

Comment Aramark assure une **sécurité des aliments et une efficacité** optimales dans la restauration d'entreprise avec Testo

En Allemagne, Aramark fait partie des meilleurs prestataires de services de restauration et de gestion de services. Aramark établit des références dans la restauration de nombreuses entreprises tous les jours – des restaurants d'entreprise jusqu'aux grands stades – et approvisionne un vaste groupe cible en plats délicieux. Dans le restaurant d'entreprise de Testo au site de Titisee-Neustadt, Aramark mise sur les solutions innovantes de Testo Solutions afin de répondre à ses propres exigences élevées concernant la qualité et la sécurité sanitaire des aliments ainsi que pour gagner du temps et économiser des coûts par une automatisation intelligente.



La température des plats est aussi contrôlée pendant le service des repas afin de proposer un produit optimal aux clients. La valeur de mesure est collectée automatiquement et se voit sur la tablette qui sert d'unité de contrôle.

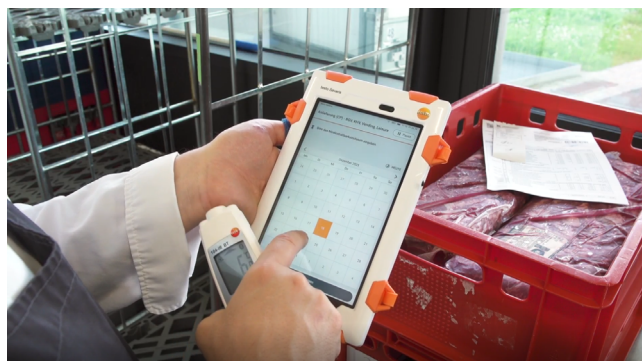
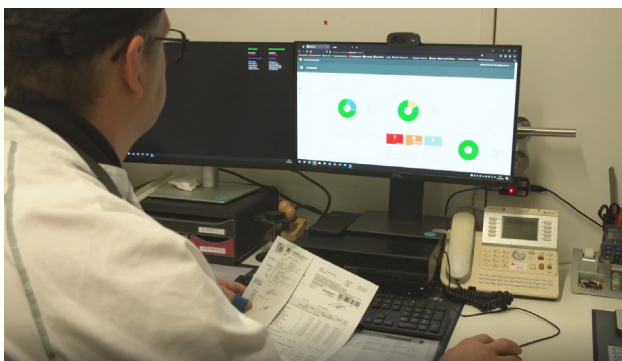
Avec un effectif de plus de 270 000 collaborateurs dans 19 pays, Aramark est à la pointe des services de restauration et de gestion de services et offre des expériences culinaires dans différents secteurs avec un éventail de services complet. Des grandes entreprises aux foyers pour personnes âgées en passant par le secteur scolaire et les hôpitaux, Aramark ne sert pas seulement des plats fraîchement préparés mais aussi les dernières tendances du secteur alimentaire. Dans ce contexte, une haute sécurité sanitaire des aliments est importante et assurée par l'application des directives HACCP.



« Nous voulons proposer des plats convenables de haute qualité. A cet effet, il importe d'organiser nos processus avec une haute efficacité et de ne pas perdre du temps avec de la paperasse inutile. »

Alexander Rombach, responsable de la production

Au site d'Aramark à Titisee-Neustadt chez Testo, Alexander Rombach, responsable de la production chez Aramark, doit faire face tous les jours à la tâche de répondre aux exigences gastronomiques les plus hautes et aux directives HACCP les plus strictes. « *Notre priorité principale est toujours de satisfaire nos clients* », explique Monsieur Rombach. « *Nous voulons proposer des plats convenables de haute qualité. A cet effet, il importe d'organiser nos processus avec une haute efficacité et de ne pas perdre du temps avec de la paperasse inutile.* » En même temps, en raison de la pénurie croissante de personnel qualifié, l'équipe est souvent confrontée à un nombre croissant de collaborateurs qui ne sont pas du métier. Aramark a donc cherché une solution facile à utiliser qui facilite les formations et garantit la documentation complète relative à la sécurité sanitaire des aliments.



Responsable de la production, Alexander Rombach peut voir toutes les valeurs relevées au tableau de bord, les écarts sont visualisés le cas échéant. Ainsi, il garde la vue d'ensemble en permanence, même sans listes sur papier. L'unité de contrôle permet également de prendre des étiquettes en photo et de les enregistrer dans un format numérique.

Testo Solutions offre à Aramark les outils parfaits pour répondre aux exigences élevées en matière de qualité. A la réception des marchandises, le thermomètre infrarouge et de pénétration testo 104-IR BT garantit que les marchandises particulièrement sensibles comme la viande ou les légumes sont toujours livrés à une température sûre et admissible. Les données de l'appareil sont transférées automatiquement via Bluetooth. Autre appareil essentiel : l'unité de contrôle, une tablette performante qui guide les collaborateurs à travers les processus définies, les alerte en cas d'écart et les invite à effectuer les actions correctives définies au préalable. Les étiquettes, par exemple du bœuf, peuvent être prises en photo et enregistrées très facilement avec l'unité de contrôle – le relevé manuel des données est donc du passé. Toutes les données sont enregistrées de manière sûre et synchronisées dans le Cloud. Ainsi, elles sont mises à disposition de manière transparente via le tableau de bord et peuvent être consultées, par exemple par la direction générale ou le manager de la qualité, à tout moment et depuis tout lieu. La mesure de l'huile de friture avec la poignée multifonctions (Multifunction Handle – MFH) est de plus d'une grande aide : elle permet de mesurer avec précision la valeur TPM pour maintenir la qualité de la graisse de friture en permanence au niveau optimal. « *On le remarque directement au goût des frites – la qualité se ressent tout simplement* », affirme Alexander Rombach.





Pendant la friture, différentes réactions chimiques donnent naissance non seulement aux acides gras libres mais aussi, entre autres, à des mono- et diglycérides, des triglycérides polymères ainsi qu'à des produits de décomposition oxydative comme les aldéhydes et les cétones. Ces substances sont regroupées sous le nom de composés polaires, Total Polar Materials, abrégés TPM, et servent d'indicateur du degré de décomposition de la graisse. Les aliments frits dans des huiles usées forment très rapidement une croûte foncée tout en absorbant des quantités importantes de graisse. Les frites par exemple deviennent alors creuses.

Grâce au remplacement (partiel) de la graisse de friture au bon moment, Aramark assure en permanence la qualité des aliments frits. En même temps, la meilleure rentabilité possible sans perte de qualité est garantie par la durée d'utilisation optimale de la graisse.

Grâce à la surveillance fiable en continu, à tout moment et depuis tout lieu, Testo Solutions permet une gestion pro-active de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments. La documentation fiable et les processus de mesure automatisés permettent à l'équipe de gagner du temps précieux et de réduire la paperasse au minimum. Outre l'assurance-qualité, la MFH permet aussi d'optimiser le coût d'achat et de réaliser une élimination plus durable car le remplacement de l'huile peut être fait de manière ciblée.

Par ailleurs, Aramark profite de l'assistance complète du service clientèle de Testo Solutions sous forme de formations et d'assistance technique. Ainsi, l'équipe d'Aramark reste toujours à jour et peut garantir à cent pour cent la sécurité sanitaire des aliments en cuisine, même avec des collaborateurs qui ne sont pas du métier.