

testo 110 és testo 106: Jól bevált, és megbízható műszerek a HAVI Logistics szolgálatában

Balla Zoltán vagyok a Havi Logistics Kft. operatív igazgatója. Feladatomban a raktári, szállítási és minőségbiztosítási folyamatok irányítása. Számomra kiemelkedően fontos, hogy az élelmiszerbiztonság érdekében megbízható, pontos és gyors mérést biztosító műszerekkel mérjünk.

Munkánk során az alábbi Testo műszereket használjuk:

- maghőmérők
- kompakt kézi hőmérsékletmérők
- kompakt infra jegyzőkönyv nyomtató

A Havi Logistics Kft. (korábban, Hungarorak) a magyar piacon 26 éve jelenlévő komplex, elsősorban élelmiszer logisztikai szolgáltatásokat nyújtó vállalat 140 munkatárssal. 1991. január 1. óta felelünk a magyarországi McDonald's étteremhálózat teljeskörű ellátásáért, ügyfélkörünk pedig az évek során egyre több partnerrel bővült, így mára a Norbi Update, a Vapiano, a MOL és a Shell is ügyfelünké vált, a teljesség igénye nélkül. 2004 óta működünk együtt a Testo (Magyarország) Kereskedelmi Kft-vel, aki műszerbeszállító és kalibrálási szolgáltatást biztosító partnerünk is egyben.

A Havi Logistics gyáli székhelyén összesen több, mint 10.000 négyzetméternyi raktárterület áll rendelkezésünkre, mely mintegy 10.000 raklapnyi árunak biztosít helyet. Két raktárépülettel gazdálkodunk, ebből az egyik 5.200 m²-en fogad 4 hőmérsékleti zónában árut, tárolásra: hűtött, fagyasztott, hűtést nem igénylő élelmiszert és papírárut tárolunk itt.

A negyedik zóna, egy az áru be- és kiszállítására alkalmas hőmérséklet-szabályozott tér, az úgynevezett cool dock. A cool dock egy 5-6 °C-ra hűtött áruátvevő helyiség, melynek szerepe, hogy megakadályozza a be- és kitárolt termékek felmelegedését. A hűtött-fagyasztott termékek ebben a zónában érkeznek be a raktárba, itt történik az áruátvétel és innen kerül be a megfelelő hőmérsékleti zónába.





A hőmérséklet ellenőrzést testo 110 digitális hőmérsékletmérővel végezzük. Szeretjük, mert könnyen tisztántartható és a TopSafe védőtok miatt praktikus is. Jó erős, masszív érzékelője van, ami azért fontos, mert naponta több száz alkalommal használjuk a műszert. Több típussal kísérleteztünk, végül a testo 110 mellett döntöttünk, mert ellenőrzés után a műszer infra interfészen keresztül a testo nyomtatójához csatlakoztatható, így már a helyszínen tudunk jegyzőkönyvet nyomtatni. A kinyomtatott mérési értéket szállítási dokumentumhoz csatoljuk, bizonyítva a termék megfelelő hőmérsékletét átvételkor és átadásakor egyaránt.

A Havi Logistics kamionjai szigetelt, hűtős-fagyasztós járművek, melyekben minimum két hőmérsékleti zóna került kialakításra. Segítségükkel a fagyasztott és hűtött áru egyidőben történő kiszállítása is megoldott, amit a gyakorlatban mobil válaszfalak behelyezésével érünk el. Míg a raktárban a testo 110-et, a gépkocsivezetők a testo 106 élelmiszer-biztonsági hőmérsékletmérő szettet használják. A műszer egyik nagy előnye, hogy pillanatok alatt beáll, gyorsan mér, ezáltal gyors döntést lehet hozni, hogy az áru mehet -e fel az autóra. Milliós értékű tételekről és tized fokokról van szó. Ezért kellene jó és megbízható, kalibrált műszerek.

A minőségbiztosítási folyamataink gördülékennyé tételében, a különböző hőmérsékletmérési megoldások biztosításával a Testo számunkra óriási hozzáadott értéket jelent. A Testo már régóta partnerünk, elégedettek vagyunk a termékekkel és a szolgáltatásokkal.

