

Référence Testo
Seezeit Studierendenwerk
Bodensee

Be sure. **testo**

Des repas de haute qualité pour la jeune génération

Seezeit Studierendenwerk Bodensee fait confiance
à testo Saveris Restaurant



studierendenwerk bodensee
seezeit

www.testo.com



Le client

Au Bade-Wurtemberg et notamment dans la région du Lac de Constance, on ne trouve pas seulement de nombreuses entreprises leader de l'industrie automobile, aéronautique et aérospatiale, des constructions mécaniques, du secteur de la défense, de la technologie médicale et pharmaceutique. Ce centre performant de l'économie allemande est aussi une région universitaire renommée où est formée la prochaine génération de spécialistes hautement qualifiés.

Située au cœur de l'Europe, à la lumière du plein emploi sur le marché du travail, la région du Lac de Constance connaît un coût de vie élevé. Dans ce contexte, une mission importante consiste à offrir suffisamment de logements à un prix abordable et une alimentation saine et variée aux étudiants.

C'est la mission de notre client Seezeit Studierendenwerk Bodensee. L'entreprise encadre plus de 27 000 étudiants inscrits à sept universités et écoles supérieures de la région. Avec un effectif de 220 personnes et un chiffre d'affaires annuel de plus de 13 millions d'euros, Seezeit offre un soutien économique, social et culturel complet aux étudiants et un réseau de 12 établissements de restauration avec 2 800 places et plus de 300 000 clients servis par an en tout.

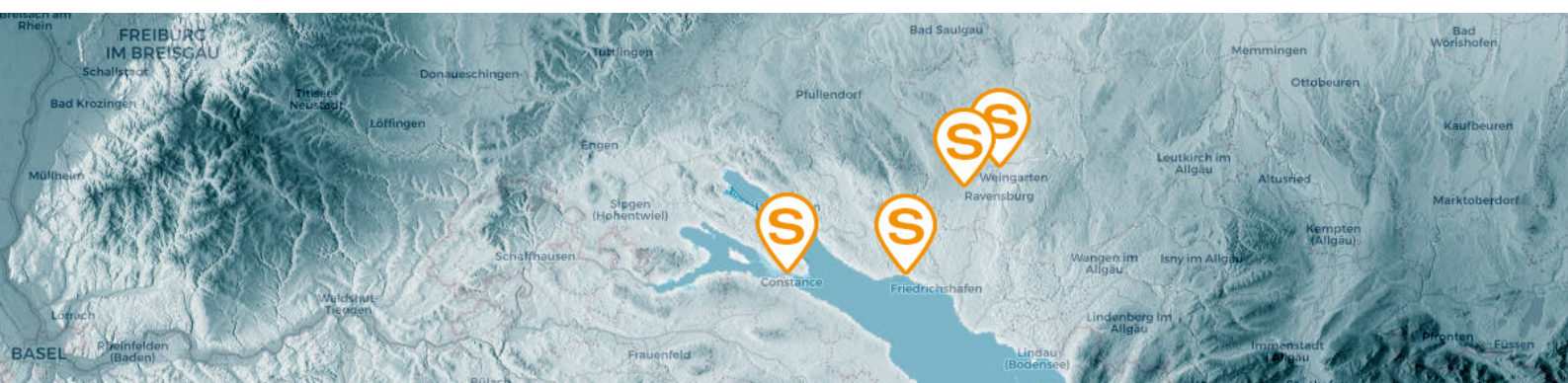
De nombreux étudiants font confiance aux cantines, cafétérias et cafés de Seezeit, qui offrent des repas quotidiens à un prix avantageux, du petit déjeuner jusqu'au repas du soir.

L'objectif est de proposer une variété saine d'aliments de haute qualité tout en veillant à l'origine régionale, au commerce équitable et à l'agriculture biologique. L'offre classique comme le café et les snacks est complétée par des plats végétariens et végétaliens.

Seezeit s'efforce d'agir sur un très haut niveau en termes de durabilité, soutenu par un management de la qualité exigeant. Les audits et contrôles réguliers garantissent la qualité à long terme.

La préparation de l'unité de production se passe « à la minute ». Cela signifie que les équipes de cuisine ne produisent pas toutes les denrées alimentaires à la fois mais une quantité adéquate de plats pendant les heures de pointe. Pendant ces heures de pointe, l'équipe est capable de réagir directement à la demande actuelle, d'éviter une production excessive et de protéger ainsi les biens par la réduction du gaspillage alimentaire. Les restes du comptoir et des assiettes ainsi que la vieille graisse sont recyclés dans une installation au biogaz pour produire du courant écologique ainsi que du gaz et du carburant.

Dans la mesure du possible, des appareils économes en énergie sont installés et du courant écologique est utilisé. Par ailleurs, la chaleur des installations de réfrigération des restaurants de Constance et de Weingarten est utilisée pour la production d'eau chaude sanitaire. Dès qu'un appareil doit être changé, les appareils à chauffage électrique sont remplacés par des appareils fonctionnant au gaz.



Le défi

Le plus gros défi pour le management de la qualité de Seezeit consiste à respecter les normes HACCP internes ainsi que les nombreuses exigences des lois applicables aux chaînes de restaurants. Par ailleurs, les contrôles alimentaires réalisés régulièrement par les autorités et les audits internes exigent la documentation de grandes quantités de données. Un travail réalisé dans l'intérêt des clients mais qui demande beaucoup de temps et coûte donc cher. « Grâce au système testo Saveris, nous avons pu numériser entièrement notre collecte de données », dit Yvonne Lammich, la directrice adjointe de la restauration universitaire de Seezeit.

Yvonne Lammich est responsable du management de la qualité depuis plus de dix ans et fait progresser énergiquement la numérisation et l'efficacité dans son domaine de responsabilité. « Dans le passé, nous avons imprimé notre documentation intégrale sur papier. Pour devenir plus rapides et efficaces, nous avons eu besoin d'un système numérique. »

La saisie manuelle de données a occupé une grande partie du temps de travail du personnel de Seezeit. De plus, la saisie des données a souvent pris du retard face aux opérations courantes ce qui a provoqué fréquemment, bien que non intentionnellement, des saisies tardives, des mesures erronées ou des documentations incomplètes.

Mais sans mesures actuelles, les problèmes de conformité ne sont souvent pas remarqués, ou trop tard. Une réaction immédiate, par exemple en cas d'écart de température dans l'entrepôt frigorifique, n'a donc pas été possible. Et finalement, le temps important requis pour la saisie manuelle de données a aussi fait que les routines de contrôle et de mesure régulières étaient considérées comme pénibles par les employés.



La solution

Testo Solutions a pu aider Seezeit dans ses efforts pour devenir plus rapide et efficace (concernant le coût) par l'implémentation d'un système de management entièrement numérique pour la sécurité sanitaire des aliments qui contient tous les éléments de la solution testo Saveris Restaurant.

« Grâce à testo Saveris Restaurant et aux mesures différentielles, nous avons pu identifier plusieurs meubles et groupes frigorifiques qui ont consommé plus d'énergie que nécessaire ou qui n'ont pas fonctionné correctement car ils étaient givrés. »



Martin Wild

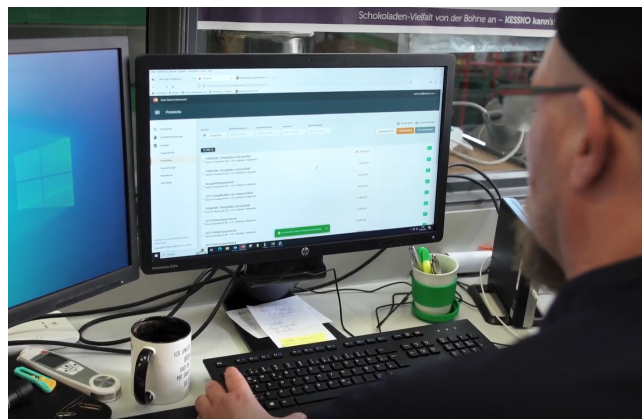
Chef de cuisine adjoint de la cantine de Gießberg

Des capteurs sans fil sont installés dans les chambres froides afin de garantir les bonnes températures pour le stockage sûr des marchandises. Plusieurs poignées multifonctions, équipées de sondes pour la température à cœur et la température de l'huile de friture, ainsi que le thermomètre de pénétration et infrarouge testo 104 sont utilisés pour les mesures en continu sur les plats chauds et froids préparés, de l'huile de friture ou encore à la réception des marchandises.



« Ce qui est merveilleux, c'est que je peux attribuer les différents contrôles et tâches quotidiennes directement aux employés compétents qui exécutent les tâches à faire au bon moment et au bon endroit. Par ailleurs, en cas de besoin, je peux rappeler leurs tâches aux employés ou vérifier des saisies erronées », explique Martin Wild, le chef de cuisine adjoint de la cantine de Gießberg à l'université de Constance. « Et finalement, ce système me permet aussi d'empêcher des tricheries lors des mesures. »

Au lieu de se fier aux fournisseurs, Martin Wild contrôle aussi la température des marchandises à leur réception. De cette manière, il a pu constater des anomalies dans quelques cas isolés, par exemple une température trop élevée pendant le transport. « Je peux contrôler tout en temps réel et prendre une décision immédiatement pour respecter les règlements et exclure des risques potentiels concernant la sécurité sanitaire des aliments. » Martin Wild explique que testo Saveris Restaurant lui facilite le travail quotidien.



Les alarmes en cas d'écart, par exemple dans l'entrepôt frigorifique, sont également utiles pour Seezeit pour résoudre les défis. « Si un capteur sans fil déclenche une alarme, il suffit d'un regard sur la courbe de température pour prendre une décision et initier des actions correctives le cas échéant », dit Martin Wild. Il peut vérifier la température aisément d'un coup d'œil sur le cockpit Saveris et n'a pas besoin de recourir à l'assistance technique. Ainsi, il voit tout de suite si un réfrigérateur par exemple se trouve dans une phase de dégivrage planifiée ou s'il y a besoin d'intervenir immédiatement.

Les audits réguliers sont aussi devenus plus faciles. On raconte que les contrôleurs des autorités ont été convaincus par le cockpit de testo Saveris Restaurant avec ses possibilités d'évaluation détaillée et la collecte de données complète et sans interruption. Le cockpit facilite la commande car les données peuvent être appelées de manière ciblée et exportées en cas de besoin comme fichier PDF. Une recherche fastidieuse des données correctes n'est pas nécessaire.

« Nous avons opté pour Testo car nous disposons ainsi d'un seul fournisseur. Le matériel, le logiciel et l'assistance sont fournis par une seule entreprise. »

Yvonne Lammich
Gérante de la qualité auprès de Seezeit



Pour Seezeit, les attentes envers testo Saveris Restaurant se sont réalisées depuis la première installation du système en novembre 2021. « Nous avons opté pour Testo car nous disposons ainsi d'un seul fournisseur : nous avons les capteurs sans fil pour les entrepôts frigorifiques, la gamme complète d'appareils de mesure comprenant des appareils de haute qualité pour les mesures manuelles et le tableau de bord avec toutes les informations réunies », explique la gérante de la qualité, Yvonne Lammich. « Le fait que le matériel, le logiciel et l'assistance sont fournis par une seule entreprise de la région est un autre atout majeur qui permet d'économiser beaucoup de temps. » L'équipe de production est également convaincue. Pour finir, Martin Wild ajoute : « testo Saveris Restaurant est bien pensé et facilite les choses. Dès qu'on a compris que le système est plus simple que la paperasse avec des listes, on ne veut plus y renoncer. »

