

Automatisiertes Qualitätsmanagement testo Solution Food

Be sure **testo**



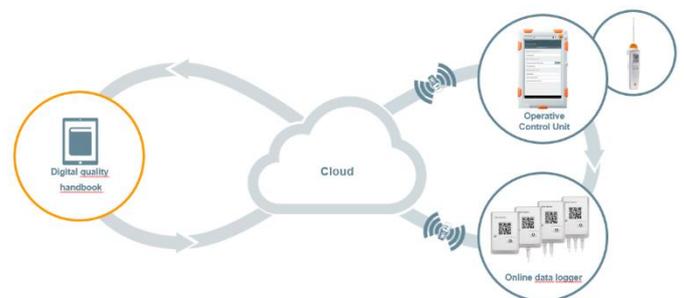
EU-Direktiven wie die EU VO 852/2004 und konzernweite Qualitätsstandards steigern nach und nach die Qualität von Produkten und erhöhen die Nachweispflicht von Restaurantbetreibern und anderen Lebensmittelbetrieben. Der Alltag hat jedoch eine Schattenseite: ein Sammelsurium an Checklisten in Papierform, die oftmals nur rudimentär geführt und tagtäglich manipuliert werden können. Dies gefährdet aktiv die Gesundheit von Kunden und muss vermieden werden. Die neue Lösung des Messtechnik-Spezialisten Testo heißt *testo Solution Food* – das automatisierte Qualitätsmanagement.

Alle Messdaten sowie der Fortschritt der Checks werden mit der Cloud-Oberfläche synchronisiert und zentral gespeichert. Die digitalisierten Checklisten und Qualitätsstandards ermöglichen somit ein manipulationssicheres Qualitätsmanagement. Weitere Vorteile sind die automatisierte Aufnahmen von Temperaturen via Datenlogger und ein automatisches Berichts- und Alarmwesen. So hat nicht nur der Qualitätsbeauftragte Gewissheit, sondern auch der Lebensmittelkontrolleur erhält eine nie dagewesene Transparenz – zum Schutz des Kunden.

So funktioniert's:

Ausgangsbasis des Qualitätsmanagements ist die Digitalisierung der Qualitätsrichtlinien in der Cloud. Mit Hilfe einer einfachen Benutzerführung kann z. B. die Struktur eines Restaurantkonzerns angelegt und verwaltet, die Qualitätsrichtlinien ausgerollt oder individuell auf einzelne Restaurants beim Ausrollen angepasst werden. Die Control Unit unterstützt den Qualitätsverantwortlichen mit Auflistung der täglichen Checkliste sowie Aufführung von Alarmen und Korrekturmaßnahmen. Messungen der Temperatur sind entweder manuell als Stichprobe mit einem Handmessgerät oder vollautomatisch mit Datenloggern möglich. Auch die Frittieröl-Qualität kann präzise und schnell gemessen sowie dokumentiert werden.

Die digitale Komplettlösung *testo Solution Food*:



Vorteile für Sie als Lebensmittelkontrolleur

- Manipulationssichere Checklisten
- Automatisches Reporting
- Langfristige Datensicherung und Transparenz

Vorteile für Ihre Kunden

- Wegfall manuell auszufüllender Checklisten spart Geld
- Digitalisierung erlaubt benutzerfreundliches Führen durch die Checks inkl. Hilfestellung
- Zentrales Verwalten aller Qualitätsrichtlinien
- Automatische Berichtserstellung
- Alarmmanagement mit Aufführung von Korrekturmaßnahmen

Weitere Informationen zum digitalen Qualitätsmanagement für Restaurants und Retail Chains finden Sie unter www.testo.de/solution.