından bir görüntü.

Zorluk

Yiyecek ve içecekler servisi, team akaryakıt istasyonlarının sunduğu ana hizmet olmasa da sunulan gıdaların kalitesi ve güvenlikleri kusursuz bir müşteri deneyimi için vazgeçilmezdir - özellikle hızın çok önemli olduğu ve akaryakıt istasyonunun aslında sadece bir A noktasından B noktasına ara durak olduğu düşünüldüğünde.

team benzin istasyonlarının çoğu şirketin kendisi tarafından değil, franchise olarak işletilmektedir. Fakat bununla birlikte, sıcaklık sınır değerleri gibi limitler ve diğer tüm kalite düzenlemeleri team genel merkezi tarafından oluşturulmaktadır. Akaryakıt istasyonlarındaki bistro ve restoran ürünlerinin kalite ile ilgili tüm parametrelerinin manuel ve kağıt tabanlı izlenmesi ve yerinde kontrol edilmesi uzun vadede fazla yoğun emek istemektedir. Merkezi gıda güvenliği yönergelerine franchiseların mümkün olduğunca kolay bir şekilde uyması amacıyla, Kalite Güvence yönetimi tüm soğutma ünitelerini ve gıda ile ilgili ekipmanları dijital olarak izlemeye ve ölçüm verilerini sınır değer ihlallerini gösteren alarmlar da dahil olmak üzere otomatik olarak saklamaya karar vermiştir.

Genellikle bir akaryakıt istasyonunda sadece iki - üç çalışan olduğundan ve ölçümler ile uğraşmak çalışanların ana görevlerinden biri olmaması gerektiğinden, tercih edilecek çözümün öncelikle kullanımının kolay olması ve buna ek olarak kapsamlı bir destek ve hizmet sunması gerekmektedir. testo Saveris Food Stores'un tüm bu gereksinimleri karşılayabilmesi sebebiyle team akaryakıt istasyonları Testo'nun çözümünü uygulamaya karar verdi.

Çözüm

Dijital komple çözüm testo Saveris Food Stores, özellikle süpermarketler, akaryakıt istasyonları ve marketlerdeki belirli gıda güvenliği zorlukları için geliştirilmiştir.

Kanıtlanmış güvenilir sensörleri, kolayca çalışabilen yazılımı ve bireysel olduğu kadar geniş kapsamlı bir hizmet teklifiyle daha fazla şeffaflık, güvenli uyum, düşük maliyet ve yüksek verimlilik sağlar. Sıcaklık ve kızartma yağının %TPM ölçümü gibi kaliteye ilişkin ölçüm değerlerini doğru ve eksiksiz bir şekilde mobil (örn. kızartma yağı test cihazı, batırma tipi proba sahip termometre) ve sabit (örn. datalogger) ölçüm cihazlarını kullanarak kaydeder ve Bulut tabanlı bir sunucuda güvenli bir şekilde depolar. Buna ek olarak, ilgili kontrol listeleri ve kalite kontrolleri Kontrol Ünitesi'nde saklanır. Bir kontrolün sonucu istenilen şekilde değilse veya ölçülen değer spesifikasyonlara uymuyorsa, önceden tanımlanan düzeltici eylemler yapılması gerekenleri açık ve net bir şekilde kullanıcıya iletir.

Bunun dışında, bir web kokpiti Bulut'taki verilere her zaman ve her yerden erişime izin verir. Web bölümü, özellikle çeşitli istasyonlardaki verileri karşılaştırmak ve kapsamlı analizler için kullanışlıdır. Gösterge paneli aracılığıyla, yeni kalite düzenlemeleri ve süreçleri de merkezi olarak oluşturulur ve bir düğmeye dokunarak bağlı tüm servis istasyonlarına gönderilir.



Bir çalışan testo Saveris Food Stores kızartma yağı test cihazı ile kızartma yağının kalitesini test etmektedir.



Soğutma ünitelerindeki çevrimiçi veri kayıt cihazlarından ölçüm değerleri Kontrol Ünitesi kullanılarak okunabilir ve alarmlar işlenebilir.

Avantajlar

Müşteriler test aşamasında, her şeyden önce tüm soğutma ünitelerinin (bistro rafları, salata barı, derin dondurucu ve buzdolapları) sıcaklıklarının otomatik izlenmesinden ve sıcak yemek servisindeki gıda sıcaklıklarının infrared sensör ve batırma tipi proba sahip termometre, testo 104-IR BT, ile izlenmesinden etkilendi. Soğutma ve derin dondurucu üniteleri için merkezi olarak depolanan sıcaklık sınır değerleri ve sınır değer ihlali durumunda oluşan alarmlar, sorumlu kişilere ürün sıcaklıklarının 7/24 kontrol altında olduğu hakkında güven verdi. Manuel sıcaklık kontrollerinin ortadan kaldırılmasıyla kazanılan zaman tasarrufuna ek olarak, kızartma yağı kalitesinin kolay test edilmesinin, tüm ölçüm değerlerinin Kontrol Ünitesi üzerinden Bulut'a dijital olarak aktarılması da personelin işlerini kolaylaştırdı.

testo Saveris Food Stores dijital kontrol listeleri, gelen ürünlerin tedarikçilerini kaydetmekte, satış tarihlerini kontrol etmekte ve teslim edilen ürünlerin sıcaklıklarını ve görünümünü kontrol etmek ve belgelemek için kullanıldı.

Bu şekilde, team akaryakıt istasyonları, ek kaynak sağlamaya gerek kalmadan gıda güvenliğini artırdı. testo Saveris Food Stores günlük işlere sorunsuz bir şekilde entegre edildi ve kısa bir süre sonra artık rutinin bir parçası haline geldi. Ayrıca, sistemin kurulumu sırasında Testo uzmanları tarafından sağlanan destek kullanıcılar tarafından memnuniyetle karşılandı.

“testo Saveris Food Stores, dijital kalite yönetim sistemi gereksinimlerimizi mükemmel bir şekilde karşılamakta: Kullanımı gerçekten kolay, çalışmalarımızı önemli ölçüde basitleştirmekte ve Testo ile bu proje üzerindeki işbirliğimiz kusursuzdu. Çözümü her zaman meslektaşlarıma tavsiye ederim.”



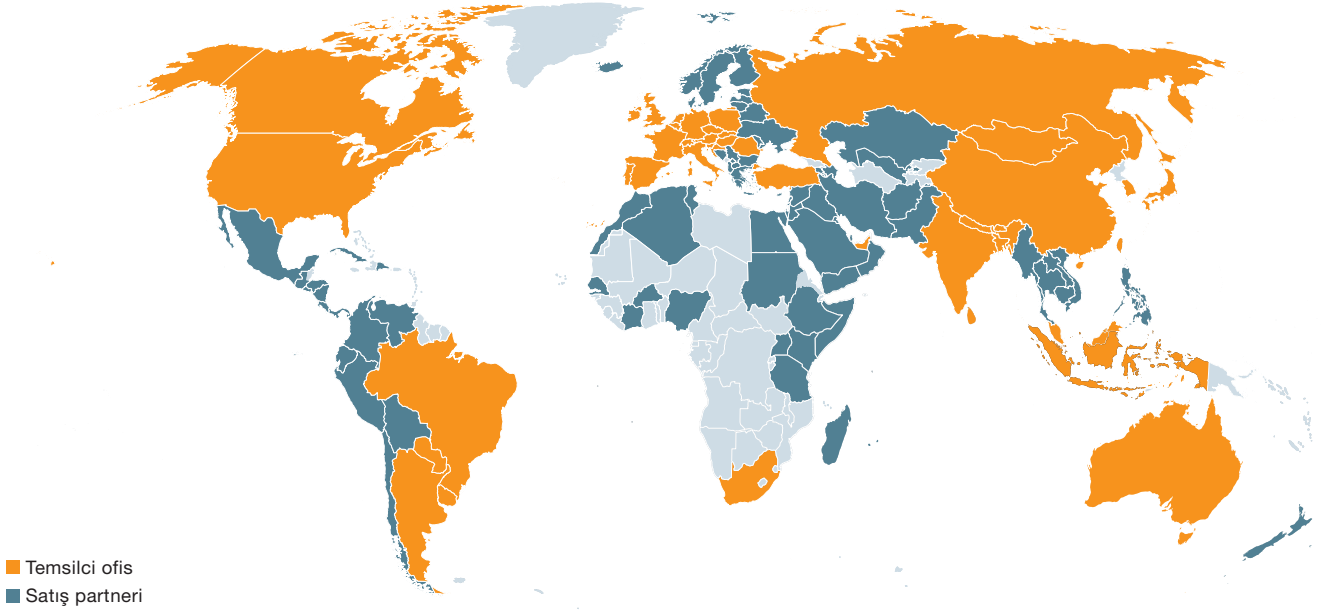
Knud Schröder

team energie GmbH & Co. KG
Akaryakıt İstasyonları Birimi
Bistro & Gastronomi Danışmanı

Daha fazla bilgi

Dijital gıda güvenliği ve kalite yönetim sistemi testo Saveris Food Stores hakkında daha fazla ayrıntı ve otomatik kalite yönetimi ve gıda güvenliği ile ilgili sorularınızın yanıtları için www.testo.com.tr'yi ziyaret edebilirsiniz.

Testo hakkında.



Testo, merkezi Black Forest - Lenzkirch'de bulunan, portatif ve sabit ölçüm çözümleri alanında dünya lideri bir firmadır. 3000'den fazla çalışanı, dünyanın dört bir yanındaki 34 ofisle araştırma, geliştirme, üretim ve pazarlama alanlarında yer almaktadır. Dünyanın dört bir yanındaki müşteriler, ölçüm teknolojisi uzmanının yüksek hassasiyetli ölçüm cihazlarından ve yenilikçi çözümlerden etkilendiler. Testo ürünleri, zamandan ve kaynaktan tasarruf etmeye, çevreyi ve insan sağlığını korumaya, ürün ve hizmetlerin kalitesini geliştirmeye yardımcı olur.

Gıda sektöründe büyük mutfaklar, süpermarketler ve gıda üreticilerinde kullanılan Testo ölçüm cihazları ve izleme sistemleri yıllar içinde kendini kanıtlamıştır.

1957'de şirketin kurulmasından bu yana yıllık ortalama %10'luk bir büyüme ve şu anki bir milyar Euro'nun dörtte birinden fazlasını aşan ciro, Black Forest ile yüksek teknoloji sistemlerin mükemmel bir uyum içinde olduğu açıkça göstermektedir. Şirketin geleceği için yapılan ortalamanın üzerindeki yatırımlar da Testo'nun başarı reçetesidir.

Testo, gıda sektörü için; ilgili alanın gereksinimlerin e özel hazırlanmış, hassas sensörler ile rahatça işletilen yazılım ve kapsamlı servisleri bir araya getiren özel çözümler geliştirmiştir.

Detaylı bilgi için: www.testo.com.tr