

Aramark garantiza una **seguridad alimentaria y una eficiencia** perfectas para la gastronomía en empresas

Aramark es uno de los prestadores de servicio líderes en el sector de catering y servicios en Alemania. En muchas empresas, desde restaurantes de empresas hasta estadios, Aramark marca pautas diariamente en la gastronomía y suministra comidas preparadas de forma placentera a un amplio grupo de destino. Para cumplir las elevadas exigencias de calidad y seguridad alimentaria propias y ahorrar tiempo y costes mediante una automatización inteligente, Aramark confía en las soluciones innovadoras de Testo Solutions en el restaurante de la empresa Testo en la sede de Titisee-Neustadt.



La temperatura de las comidas también se controla durante la entrega de la comida para poder ofrecerles a los comensales un producto óptimo. El valor medido se registra automáticamente y puede visualizarse en la tablet de la unidad de control.

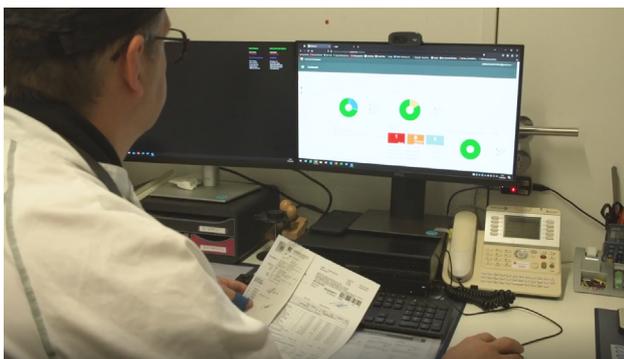
Con más de 270.000 empleados en 19 países, Aramark lidera la gestión de catering y servicios y ofrece experiencias culinarias en diversos sectores con una amplia gama de servicios. Desde grandes empresas, instituciones educativas y hospitales hasta residencias de personas mayores y ferias, Aramark no solo lleva a su plato comidas recién preparadas, sino también las últimas tendencias alimentarias. El alto nivel de seguridad alimentaria, garantizado por la aplicación de las directrices APPCC, es especialmente importante.



“Queremos ofrecer platos adecuados y de alta calidad. Por tanto, es importante que organicemos los procesos de la forma más eficiente posible y no tengamos que perder tiempo en papeleos innecesarios”.

Alexander Rombach, Gerente de operaciones

En las instalaciones de Aramark en Testo, en la sede de Titisee-Neustadt, Alexander Rombach, Gerente de Operaciones de Aramark, se enfrenta a la tarea diaria de cumplir las normas gastronómicas conforme a las directivas APPCC más estrictas. “Nuestra máxima prioridad es siempre la satisfacción de los clientes,” declara Rombach. “Queremos ofrecer platos adecuados y de alta calidad. Por tanto, es importante que organicemos los procesos de la forma más eficiente posible y no tengamos que perder tiempo en papeleos innecesarios.” Al mismo tiempo, el equipo se enfrenta con frecuencia a un número cada vez mayor de empleados no especializados debido a la creciente escasez de mano de obra cualificada. Por ello, Aramark buscaba una solución que fuera fácil de usar, facilitara los cursos de formación y garantizara una documentación exhaustiva sobre seguridad alimentaria.



Como gerente de operaciones, Alexander Rombach puede ver todos los valores recopilados a través del tablero de mandos, y también se muestran las posibles desviaciones. Esto le permite mantener una visión de conjunto en todo momento, incluso sin listas en papel. La unidad de control también puede utilizarse para fotografiar y guardar las etiquetas digitalmente.

Testo Solutions ofrece a Aramark las herramientas perfectas para cumplir los elevados requisitos de calidad. En la entrada de mercancía, el termómetro de penetración por infrarrojos testo 104-IR BT garantiza que las mercancías especialmente delicadas, tales como carne o verduras, se suministren siempre con una temperatura segura y admisible. Los datos del instrumentos se transfieren por Bluetooth de forma automatizada.

Otro elemento fundamental es la unidad de control, una potente tablet que guía a los empleados a través de los procesos definidos, les alerta en caso de desviaciones y les solicita poner en marcha las medidas correctivas previamente definidas. La unidad de control también permite fotografiar y guardar las etiquetas fácilmente, por ejemplo en el caso de la carne de res. De este modo, el registro manual quedará en el pasado. Todos los datos se almacenan de forma segura y se sincronizan en la nube. El tablero de mandos ofrece una visión transparente y puede ser consultado por la central de la empresa o el gestor de calidad en cualquier momento y desde cualquier lugar. La medición del aceite de fritura con la empuñadura multifuncional (MFH) es una herramienta adicional decisiva: con la que es posible medir el valor de TPM de forma precisa para que la calidad de la grasa se mantenga siempre en un nivel elevado durante la fritura. “Esto se nota directamente en las patatas fritas: la calidad es sencillamente notable”, afirma Rombach.





Durante la fritura, diversas reacciones químicas producen ácidos grasos libres, así como monoglicéridos y diglicéridos, triglicéridos poliméricos y productos de degradación oxidativa como aldehídos y cetonas. Estos se resumen como componentes polares, Total Polar Materials, o abreviado TPM, y se utilizan como medida del grado de descomposición de la grasa. Los alimentos que se fríen en aceite usado forman rápidamente una costra oscura, y adicionalmente absorben una gran cantidad de grasa. Las patatas a la francesa, por ejemplo, se vuelven huecas por dentro.

Aramark garantiza continuamente la calidad de los alimentos fritos al cambiar (parte de) la grasa de fritura a tiempo. Simultáneamente, la duración óptima de la grasa garantiza la mejor economía posible sin comprometer la calidad. Gracias a una supervisión fiable y continua desde cualquier lugar y en cualquier momento, Testo Solutions permite una gestión proactiva de la calidad y la seguridad de los alimentos. La documentación fiable y los procesos de medición automatizados permiten que el equipo ahorre tiempo valioso y minimizan el papeleo. Además de garantizar la calidad, la MGH también asegura una optimización de costes en las compras y una eliminación más ecológica, ya que el cambio de aceite se lleva a cabo de forma orientada.

Asimismo, Aramark se beneficia del apoyo integral ofrecido por el servicio de atención al cliente de Testo Solutions que se refleja en cursos de formación y el soporte técnico. De este modo, el equipo de Aramark está actualizado siempre y también puede garantizar la seguridad alimentaria en la cocina al cien por cien, incluso con personal no especializado.