

Wie Aramark mit Testo für optimale **Lebensmittelsicherheit und Effizienz** in der Betriebsgastronomie sorgt

Aramark zählt in Deutschland zu den führenden Dienstleistern im Catering- und Servicemanagement. In zahlreichen Betrieben – von Unternehmensrestaurants bis zu Stadien – setzt Aramark täglich Maßstäbe in der Gastronomie und versorgt eine breite Zielgruppe mit genussvoll zubereiteten Speisen. Um den eigenen, hohen Qualitätsansprüchen sowie den Anforderungen bei der Lebensmittelsicherheit gerecht zu werden sowie durch smarte Automatisierung Zeit und Kosten zu sparen, setzt Aramark im Betriebsrestaurant von Testo am Standort Titisee-Neustadt auf die innovativen Lösungen von Testo Solutions.



Die Temperatur der Speisen wird auch während der Essensausgabe kontrolliert, um den Gästen ein optimales Produkt anbieten zu können. Der Messwert wird automatisch erfasst und ist auf dem Control Unit-Tablet einsehbar.

Aramark steht mit über 270.000 Mitarbeitern in 19 Ländern an der Spitze des Catering- und Servicemanagements und bietet mit einem umfassenden Dienstleistungsspektrum kulinarische Erlebnisse in verschiedenen Branchen. Von großen Unternehmen über Bildungseinrichtungen und Krankenhäuser bis hin zu Seniorenwohnheimen und Messen bringt Aramark nicht nur frisch zubereitete Speisen, sondern auch die neuesten Food-Trends auf den Teller. Dabei ist besonders das hohe Maß an Lebensmittelsicherheit wichtig, dass durch die Anwendung von HACCP-Richtlinien sichergestellt wird.

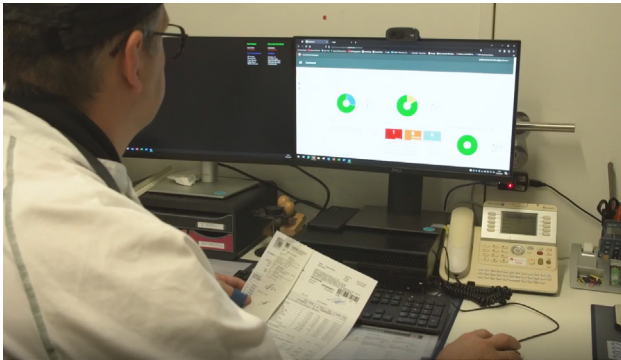


„Wir möchten anständige, qualitativ hochwertige Gerichte anbieten. Dafür ist es wichtig, dass wir Prozesse möglichst effizient gestalten und keine Zeit mit unnötigem Papierkram verschwenden müssen.“

Alexander Rombach, Betriebsleiter

Am Aramark-Standort bei Testo in Titisee-Neustadt steht Alexander Rombach, Betriebsleiter bei Aramark, täglich vor der Aufgabe, höchsten gastronomischen Ansprüchen unter strengsten HACCP-Richtlinien gerecht zu werden. „Unsere oberste Priorität ist immer die Zufriedenheit der Gäste,“ erklärt Rombach. „Wir möchten anständige, qualitativ hochwertige Gerichte anbieten. Dafür ist es wichtig, dass wir Prozesse möglichst effizient gestalten und keine Zeit mit unnötigem Papierkram verschwenden müssen.“

Gleichzeitig sieht sich das Team durch den zunehmenden Fachkräftemangel oft mit einer steigenden Anzahl fachfremder Mitarbeiter konfrontiert. Aramark hat daher nach einer Lösung gesucht, die sich leicht bedienen lässt, Schulungen erleichtert und die umfassende Dokumentation zur Lebensmittelsicherheit sicherstellt.



Als Betriebsleiter kann Alexander Rombach über das Dashboard alle erhobenen Werte einsehen, auch Abweichungen werden gegebenenfalls dargestellt. So behält er laufend den Überblick, auch ohne Papierlisten. Mit der Control Unit können auch Etiketten fotografiert und digital gespeichert werden.

Testo Solutions bietet Aramark die optimalen Werkzeuge, um den hohen Qualitätsanforderungen gerecht zu werden. Im Wareneingang stellt das testo 104-IR BT - Infrarot-Einsteck-Thermometer sicher, dass besonders sensible Waren wie Fleisch oder Gemüse stets in der sicheren und zulässigen Temperatur geliefert werden. Die Daten des Geräts werden dabei per Bluetooth automatisiert übermittelt.

Ein weiteres zentrales Die Control Unit, ein leistungsfähiges Tablet, das die Mitarbeitenden führt durch die definierten Prozesse führt, sie bei Abweichungen alarmiert und auffordert, die zuvor definierten Korrekturmaßnahmen einzuleiten. Etiketten, beispielsweise bei Rindfleisch, können mit der Control Unit kinderleicht abfotografiert und gespeichert werden – das manuelle Erfassen von Daten ist damit Geschichte. Alle Daten werden sicher gespeichert und in der Cloud synchronisiert. So sind sie über das Dashboard transparent aufbereitet und beispielsweise für die Firmenzentrale oder den Qualitätsmanager jederzeit und überall einsehbar.

Die Frittierölmessung mit dem Multifunction Handle (MFH) ist zusätzlich ein entscheidendes Hilfsmittel: Mit ihm lässt sich der TPM-Wert präzise messen, damit die Fettqualität beim Frittieren jederzeit auf höchstem Niveau bleibt. „Das schmeckt man direkt bei den Pommes – die Qualität ist einfach spürbar“, sagt Rombach.





Während des Frittierens entstehen durch verschiedene chemische Reaktionen neben freien Fettsäuren unter anderem auch Mono- und Diglyceride, polymere Triglyceride, sowie oxidative Abbauprodukte wie Aldehyde und Ketone. Diese werden als polare Anteile, Total Polar Materials, kurz TPM, zusammengefasst und als Maß für den Zersetzungsgrad des Fettes herangezogen. Ware, die in verbrauchtem Öl frittiert wird, bildet sehr schnell eine dunkle Kruste, saugt sich zudem stark mit Fett voll. Pommes frites beispielsweise werden innen hohl.

Durch den pünktlichen (Teil-)Wechsel des Frittierfetts sichert Aramark laufend die Qualität der frittierten Speisen. Gleichzeitig ist durch die optimale Nutzungsdauer des Fettes die bestmögliche Wirtschaftlichkeit ohne Qualitätseinbußen gewährleistet.

Dank der zuverlässigen und lückenlosen Überwachung von überall und zu jeder Zeit ermöglicht Testo Solutions ein proaktives Management der Lebensmittelqualität und -sicherheit. Durch die zuverlässige Dokumentation und die automatisierten Messprozesse spart das Team wertvolle Zeit und minimiert den Papieraufwand. Neben der Qualitätssicherung sorgt das der MFH auch für Kostenoptimierung beim Einkauf und eine nachhaltigere Entsorgung, da der Ölwechsel gezielt vorgenommen werden kann.

Darüber hinaus profitiert Aramark von der umfassenden Unterstützung durch den Kundenservice der Testo Solutions, die sich in Schulungen und technischem Support zeigt. So bleibt das Team von Aramark stets auf dem neuesten Stand und kann auch mit fachfremden Mitarbeitern die Lebensmittelsicherheit in der Küche hundertprozentig gewährleisten.