

Sécurité des processus, assurance-qualité et durabilité dans la gastronomie haut de gamme

L'entreprise Familie Wiesner Gastronomie est un partenaire apprécié de la Testo Solutions GmbH depuis 2021. Cette entreprise familiale propose une multitude de concepts gastronomiques créatifs dans une trentaine de restaurants en Suisse. Le respect des processus définis et la mise en œuvre de normes de qualité et de durabilité très strictes sont assistés par le système numérique de management de la sécurité sanitaire des aliments testo Saveris.



Dans sa fonction de Co-Lead Strategy & Innovation, Daniel Wiesner est responsable des concepts gastronomiques de la Familie Wiesner Gastronomie. Tous les restaurants s'illustrent par le grand amour pour les détails authentiques. Même la technologie son et lumière de pointe contribue à une expérience optimale des clients, comme ici au Nooch Asian Kitchen dans la Badenerstrasse à Zurich.

Des concepts de restauration innovants et créatifs : tous ceux qui entrent dans l'un des quelque 30 restaurants de la Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) en Suisse alémanique ressentent directement que la qualité y joue un rôle majeur à tous les égards. La FWG dont le siège se trouve à Dübendorf compte parmi les entreprises gastronomiques les plus importantes en Suisse. Avec un effectif de quelque 900 personnes et un chiffre d'affaires de 97,6 millions de francs suisses en 2023, la FWG est présente dans plusieurs villes en Suisse alémanique et offre un large éventail d'expériences culinaires internationales.



Des concepts gastronomiques uniques et l'amour du détail

La FWG exploite différents restaurants qui se distinguent des restaurants communs par des concepts créatifs, en partie peu conventionnels mais toujours authentiques. Ainsi, la marque Nooch Asian Kitchen est synonyme de plats asiatiques authentiques basés sur des pâtes fraîches faites maison. Le bar Negishi Sushi propose à ses clients des créations de sushis et une ambiance détendue alors qu'au Miss Miu, on sert une cuisine coréenne dans une ambiance moderne de style burlesque. N'oublions pas l'Outback Lodge qui sert des plats australiens traditionnels dans une ambiance rustique et typique de ce pays. Tous les restaurants s'illustrent par leur style très individuel et l'amour du détail dans l'aménagement où une grande importance est attachée non seulement à la décoration mais aussi à la technologie son et lumière.

La gestion durable comme principe essentiel

La FWG s'engage beaucoup pour la durabilité et la responsabilité sociale et a ancré ces objectifs dans sa stratégie d'entreprise en toute conscience. Pour réduire le gaspillage alimentaire, la FWG mise sur une planification précise et des portions coordonnées. Les matières premières viennent de sources régionales et saisonnières dans la mesure du possible pour minimiser l'impact sur l'environnement. Ainsi, le bœuf, le porc et le poulet utilisés sont originaires de Suisse à 100 pour cent. Même pour d'autres produits animaux, la durabilité joue un grand rôle, par exemple pour l'achat de crevettes. Les initiatives dans le domaine du recyclage sont une évidence pour la FWG. En outre, l'entreprise entretient des partenariats avec des organismes sociaux pour favoriser des projets durables et assumer une responsabilité sociale. L'utilisation économique de l'électricité et de l'eau jouent notamment aussi un rôle important sous l'aspect de la durabilité.



Les processus forment la base des expériences positives des clients

Le bon fonctionnement des processus est déterminant pour garantir des opérations quotidiennes sans faille dans les concepts gastronomiques haut de gamme à tous les égards des restaurants exploités par la FWG. Un déroulement normalisé et des processus clairs garantissent l'efficacité et l'assurance-qualité en cuisine, ce qui assure à son tour la reproductibilité des expériences positives des clients.

Les responsables de la famille d'associés Wiesner doivent donc maîtriser nombre de défis, à commencer par l'approvisionnement en ingrédients frais et par la planification logistique précise avec l'objectif de minimiser le gaspillage alimentaire. Le management du personnel est un autre aspect essentiel : les quelque 900 collaborateurs de la FWG suivent des formations en continu, concernant en partie des connaissances techniques très spécifiques. Le maintien des connaissances à un niveau actuel et les formations continues contribuent à la fidélisation des talents internes, et ce dans un secteur caractérisé généralement par un taux de fluctuation assez élevé.

Assurance-qualité et transparence en permanence

La Testo Solutions est fière de pouvoir épauler la Famille Wiesner Gastronomie AG dans la mise en œuvre de leurs processus d'assurance-qualité depuis 2021.

A la réception des marchandises, le thermomètre infrarouge et de pénétration testo 104-IR BT garantit que les marchandises particulièrement sensibles comme le poisson frais et les légumes sont toujours livrés à une température admissible et sûre. Les données de l'appareil sont transférées automatiquement via Bluetooth. Autre élément essentiel : l'unité de contrôle, une tablette performante qui guide les employés à travers les processus définis, les alerte en cas d'écart et les invite à engager les actions correctives définies au préalable. Toutes les données sont enregistrées de manière sûre et synchronisées dans le Cloud. De cette manière, elles sont mises à disposition de manière transparente via le tableau de bord et peuvent être consultées à tout moment et partout par la direction de l'entreprise ou le gérant qualité.



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 et absorbent en outre des quantités importantes de graisse. Les frites par exemple deviennent alors creuses. Grâce au remplacement (partiel) de la graisse de friture au bon moment, la FWG 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, la Testo Solutions permet une gestion pro-active de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments dans la Famille Wiesner Gastronomie AG.

Vous trouverez de plus amples informations sur le site www.testo.com/solutions