

## Marché Restaurants Switzerland AG confía en el **testo Saveris Restaurant**.



Quando viajamos, incluso por vacaciones, no nos gusta perder mucho tiempo. Aún así, siempre es necesario hacer una pausa, sobre todo en viajes largos. Y si esa pausa se hace en restaurantes con platos de calidad y alimentos frescos, en lugar de comer cualquier cosa precocinada y rápida, pues mucho mejor. En Suiza, la empresa Marché Restaurants Switzerland AG (MRS) está a cargo de la alimentación de millones de viajeros, ya sea en la carretera, en los aeropuertos, o en las estaciones de tren. Y para garantizar de una forma todavía más eficaz la frescura de sus productos, la cadena ha decidido implementar la solución digital para la gestión de la calidad alimentaria testo Saveris Restaurant en los establecimientos de sus marcas comerciales "Cindy's" y "Zopf & Zöpfli".

### El cliente.

Marché Restaurants Switzerland AG es la empresa número 1 en gastronomía en ruta de Suiza, con una clara y marcada orientación al servicio de alimentos frescos en sus restaurantes de carretera. La empresa gestiona 31 establecimientos gastronómicos, una división de catering y un hotel, todos en zonas de altísima afluencia. Las marcas comerciales con las que opera la empresa son Marché Restaurant, Marché Catering, Cindy's Diner y Zopf & Zöpfli. En 2018, Marché contaba con unos 900 empleados y sirvió sus productos a unos 9,4 millones de clientes. Ese mismo año, su facturación estuvo muy próxima a alcanzar los 111 millones de CHF.



### El desafío.

¿Como se podía garantizar la alta calidad de los restaurantes de las carreteras? Cuando MRS empezó a probar el testo Saveris Restaurant en 2017, este tema era una obligación y un deseo a partes iguales. La frescura y la calidad de sus elaboraciones son dos de los pilares de la empresa, por lo que contar con una solución que sirviera para monitorizar y controlar ambos era muy interesante.

Antes de la implementación del testo Saveris Restaurant, la gestión de la calidad en todos los restaurantes de MRS se hacía de forma manual. Pero la política de alimentos frescos y de alta calidad demandaba mayor flexibilidad, por lo que una solución digital era necesaria para optimizar el tiempo de gestión. El gastronómico es un sector en constante movimiento, con cambios e introducción de nuevas normativas a las que hay que adaptarse con celeridad, por lo que la digitalización de los procesos supone un ahorro de tiempo y recursos importante.

Por eso, para conseguir el feedback entre restaurantes, optimizar rutinas de trabajo en los procesos de calidad e identificar los puntos fuertes y los puntos débiles con anticipación, MRS decidió sustituir su sistema de calidad manual por la solución digital **testo Saveris Restaurant**.

### La solución.

La introducción del testo Saveris Restaurant empezó por los restaurantes Cindy's, establecimientos de restauración ambientados en los años 50, que cuentan con varias localizaciones fijas y también con un food truck. El factor diferencial de Cindy's son sus hamburguesas con patatas fritas elaboradas con ingredientes frescos, preparados y cortados al momento y solo bajo pedido. Para ofrecer este producto con la máxima calidad y frescura, tanto las temperaturas de las cámaras de conservación como la calidad del aceite de las freidoras son factores esenciales a tener en cuenta.

La prueba piloto en los restaurantes Cindy's empezó en el food truck; tras comprobarse su efectividad, se amplió a los restaurantes temáticos, comprobando también en estos que el sistema era totalmente satisfactorio. Finalmente, el sistema se implementó también en la cadena de comida takeaway Zopf & Zöpfli.

La empresa Marché Restaurants Switzerland ya usaba instrumentos de medición Testo con anterioridad. La confianza en la calidad de los medidores y las nuevas necesidades de medición hicieron que MRS se planteara el uso del testo Saveris Restaurant como la herramienta idónea para tener su manual de calidad digitalizado y controlar todos los procesos desde una consola centralizada. Además, MRS sigue utilizando **data loggers para el registro de las temperaturas de sus cámaras frigoríficas o congeladores, controladores de la calidad del aceite y varias unidades del termómetro combinado con punta de medición por contacto y sensor de temperatura por infrarrojos testo 104-IR con comunicación por Bluetooth.**



Fig.: Zopf & Zöpfli

### Las ventajas.

MRS utiliza en testo Saveris Restaurant como sistema interconectado entre el departamento de soporte y los trabajadores del departamento operativo: los datos que se obtienen de las zonas de almacenamiento, cocinas o mantenimiento se usan por los responsables del equipo de soporte como información relevante para análisis exhaustivos y tareas de optimización de procesos. Para los responsables de MRS, tres fueron los factores decisivos para la implementación del testo Saveris Restaurant: el acceso al sistema desde cualquier ubicación mejoraba la cooperación y ayudaba a interiorizar el compromiso con el alto nivel de calidad exigido en la empresa; los instrumentos de medición transmiten automáticamente los datos medidos al sistema; y el tercero fue que los empleados disponen de una guía paso a paso para la ejecución de las medidas correctivas cuando se produce alguna desviación en los procedimientos.

La posibilidad de adaptar individualmente el manual de calidad, la configuración de valores límite personalizados y la recepción de alarmas por parte de los responsables fueron otros aspectos muy apreciados por el equipo directivo de MRS.

"Gracias a la implementación paulatina del sistema de gestión digital del APPCC testo Saveris Restaurant, en MRS hemos podido obtener nuevas perspectivas y experiencias para optimizar nuestros procesos relativos a la seguridad alimentaria. Del sistema en particular, nos han gustado mucho composición de las listas de comprobación, la integración de los valores de temperatura, la función de toma de fotos de la tablet y la estructura jerárquica del software para la presentación y asignación de responsabilidades a todos los niveles".

### Birke Baden

Responsable de Calidad  
Marché Restaurants Switzerland AG

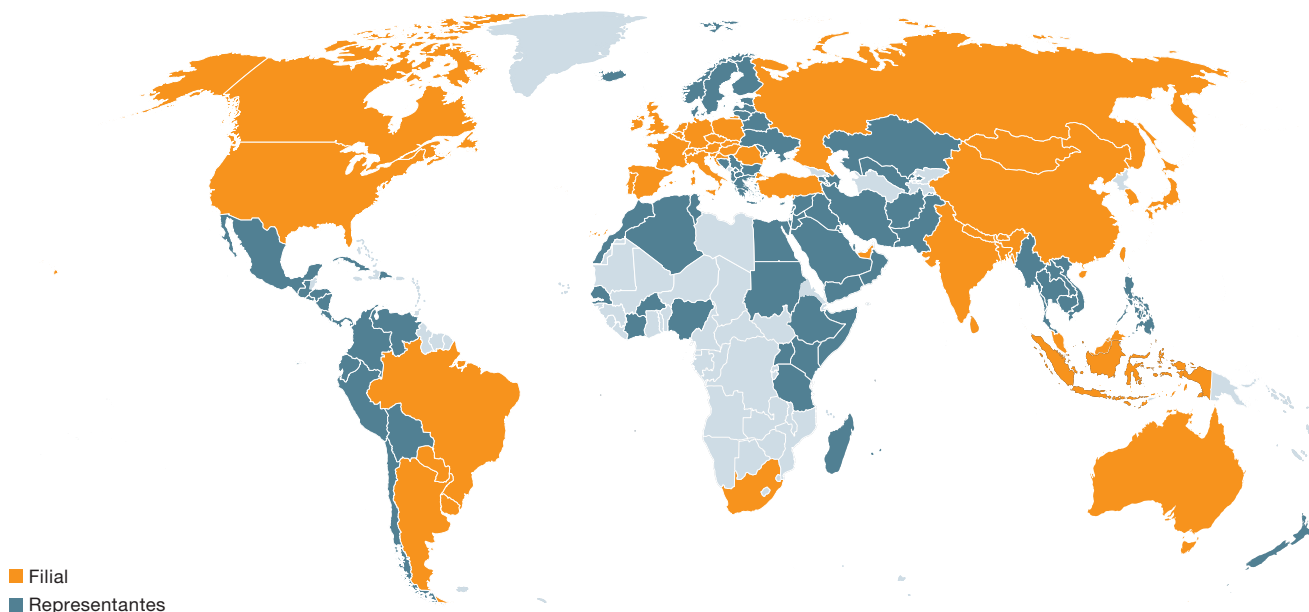
Los responsables de Marché Restaurants Switzerland AG y los empleados encargados de usar el sistema habitualmente también destacan otras virtudes del testo Saveris Restaurant:

- Los documentos confidenciales se pueden implementar en el sistema en un tiempo mínimo por 1 o 2 personas
- El registro automático de la temperatura mediante los data loggers hace que el ahorro de tiempo sea considerable
- El ahorro de papel que supone la digitalización también repercute en el ahorro de espacio ya que se reducen los archivadores
- El concepto del APPCC se presenta de forma agradable y visualmente atractiva tanto en la tablet como en el software de control online
- Las evaluaciones y los informes en formato digital son ideales
- Trazabilidad mediante fotografías de los productos particulares de cada marca (p.ej, el transporte de carne fresca de los restaurantes Cindy's al food truck o la calidad de los panes durante la entrega)
- El manual de calidad digital con las áreas de responsabilidad perfectamente delimitadas ayuda a percibir el tema de la calidad como propio de todos los integrantes del restaurante.

### Más información.

Para más detalles sobre la solución digital all-in-one testo Saveris Restaurant y todas las respuestas a sus preguntas sobre la gestión automatizada del APPCC, visite [www.testo.es](http://www.testo.es)

## Acerca de **Testo**.



Nuestra sede central se encuentra en Lenzkirch, en la región alemana de la Alta Selva Negra. Sin embargo, Testo es desde hace muchos años una corporación global en constante crecimiento, con hasta ahora 34 filiales y más de 80 distribuidores oficiales repartidos por todos los continentes. Más de 3.000 empleados en Testo investigan, desarrollan, producen y comercializan para la empresa en todo el mundo con pasión y experiencia. Testo convence a muchos clientes en todo el mundo que trabajan ya con sus instrumentos de medición de alta precisión y sus innovadoras soluciones para una gestión de datos de medición vanguardista. Nuestros productos 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.

Nuestros instrumentos y sistemas de registro y medición

llevan años formando parte del equipamiento habitual en cocinas industriales, supermercados y productores alimentarios con gran éxito.

Un promedio de crecimiento anual por encima del 10 %, desde su fundación en 1957, y una facturación actual de casi 250 millones de euros demuestran claramente que la región de la Selva Negra es completamente compatible con la creación de sistemas de alta tecnología. La 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 I+D.

Para el sector alimentario, Testo ha desarrollado soluciones específicas que combinan sensores de alta precisión con un software de uso muy intuitivo y unos extensos servicios asociados, adaptado a los requisitos de cada departamento.

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