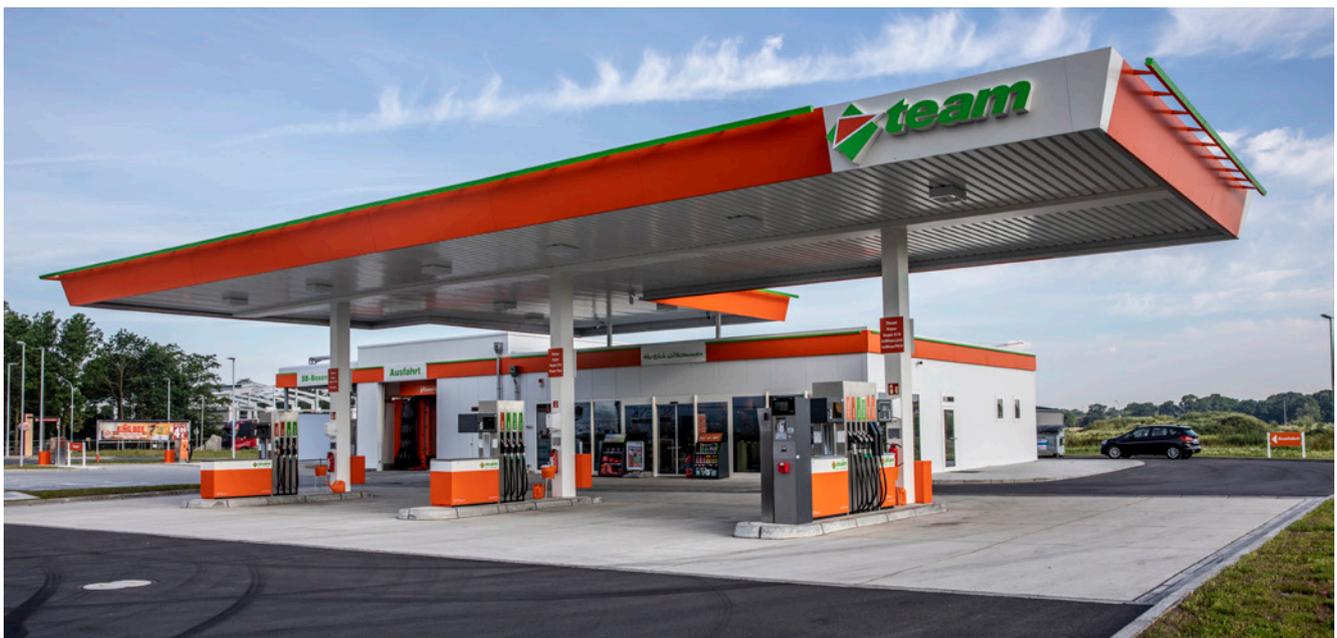


Die team Tankstellen setzen auf **testo Saveris Food Stores**, um Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.



„Mehr als Tanken“ ist das Motto der zur team Gruppe gehörenden team Tankstellen. Dementsprechend vielseitig ist auch das Angebot der ca. 70 Komplettstationen, die das Unternehmen zusätzlich zu seinen Automatenstationen betreibt. Auto- und LKW-Fahrer gleichermaßen schätzen vor allem das umfangreiche Bistro- und Gastronomieangebot. Von warmen Speisen über kalte Snacks bis hin zum obligatorischen Coffee To Go bleiben keine Wünsche offen. Um den Kunden ausgezeichnete Produktqualität und absolute Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten – und den Mitarbeitenden vor Ort diese Aufgabe so einfach wie möglich zu machen –, setzt team auf die digitale Qualitätsmanagement-Lösung testo Saveris Food Stores.

Der Kunde.

Die team Gruppe ist ein deutsches Handelsunternehmen mit den Geschäftsfeldern Tankstellen, Baumärkte, Energie-, Baustoff- und Schmierstoffhandel. An über 290 Standorten arbeiten derzeit mehr als 2700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die Firma mit Sitz in Süderbrarup. Die team Tankstellen sind vor allem in Norddeutschland ein fester Teil des Straßenbildes. 2018 erwirtschaftete die team Gruppe einen Umsatz von über 1,9 Mrd. Euro. 75 % davon gehen auf die Sparte Energiehandel zurück, zu der auch die Tankstellen gehören.



Mehr als Tanken – eine team Tankstelle mit Bistrotresen von innen.

Die Herausforderung.

Auch wenn Speisen und Getränke nicht den Kern des Angebotes der team Tankstellen darstellen, so ist deren Qualität und Sicherheit für ein einwandfreies Kundenerlebnis dennoch unabdingbar – erst recht, wenn es schnell gehen muss und die Tankstelle eigentlich nur ein Zwischenstopp auf dem Weg von A nach B ist.

Die meisten team Tankstellen werden nicht vom Unternehmen selbst, sondern von Partnern betrieben. Die Qualitätsvorgaben mit allen Prozessen und Temperaturgrenzwerten erstellt jedoch die team Zentrale. Alle qualitätsrelevanten Parameter des Bistro- und Restaurantangebotes der Tankstellen manuell und papierbasiert zu überwachen und vor Ort zu überprüfen erwies sich auf Dauer als zu arbeitsintensiv. Um den team Partnern die Einhaltung der zentralen Lebensmittelsicherheitsrichtlinien so einfach wie möglich zu machen, beschlossen die Qualitätsverantwortlichen, sämtliche Kühlmöbel und das lebensmittelrelevante gastronomische Equipment digital zu überwachen und die Messdaten automatisiert zu speichern – inklusive Alarmierung bei Grenzwertverletzungen.

Da in einer Tankstelle meist nur zwei bis drei Mitarbeitende tätig sind und die Arbeit mit Messtechnik keine ihrer Hauptaufgaben sein sollte, war es zwingend nötig, dass die einzusetzende Lösung zum einen intuitiv bedienbar und zum anderen von einem umfangreichen Support- und Serviceangebot begleitet wird. All diese Anforderungen konnte testo Saveris Food Stores erfüllen, weswegen sich team Tankstellen für die Komplettlösung von Testo entschied.

Die Lösung.

Die stark präventiv ausgerichtete, digitale Komplettlösung testo Saveris Food Stores wurde speziell für die besonderen Food Safety-Herausforderungen von Supermärkten, Tankstellen und Convenience-Stores entwickelt.

Mit ihrer bewährten Kombination aus zuverlässiger Sensorik, intuitiv bedienbarer Software und einem ebenso umfangreichen wie individuellen Service-Angebot sorgt sie für mehr Transparenz, sichere Compliance, reduzierte Kosten und gesteigerte Effizienz. Qualitätsrelevante Messwerte wie Temperatur und Frittierölqualität in % TPM werden dabei von portabler (z.B.: Frittieröl-Tester, Einstechthermometer) und stationärer Messtechnik (Datenlogger) präzise erfasst und sicher in der Cloud gespeichert. Auf der Control Unit sind zudem die entsprechenden Checklisten sowie Qualitätskontrollen hinterlegt. Sollte einmal ein Kontrollergebnis oder ein gemessener Wert nicht den Vorgaben entsprechen, wird durch vorab definierte Korrekturmaßnahmen klar und eindeutig kommuniziert, was zu tun ist.

Über ein Web-Dashboard kann zudem auf die Daten in der Cloud zugegriffen werden – und zwar zu jeder Zeit und von jedem Ort. Dies ist besonders für den Vergleich der Daten mehrerer Standorte sowie für ausführliche Analysen praktisch. Über das Dashboard werden auch neue Qualitätsvorgaben sowie Prozesse zentral erstellt und an alle angeschlossenen Niederlassungen per Knopfdruck ausgerollt.



Ein Mitarbeiter prüft die Frittierölqualität mit dem Frittieröl-Tester von testo Saveris Food Stores.



Die Messwerte der Online-Datenlogger in den Kühlmöbeln können mit der Control Unit ausgelesen und Alarme bearbeitet werden.

Die Vorteile.

Bereits in der Testphase überzeugten den Kunden vor allem die automatische Temperaturüberwachung sämtlicher Kühlmöbel (Bistro-Tresen, Saladette, Eistruhe, Tiefkühl- und Kühlschränke) und das Monitoring der Lebensmittelttemperaturen bei der Warmspeisenausgabe mit dem kombinierten Infrarot- und Einstech-Thermometer testo 104-IR BT.

Die zentral hinterlegten Temperaturgrenzwerte für die Kühl- und Tiefkühlmöbel und die Alarmierung bei Grenzwertverletzungen geben den Qualitätsverantwortlichen die Sicherheit, dass die Produkttemperaturen rund um die Uhr stimmen. Neben der Zeitersparnis durch die wegfallenden manuellen Temperaturkontrollen machten auch die einfache Überprüfung der Frittieröl-Qualität sowie die digitale Übermittlung sämtlicher Messwerte an Control Unit und Cloud den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Arbeit leichter.

Die digitalen Checklisten von testo Saveris Food Stores werden unter anderem für die Wareneingangsprüfung eingesetzt, um Lieferanten zu erfassen und Temperaturen, Mindesthaltbarkeitsdaten sowie das Aussehen der angelieferten Produkte zu kontrollieren und zu dokumentieren.

So profitiert jede Tankstelle von einem Vielfachen an Lebensmittelsicherheit ohne dafür gesonderte Ressourcen zur Verfügung stellen zu müssen. testo Saveris Food Stores wird nahtlos in das Tagesgeschäft integriert und fällt schon nach kurzer Zeit kaum noch auf. Zudem kam auch die Unterstützung durch die Testo-Experten bei Installation und Setup der Lösung sehr gut bei den Anwendern an.

„testo Saveris Food Stores erfüllt unsere Anforderungen an ein digitales Qualitätsmanagement-System perfekt: Die Handhabung ist wirklich einfach, es erleichtert uns die Arbeit erheblich und die Zusammenarbeit mit Testo bei diesem Projekt war einwandfrei. Ich würde die Lösung jederzeit einem Kollegen empfehlen.“



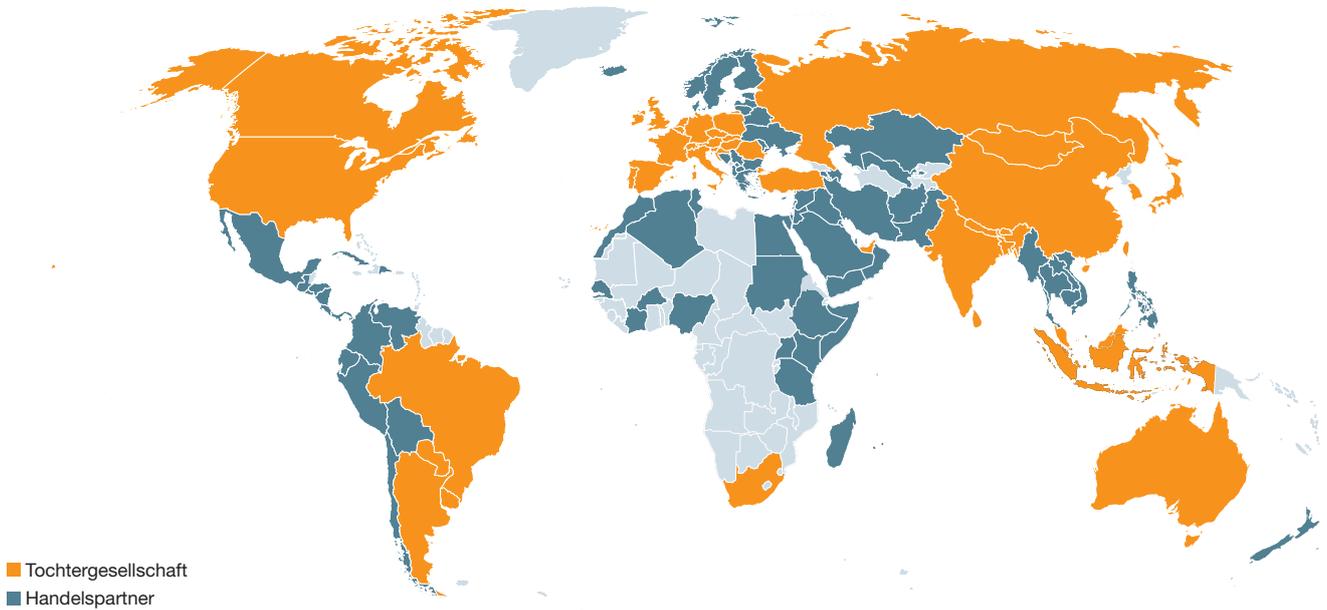
Knud Schröder

Bistro- & Gastronomieberater
Geschäftsbereich Tankstellen
team energie GmbH & Co. KG

Mehr Informationen.

Weitere Details zur digitalen Qualitätsmanagement-Lösung testo Saveris Food Stores und alle Antworten auf Ihre Fragen zu automatisiertem Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit erhalten Sie unter www.testo.com.

Über Testo.



Testo mit Hauptsitz in Lenzkirch im Hochschwarzwald ist weltweit führend im Bereich portabler und stationärer Messlösungen. In 34 Tochtergesellschaften rund um den Globus forschen, entwickeln, produzieren und vermarkten über 3000 Mitarbeiter für das High-Tech-Unternehmen. Der Messtechnik-Experte überzeugt weltweit Kunden mit hochpräzisen Messgeräten und innovativen Lösungen für das Messdaten-Management von morgen. Produkte von Testo helfen Zeit und Ressourcen zu sparen, die Umwelt und die Gesundheit von Menschen zu schützen und die Qualität von Waren und Dienstleistungen zu steigern.

Im Food-Sektor sind Messgeräte und Monitoring-Systeme von Testo seit vielen Jahrzehnten erprobt und gehören zum festen Inventar von Großküchen, Supermärkten und Lebensmittelproduktionen.

Ein durchschnittliches jährliches Wachstum von über 10 Prozent seit der Gründung im Jahr 1957 und ein aktueller Umsatz von über einer viertel Milliarde Euro zeigen eindrücklich, dass Hochschwarzwald und High-Tech-Systeme perfekt zusammenpassen. Zum Erfolgsrezept von Testo gehören auch die überdurchschnittlichen Investitionen in die Zukunft des Unternehmens. Etwa ein Zehntel des jährlichen Umsatzes weltweit investiert Testo in Forschung und Entwicklung.

Für den Lebensmittelbereich hat Testo spezifische Solutions entwickelt, die, passgenau für die Anforderungen des jeweiligen Sektors, präzise Sensorik mit intuitiv zu bedienender Software und umfassenden Services verbinden.

Mehr Informationen unter www.testo.com