

Die Marché Restaurants Schweiz AG setzt auf **testo Saveris Restaurant**.



Reisende haben meistens wenig Zeit. Pausen müssen dennoch sein – erst recht auf längeren Wegen. Umso besser, wenn man sich in einem Restaurant mit frischen und qualitativ hochwertigen Speisen stärken kann, anstatt in kürzester Zeit Fertigprodukte zu konsumieren. In der Schweiz kümmert sich die Marché Restaurants Schweiz AG (MRS) um das leibliche Wohl von Millionen Reisenden auf Straße, Schiene und am Flughafen. Um Qualität und Frische ihres Angebots noch effizienter sicherzustellen, entschied sich das Unternehmen dafür, die digitale Qualitätsmanagement-Lösung testo Saveris Restaurant für die Marken „Cindy's“ und „Zopf & Zöpfli“ einzuführen.

Der Kunde.

Die Marché Restaurants Schweiz AG ist Marktführerin der Schweizer Autobahngastronomie und steht für eine frische Verpflegung unterwegs. Das Unternehmen betreibt 31 Gastronomiebetriebe, eine Catering-Division und ein Hotel – allesamt an Hochfrequenzlagen. Zu den Marken gehören unter anderem Marché Restaurant, Marché Catering, Cindy's Diner und Zopf & Zöpfli. 2018 konnten die rund 900 Mitarbeitenden von MRS über 9,4 Mio. Gäste bewirten. Der Umsatz belief sich im selben Jahr auf knapp 111 Mio. CHF.

MARCHÉ
RESTAURANTS SCHWEIZ AG



Die Herausforderung.

Wie kann sichergestellt werden, dass die Verkehrsgastronomie qualitativ hochwertig ist? Als MRS 2017 mit der Einführung von testo Saveris Restaurant begann, war dies Fragestellung und Vision zugleich. Denn Frische und Qualität gehören zu den tragenden Säulen des Unternehmens und dementsprechend wichtig ist eine Lösung, die in der Lage ist, beide zu festigen und zu überwachen.

Vor der Integration von testo Saveris Restaurant wurden HACCP und Qualitätssicherung in sämtlichen Restaurants auf herkömmliche Art und Weise mit Stift und Papier umgesetzt. Die Frische-Philosophie von MRS erfordert Flexibilität – aus diesem Grund trägt eine digitale Lösung erheblich zu einem positiven Zeitmanagement bei: Sich stetig ändernde Deklarationen und Messwerte lassen sich durch die Digitalisierung im schnelllebigen Gastronomiegewerbe zeitsparend anpassen und abrufen.

Um übergreifend zusammenzuarbeiten, Arbeitsaufwände für die Qualitätssicherung zu optimieren und Stärken ebenso wie Herausforderungen frühzeitig zu erkennen, entschied sich MRS dafür, ihre papierbasierte HACCP-Umsetzung mit der digitalen Qualitätsmanagement-Lösung **testo Saveris Restaurant** zu ersetzen.



Die Lösung.

Die Einführung von testo Saveris Restaurant begann bei Cindy's. Cindy's ist als stationäres Diner und mobiler Trailer auf Schweizer Straßen präsent. Alleinstellungsmerkmale der Burgerrestaurants sind die frisch zubereiteten Burgerpattys und die von Hand geschnittenen Cindy's Fries (Pommes Frites), die vor Ort à la Minute zubereitet werden. Entsprechend wichtig sind die richtigen Temperaturen in den Kühleinheiten und die Frittieröl-Qualität in den Fritteusen. Denn nur wenn diese passen, sind die Burger hochwertig und die Fries knusprig.

Der Piloteinsatz für testo Saveris Restaurant erwies sich als voller Erfolg und so wurde die Lösung nach dem Cindy's Burger Trailer auch im Cindy's Diner und schließlich an den Standorten des Take-away-Konzepts Zopf & Zöpfli eingeführt.

Klassische Lebensmittel-Messgeräte von Testo waren auch vor testo Saveris Restaurant bei MRS im Einsatz. Das hier gewonnene Vertrauen und die gemeinsam gemeisterten Herausforderungen führten dazu, dass mit testo Saveris Restaurant nun auch das digitalisierte Qualitätshandbuch und das testo Saveris Restaurant Dashboard verwendet werden. Darüber hinaus sind bei MRS im Einsatz: **Datenlogger für Kühl- und Tiefkühleinheiten, Frittieröl-Messgeräte sowie das kombinierte Infrarot- und Einstechthermometer testo 104-IR BT mit Bluetooth.**



Fig.: Zopf & Zöpfli

Die Vorteile.

testo Saveris Restaurant ist ein vernetztes System und fungiert bei MRS als Bindeglied zwischen dem Support Office und den mit operativen Tätigkeiten betrauten Kolleginnen und Kollegen: Die in Lagerung, Küche und Service gewonnenen Daten werden vom Support-Team für ausführliche Analysen und Optimierungen genutzt. Dieser gemeinsame Zugriff auf das System von verschiedenen Orten aus steigert das Miteinander und hilft dabei, den Qualitätsgedanken auf allen Ebenen von MRS stärker zu verankern. Ferner überzeugte es die Verantwortlichen, dass die Testo-Handmessgeräte ihre Messwerte automatisch in das Qualitätsmanagementsystem übertragen und die Mitarbeitenden bei Abweichungen von Vorgaben durch entsprechende Korrekturmaßnahmen geleitet werden. Auch sorgt die individuelle Anpassung des Qualitätshandbuchs für mehr Flexibilität in der Planung, während die einstellbaren Grenzwerte und die entsprechenden Alarmierungen die Sicherheit erhöhen.

„Durch die schrittweise Einführung des digitalen HACCP-Managements mit testo Saveris Restaurant konnten wir bei MRS wichtige Erkenntnisse und Erfahrungen sammeln sowie unsere Prozesse rund um die Lebensmittelsicherheit optimieren. Besonders überzeugt haben uns die digitalen Checklisten, die Integration von Temperaturmessungen, die Fotofunktion des Tablets sowie die Softwarehierarchien zur Abbildung der übergeordneten Verantwortlichkeiten der Lösung.“

Birke Baden

Quality Managerin

Marché Restaurants Schweiz AG

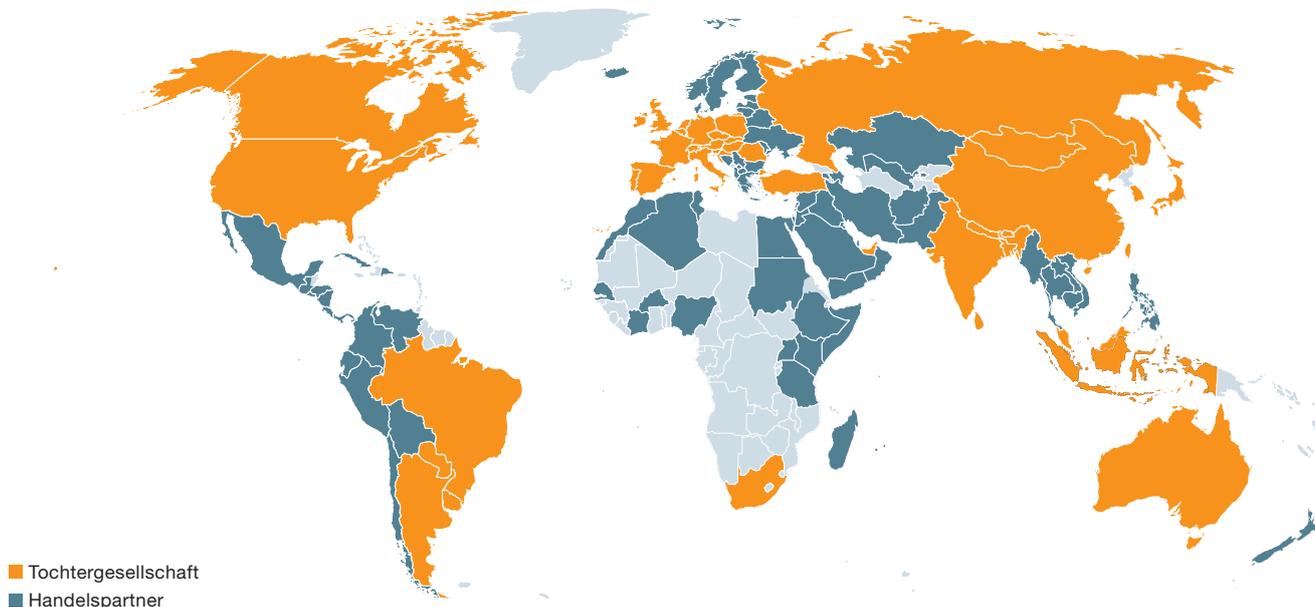
Weitere Vorteile von testo Saveris Restaurant nach Ansicht von Anwendern und Qualitätsverantwortlichen der Marché Restaurants Schweiz AG:

- Lebensmittelsicherheit kann auch auf kleinstem Raum von 1 bis 2 Personen souverän umgesetzt werden
- Zeitersparnis durch automatische Temperaturaufzeichnung der Datenlogger
- Ressourcenschonender Umgang mit Papier wirkt sich auch bei der Archivierung platzsparend aus
- Attraktive Darstellung des HACCP-Konzeptes auf dem Tablet und im Web-Dashboard des Systems
- Digitale Berichte und Auswertungen
- Fotografische Rückverfolgbarkeit des jeweiligen USP-Produktes eines Konzeptes (Frischfleisch vom Cindy's Diner hin zum Cindy's Burger Trailer; Zopf-Qualität bei Anlieferung)
- Digitales Qualitätshandbuch mit übergeordneten Verantwortungsbereichen etabliert ein restaurantweites Qualitätsgefühl

Mehr Informationen.

Weitere Details zur digitalen Qualitätsmanagement-Lösung testo Saveris Restaurant 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