

## Las estaciones de servicio team creen en **testo Saveris Food Stores** con el fin de garantizar la seguridad alimentaria.



"Mucho más que solo repostar" es el lema de las estaciones de servicio team pertenecientes al Grupo team. Por este motivo, la oferta de aprox. 70 estaciones integrales administradas por la empresa, además de sus estaciones automatizadas, es muy versátil. Tanto los conductores de vehículos como los conductores de camión valoran principalmente la amplia oferta gastronómica y de bebidas. Todos sus deseos se cumplirán a satisfacción desde comida caliente, pasando por bocadillos fríos hasta el obligatorio Coffee To Go. Con el fin de garantizarle a los clientes una calidad extraordinaria de los productos y una seguridad alimentaria absoluta, simplificando a los empleados la ejecución de sus tareas de la mejor forma posible, team le apuesta a la solución digital de gestión de calidad de testo Saveris Food Stores.

### **El cliente.**

El Grupo team es una empresa comercial alemana presente en las áreas comerciales de estaciones de servicio y mercados de bricolaje así como en la comercialización de energía, materiales de construcción y lubricantes. En más de 290 ubicaciones trabajan más de 2700 empleados para la empresa con sede en Süderbrarup. Las estaciones de servicio team hacen parte del panorama en carretera en el norte de Alemania. En 2018, el Grupo team tuvo una facturación de más de 1900 millones de euros. Un 75 % de esta cifra se remonta al sector de la comercialización de energía, al cual pertenecen las estaciones de servicio.



Mucho más que solo repostar – Una estación de servicio team con barra de comidas en el interior.

### El desafío.

Aunque la comida y las bebidas no representan el núcleo esencial de la oferta en las estaciones de servicio team, su calidad y seguridad son indispensables para que el cliente disfrute de una experiencia perfecta, principalmente cuando hay prisa y la estación de servicio, realmente, solo es una parada entre el punto de partida y la meta.

La mayoría de estaciones de servicio team no están bajo la administración de la empresa, sino en manos de socios. Sin embargo, las prescripciones de calidad con todos los procesos y los valores límite de temperatura son elaborados por la central de team. La supervisión manual y en papel así como la comprobación local de todos los parámetros relacionados con la calidad de la oferta en los restaurantes de las estaciones de servicio team resultaron muy dispendiosas a largo plazo.

Los responsables de la calidad decidieron supervisar digitalmente todos los muebles de refrigeración y los equipos gastronómicos relacionados con los alimentos y almacenar los datos de medición de forma automatizada, incluso las alarmas en caso de incumplimiento del valor límite con el fin de facilitar al máximo a los socios team el cumplimiento de las directivas centrales de seguridad alimentaria.

Ya que en una estación de servicio solo trabajan dos o tres empleados y el trabajo con la tecnología de medición no debe ser una de sus tareas principales, era obligatorio que la solución utilizada estuviese acompañada por una amplia oferta de asistencia técnica y servicio con manejo intuitivo. Todas estas exigencias se cumplen utilizando testo Saveris Food Stores y, por este motivo, las estaciones de servicio team se han decidido por la solución integral de Testo.

### La solución.

La solución integral digital testo Saveris Food Stores con una orientación altamente preventiva ha sido desarrollada especialmente para los desafíos extraordinarios relacionados con la seguridad alimentaria en supermercados, estaciones de servicio y tiendas de comida precocinada.

Esta solución garantiza más transparencia, una conformidad segura, la reducción de costes y el aumento de la eficiencia gracias a la combinación probada entre sensores fiables, un software de manejo intuitivo y una oferta de servicios tanto variada como individual. Los valores medidos relacionados con la calidad tales como la temperatura y la calidad del aceite de fritura en % TPM se registran de forma precisa a través de una tecnología de medición portátil (p. ej. medidor del aceite de fritura, termómetro de penetración) y una tecnología de medición fija (registrador de datos) y se guardan en la nube de modo seguro. Además, en la unidad de control se han integrado las listas de verificación correspondientes así como los respectivos controles de calidad. Si en algún momento un resultado de control o un valor medido no coincide con las prescripciones, se comunicará de forma clara y concisa el procedimiento a seguir mediante medidas correctivas definidas previamente.

A través de un tablero de mandos web también es posible acceder a los datos en la nube en cualquier momento y desde cualquier lugar. Esto es especialmente práctico para realizar comparaciones entre datos de varias sedes así como para generar análisis detallados. A través del tablero de mandos también se crean nuevas prescripciones de calidad y nuevos procesos de forma centralizada, los cuales se transmiten a todas las filiales conectadas con solo presionar un botón.



Un empleado revisa la calidad del aceite de fritura con el medidor del aceite de fritura de testo Saveris Food Stores.



Los valores medidos de los registradores de datos en línea en los muebles de refrigeración pueden leerse en la unidad de control y las alarmas pueden editarse.

### Las ventajas.

Principalmente y desde la fase de prueba, la supervisión de temperatura automática de todos los muebles de refrigeración (barra de comidas, barra de ensaladas, refrigerador para helados, congeladores y refrigeradores) y la monitorización de las temperaturas de los alimentos durante el despacho de comida caliente con el termómetro combinado por infrarrojos y de penetración testo 104-IR BT han convencido a nuestros clientes.

Los valores límite de temperatura integrados de forma centralizada para los muebles de refrigeración y congelación y la notificación de alarmas en caso de incumplimiento del valor límite les garantizan a los responsables de la calidad que las temperaturas de los productos siempre son las correctas. Además del ahorro de tiempo gracias a que los controles de temperatura manuales ya no son necesarios, la comprobación sencilla de la calidad del aceite de fritura así como la transferencia digital de todos los valores medidos

a la unidad de control y a la nube también simplifican notablemente el trabajo de los empleados.

Las listas de verificación digitales de testo Saveris Food Stores se utilizan especialmente para ejecutar pruebas de entrada de mercancía con el fin de registrar proveedores así como para controlar y documentar temperaturas, fechas de vencimiento y la apariencia de los productos suministrados.

De este modo, todas las estaciones de servicio se benefician del incremento de la seguridad alimentaria sin tener que poner a disposición recursos especiales. testo Saveris Food Stores se integra perfectamente en el trabajo diario y pasa desapercibido luego de poco tiempo. Por otra parte, el soporte técnico proporcionado por los expertos de Testo durante el montaje y la instalación de la solución ha tenido una muy buena acogida por los usuarios.

"testo Saveris Food Stores satisface perfectamente nuestras exigencias hacia el sistema digital de gestión de calidad: El manejo es realmente sencillo, nos facilita el trabajo considerablemente y la colaboración con Testo durante este proyecto ha sido perfecta. Recomendaría siempre la solución a un colega."



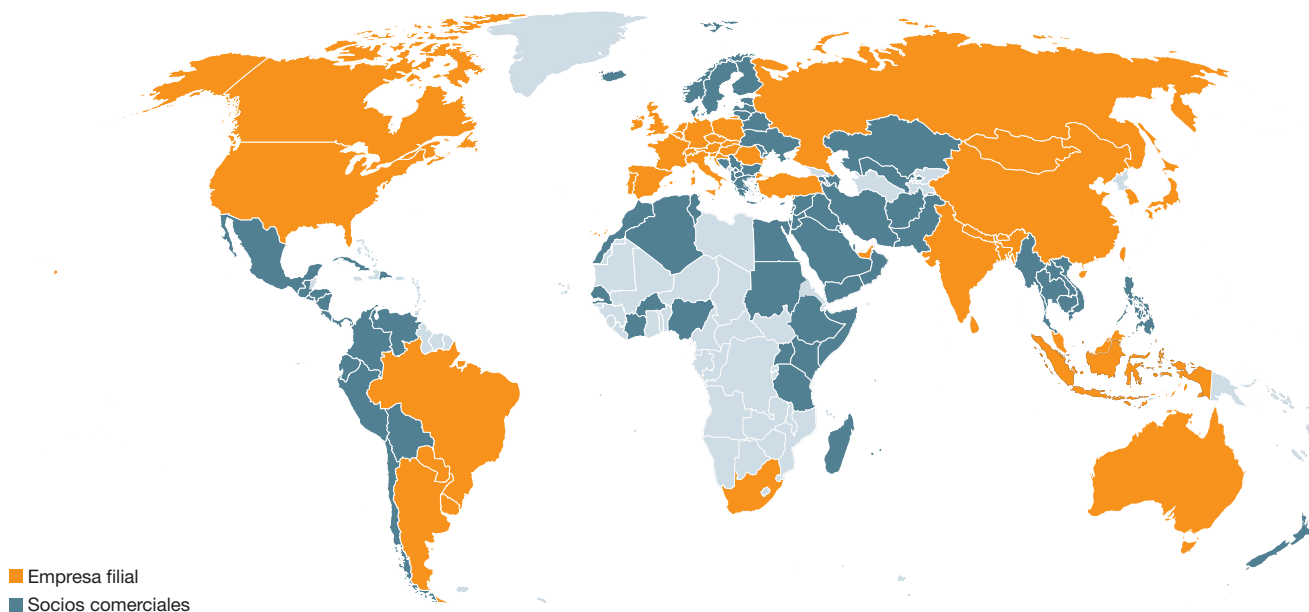
**Knud Schröder**  
Asesor gastronómico para restaurantes  
Área comercial de estaciones de servicio team energie GmbH & Co. KG

### Más información.

Encontrará más detalles sobre la solución de gestión de calidad testo Saveris Food Stores y todas las respuestas a sus preguntas acerca de la gestión de calidad automatizada y la seguridad alimentaria en [www.testo.com](http://www.testo.com).



## A cerca de Testo.



La empresa Testo, con sede central en Lenzkirch, en la región alemana de la Alta Selva Negra, es líder mundial en el sector de soluciones de medición portátiles y fijas. En las 34 filiales distribuidas por el mundo, más de 3000 empleados investigan, desarrollan, producen y comercializan para nuestra empresa de alta tecnología. Como experta en Tecnología de Medición, la empresa convence a sus clientes en todo el mundo a través de sus analizadores de alta precisión y sus soluciones innovadoras para la gestión de datos de medición vanguardista. Los productos de Testo contribuyen a ahorrar tiempo y recursos, a proteger el medio ambiente y la salud de las personas y a aumentar la calidad de las mercancías y los servicios.

En el sector alimentario, los analizadores y sistemas de monitorización de Testo se han probado desde hace décadas y hacen parte del inventario fijo de cocinas industriales, supermercados y plantas productoras de alimentos.

Una media de crecimiento anual por encima del 10 por ciento desde su fundación en el año 1957 y una facturación actual de más de 250 millones de euros demuestran con contundencia que la bucólica Alta Selva Negra también simboliza de forma perfecta la alta tecnología. Otra clave del éxito de Testo es una inversión superior a la media en el futuro de la empresa. Testo invierte alrededor de una décima parte de la facturación anual en todo el mundo en Investigación y Desarrollo.

Testo ha desarrollado soluciones específicas para el sector alimentario que combinan sensores precisos con un software de manejo intuitivo y amplios servicios según las necesidades del respectivo sector.

Encontrará más información en [www.testo.com](http://www.testo.com)