

La Marché Restaurants Suisse SA mise sur **testo Saveris Restaurant**.



Les voyageurs ont généralement peu de temps. Pourtant, il faut faire des pauses – d'autant plus si le trajet est long. Tant mieux si l'on peut se revigorer avec des repas frais de haute qualité dans un restaurant au lieu d'ingurgiter en toute vitesse du « prêt-à-manger ». En Suisse, la Marché Restaurants Suisse SA (MRS) propose une offre culinaire à des millions de voyageurs sur les routes, dans les gares et dans les aéroports. Pour garantir la qualité et la fraîcheur de leur offre avec une efficacité encore plus grande, l'entreprise a décidé d'introduire la solution numérique de management de la qualité testo Saveris Restaurant pour les marques « Cindy's » et « Zopf & Zöpfli ».

Le client.

La Marché Restaurants Suisse SA est leader du marché helvétique de la restauration autoroutière et synonyme d'une alimentation fraîche en route. L'entreprise gère 31 entreprises de restauration, une division de catering et un hôtel – tous sur des sites à très grande fréquentation. Les marques sont entre autres : les restaurants Marché, Catering Marché, Cindy's Diner et Zopf & Zöpfli. En 2018, les quelque 900 collaborateurs de MRS ont pu servir plus de 9,4 millions de clients. Le chiffre d'affaires de la même année s'est élevé à presque 111 millions de CHF.

MARCHÉ
RESTAURANTS SCHWEIZ AG



Le défi.

Comment peut-on garantir une haute qualité de la restauration routière ? C'était aussi bien la question que la vision lorsque MRS a commencé l'introduction de testo Saveris Restaurant en 2017. Car la fraîcheur et la qualité comptent parmi les piliers de l'entreprise – et il était donc d'une importance cruciale de trouver une solution capable de garantir et de surveiller ces deux défis.

Avant l'intégration de testo Saveris Restaurant, l'assurance-qualité et la méthode HACCP étaient mises en œuvre de manière classique, donc par une documentation manuelle sur papier, dans tous les restaurants de la chaîne. La philosophie de fraîcheur de MRS demande de la flexibilité – c'est pourquoi une solution numérique contribue dans une large mesure à une gestion positive du temps : la numérisation permet en effet d'adapter et d'appeler rapidement les déclarations et valeurs de mesure qui changent en permanence dans le secteur effréné de la restauration.

Afin de collaborer globalement, d'optimiser le temps de travail pour l'assurance-qualité et de détecter à temps les points forts tout comme les défis, MRS a décidé de remplacer leur application HACCP manuelle par la solution numérique de management de la qualité **testo Saveris Restaurant**.



La solution.

L'introduction de testo Saveris Restaurant a commencé chez Cindy's. Cindy's est présent comme « Diner » stationnaire et sous forme de camion mobile sur les routes suisses. Les steaks hachés frais des burgers et les « Cindy's Fries » (frites) faites main et préparées sur place « à la minute » sont la spécificité ou proposition de vente unique de ces restaurants de burger. Les bonnes températures des unités de réfrigération et la qualité de l'huile de friture dans les friteuses se révèlent donc d'une grande importance. Car ce sont elles qui permettent de préparer des burgers de haute qualité et des frites croquantes. L'essai pilote de testo Saveris Restaurant a été un plein succès et ainsi, cette solution a d'abord été introduite pour les camions Cindy's Burger et ensuite dans les restaurants Cindy's Diner et finalement aussi aux sites du concept à emporter Zopf & Zöpfli.

Avant testo Saveris Restaurant, MRS avait déjà utilisé des appareils de mesure classiques de Testo pour le secteur alimentaire. La confiance qui s'est développée dans ce contexte et les défis maîtrisés ensemble ont mené à l'utilisation du système testo Saveris Restaurant, donc du manuel de qualité numérique et du tableau de bord testo Saveris Restaurant. Par ailleurs, MRS utilise les appareils suivants : **enregistreurs de données pour les unités de réfrigération et de congélation, testeurs d'huile de friture ainsi que le thermomètre infrarouge et de pénétration combiné testo 104-IR BT avec Bluetooth.**



Fig.: Zopf & Zöpfli

Les avantages.

testo Saveris Restaurant est un système basé sur le réseau et sert de liaison entre le « Support Office » et les collègues chargés des activités opérationnelles chez MRS : les données relevées dans le dépôt, la cuisine et le service sont utilisées par l'équipe de support pour les analyses détaillées et les optimisations. Cet accès commun au système à partir de lieux différents améliore la collaboration et aide à mieux ancrer la philosophie de la qualité à tous les niveaux de MRS. Par ailleurs, le transfert automatique des valeurs de mesure collectées avec les appareils de mesure portatifs de Testo au système de management de la qualité et l'assistance guidée des collaborateurs pour la réalisation d'actions correctives en cas d'écart des valeurs requises ont convaincu les responsables de l'utilité du système. De même, l'adaptation individuelle du manuel de qualité garantit une plus grande flexibilité dans la planification alors que les limites réglables et les alarmes correspondantes augmentent la sécurité.

« Grâce à l'introduction progressive de la gestion numérique de HACCP avec testo Saveris Restaurant , nous avons pu rassembler des connaissances importantes et faire des expériences ainsi qu'optimiser nos processus concernant la sécurité des aliments chez MRS. C'étaient notamment les listes de contrôle numériques, l'intégration des mesures des températures, la fonction photo de la tablette ainsi que les hiérarchies logicielles pour représenter l'hiérarchie des responsabilités au sein de la solution qui nous ont convaincus du système. »

Birke Baden

Quality Manager

Marché Restaurants Suisse SA

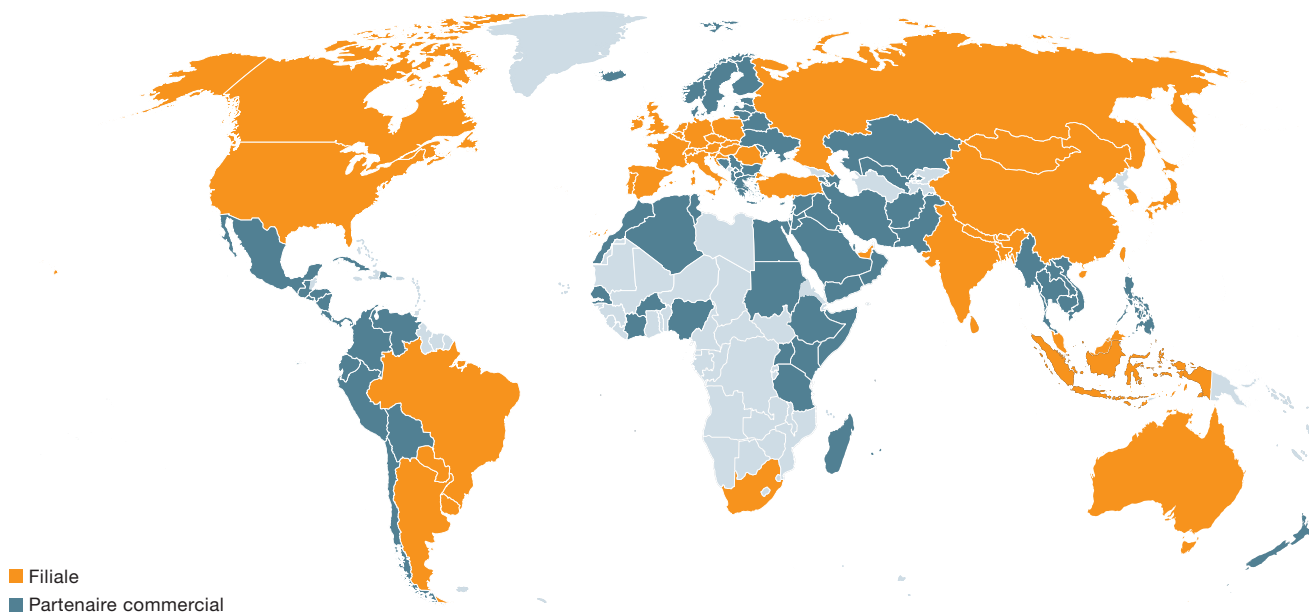
Autres avantages de testo Saveris Restaurant à l'avis des utilisateurs et des responsables de la qualité de la Marché Restaurants Suisse SA :

- La sécurité sanitaire des aliments peut même être pratiquée de manière souveraine dans un espace très réduit où travaillent 1 à 2 personnes
- Gain de temps par l'enregistrement automatique de la température des enregistreurs de données
- Le fait de ménager les ressources quant à l'utilisation de papier a aussi un effet positif sur l'encombrement de l'archivage
- Présentation intéressante de la méthode HACCP sur la tablette et au tableau de bord web du système
- Rapports et évaluations numériques
- Traçabilité photographique de chaque produit USP (proposition de vente unique) d'un concept (viande fraîche de Cindy's Diner jusqu'au camion Cindy's Burger ; qualité des tresses à la livraison)
- Le manuel de qualité numérique avec les responsabilités hiérarchiques crée un sentiment de qualité à chaque niveau du restaurant

Plus d'informations.

Vous trouverez d'autres détails sur la solution numérique de management de la qualité testo Saveris Restaurant et toutes les réponses à vos questions sur le management automatisé de la qualité et la sécurité des aliments à www.testo.com.

A propos de **Testo**.



La société Testo, dont le siège se trouve à Lenzkirch, dans la Haute Forêt-Noire, est un leader mondial dans le secteur des solutions de mesure portatives et stationnaires.

Répartis dans 34 filiales partout dans le monde, plus de 3000 collaborateurs se chargent des travaux de recherche et de développement de cette entreprise spécialisée dans les produits high-tech, ainsi que de la production et de la commercialisation de ceux-ci. L'entreprise, véritable expert en techniques de mesure, a déjà convaincu des clients partout dans le monde avec ses appareils de mesure extrêmement précis et ses solutions novatrices pour une gestion des données de mesure orientée vers l'avenir. Les produits de Testo sont synonymes de gains de temps et d'argent, de protection de l'environnement et de la santé humaine et d'une encore plus grande qualité des marchandises et services.

Les appareils de mesure et systèmes de surveillance de Testo ont déjà fait leur preuve dans le secteur agro-alimentaire depuis plusieurs décennies et comptent parmi les inventaires de cuisines de collectivité, supermarchés et producteurs agro-alimentaires.

Une croissance annuelle moyenne supérieure à 10 % depuis la création de l'entreprise en 1957 et un chiffre d'affaires actuel de plus de 250 millions d'euros montrent clairement que Haute Forêt- Noire et haute technologie peuvent parfaitement s'accorder. Des investissements pour l'avenir de l'entreprise nettement supérieurs à la moyenne font également partie de la recette du succès de Testo. Testo investit chaque année environ 1/10^e de son chiffre d'affaires mondial dans la recherche et le développement. Testo a développé des solutions spécifiques pour le secteur alimentaire de manière à répondre avec précision aux exigences des divers domaines et propose des capteurs précis, associés à un logiciel intuitif et à une offre de services complète.

Plus d'informations à www.testo.com