

Seguridad de procesos, garantía de la calidad y sostenibilidad **en la gastronomía de alta calidad**

Desde 2021, Familie Wiesner Gastronomie es un socio estimado de la empresa Testo Solutions GmbH. La empresa familiar ofrece una gran variedad de conceptos gastronómicos creativos en unos 30 restaurantes de Suiza. El sistema de gestión digital Food Safety testo Saveris contribuye a cumplir con los procesos definidos y a garantizar los más elevados estándares de calidad y sostenibilidad.



Daniel Wiesner se destaca como codirector responsable del departamento Strategy & Innovation para los conceptos gastronómicos de Familie Wiesner Gastronomie. Todos los restaurantes se caracterizan por una gran pasión por los detalles auténticos. Una sofisticada tecnología de iluminación y sonido también contribuye a que los consumidores disfruten de la mejor experiencia posible, como aquí, en Nooch Asian Kitchen, en la Badenerstrasse de Zúrich.

Conceptos de restaurante innovadores y creativos: al entrar en uno de los 30 restaurantes que Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) administra en la Suiza germanófono, se percibe de inmediato que se presta especial atención a la calidad en todos los aspectos. FWG, con sede en Dübendorf, es una de las empresas gastronómicas más importantes de Suiza. Con unos 900 empleados y unas ventas de 97,6 millones de francos suizos en 2023, FWG está presente en varias ciudades de la Suiza germanófono y ofrece una amplia gama de experiencias culinarias internacionales.



Conceptos gastronómicos únicos con pasión por los detalles

Bajo el techo de FWG, hay varios restaurantes que destacan entre la multitud con conceptos creativos, a veces poco convencionales, pero siempre auténticos. La marca Nooch Asian Kitchen, por ejemplo, es sinónimo de auténticos platos asiáticos centrados en pastas frescas y caseras. En el Negishi Sushi Bar, los comensales encontrarán creaciones de sushi y un ambiente relajado, mientras que Miss Miu sirve cocina coreana en un ambiente moderno de estilo extravagante. Por último, el Outback Lodge ofrece platos tradicionales australianos en un ambiente rústico y campestre. El denominador común de todos los locales es la gran individualidad y la pasión por el detalle en la instalación, así como los grandes esfuerzos y gastos dedicados a la iluminación y el sonido, además de la decoración.

Sostenibilidad como principio rector fundamental

FWG se ha comprometido firmemente con la sostenibilidad y la responsabilidad social y ha anclado conscientemente estos objetivos en su estrategia corporativa. Para reducir el desperdicio de alimentos, FWG se basa en una planificación precisa y en la unificación del tamaño de las raciones. Las materias primas proceden de fuentes regionales y estacionales en la medida de lo posible, lo que minimiza el impacto ambiental. Por ejemplo, el 100 % de la carne de res, cerdo y pollo utilizada procede de Suiza. La sostenibilidad también se tiene en cuenta en otros productos animales, por ejemplo en la adquisición de gambas. El reciclaje es una iniciativa obvia para FWG. Asimismo, se mantienen alianzas con organizaciones sociales para promover proyectos sostenibles y asumir la responsabilidad social. Por último, pero no por ello menos importante, el uso económico de la electricidad y el agua también juega un papel importante en términos de sostenibilidad.



Los procesos son la base de experiencias positivas de los clientes

Los procesos funcionales son decisivos para garantizar la eficacia de las operaciones cotidianas en los conceptos gastronómicos de alta calidad de los restaurantes de FWG. Los procedimientos normalizados y los procesos claros garantizan la eficacia y la garantía de la calidad en la cocina, lo que a su vez asegura la reproducibilidad de las experiencias positivas de los clientes.

Por ello, los responsables de la familia de accionistas Wiesner tienen que afrontar numerosos retos, empezando por la adquisición de ingredientes frescos y una logística que exige una planificación precisa con el fin de minimizar el desperdicio de alimentos. Otro aspecto fundamental es la gestión de personal: El personal de FWG, unos 900 empleados, se capacita y entrena constantemente, en algunos casos con conocimientos especializados muy específicos. En un sector con una tasa de fluctuación tradicionalmente más elevada que en otros, un nivel de conocimientos actualizado y la formación continua contribuyen a que los empleados con talento permanezcan más tiempo en la empresa.

Garantía de la calidad y transparencia continuas

Testo Solutions se siente orgullosa de apoyar a Familie Wiesner Gastronomie AG desde 2021 en la tarea de acompañar los procesos de garantía de seguridad. En la entrada de mercancía, el termómetro de penetración por infrarrojos testo 104-IR BT garantiza que las mercancías especialmente delicadas, tales como pescado fresco y 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. 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.



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. FWG 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 en Familie Wiesner Gastronomie AG.

Encontrará más información en www.testo.com/solutions