

Temperaturen an allen Kühlstellen ohne Aufwand überwachen und dokumentieren – mit **testo Saveris 2**.



Die Herausforderungen in einer Metzgerei sind in den letzten Jahren gestiegen: EU-Verordnungen, Vorschriften, Dokumentation, Hygienekontrollen, amtliche Überprüfungen, betriebliche Eigenkontrollen, HACCP-System – die Anforderungen an Betriebe, die Lebensmittel herstellen und verkaufen, wurden in den letzten Jahrzehnten dramatisch verschärft. Die optimale Überwachung der klimatischen Bedingungen in Kühlräumen ist damit mehr denn je ein Schlüssel zur Existenzsicherung und wirtschaftlichem Erfolg.

Die Metzgerei Spindler.

Seit fast 50 Jahren bietet das Familienunternehmen aus Leutenbach fränkische Fleisch- und Wurstwaren. Zur Metzgerei gehören auch ein Gasthaus sowie ein Cateringservice. Ralf Spindler, Metzgermeister und Geschäftsführer, hat das Unternehmen vom Vater übernommen und ist mit der Technik immer auf dem neuesten Stand. „Wenn man eine Arbeit an ein Gerät abgeben kann, ist das schonmal gut“, so Spindler. So setzte er als eines der ersten Unternehmen direkt nach Markteinführung auf das Datenlogger-System **testo Saveris 2**.





Damit Keime und Bakterien keine Chance haben, muss die Temperatur schon direkt nach der Schlachtung streng kontrolliert werden.

Die Herausforderung.

Die Temperaturüberwachung soll mit möglichst wenig Aufwand an insgesamt zehn Kühlstellen erfolgen – zum Beispiel in der Schlachtung, im Verarbeitungskühlraum, im Tiefkühlraum, im Ladenkühlraum und in der Ladentheke. An jeder Kühlstelle gilt es, eine spezifische Temperatur einzuhalten, um die Qualität der Produkte zu sichern. So soll z.B. ein Abweichen von der optimalen Temperatur über eine längere Zeit frühzeitig erkannt werden, damit sich das Bakterienwachstum nicht erhöht und die Ware nicht verdirbt. Dies würde kurzfristig einen wirtschaftlichen Schaden zur Folge haben und kann sich langfristig auf das Image des Unternehmens auswirken.

Die Lösung.

Das Funk-Datenlogger-System testo Saveris 2 nimmt der Metzgerei Spindler täglich Arbeit ab und überwacht und dokumentiert die Temperaturen an allen Kühlstellen automatisch und sicher. Die Daten-Logger übertragen die Messdaten per WLAN an die Testo-Cloud, wo sie jederzeit und überall mit Smartphone, PC oder Tablet abgerufen, ausgewertet und analysiert werden können. Die Verantwortlichen müssen also nicht mehr ständig vor Ort sein, um die Messwerte unter Kontrolle zu haben. Im Fall einer Grenzwertverletzung erfolgt die Alarmierung per E-Mail und SMS. So kann sich die Metzgerei Spindler stets sicher sein, dass die zu verarbeitenden Lebensmittel richtig gelagert werden – für frische Produkte und dadurch gesunde und zufriedene Kunden. Darüber hinaus werden durch die lückenlose und exakte Dokumentation die Anforderungen der Lebensmittelkontrolleure erfüllt. „Ich habe einfach angerufen, ein paar Fragen gestellt, habe mir das eine halbe Stunde überlegt und dann bestellt. Der Ansprechpartner war super kompetent. Die Geräte habe ich selbst installiert. Das hat alles wunderbar geklappt.“ resümiert Ralf Spindler zufrieden.



Auch fertige Wurst- und Fleischwaren müssen bei der Lagerung vorgeschriebene Umgebungsbedingungen erfüllen.

Die Vorteile.

Die Lizenzpakete der Testo-Cloud ermöglichen eine bedarfsgerechte und wirtschaftliche Lösung mit einer individuellen Anzahl an Funk-Datenloggern sowie der optionalen SMS-Alarmierung. Der Nutzer hat weniger Aufwand beim Auslesen der Daten, da die Messdaten nicht mehr manuell mit Hilfe einer USB-Verbindung übertragen werden müssen. Eine hohe Datensicherheit ist gegeben, da seitens des Datenbankbetreibers regelmäßig Datensicherungen durchgeführt werden. Und die Installation der Funk-Datenlogger kann der Anwender problemlos selbst durchführen.

„Die Qualität unserer Fleisch- und Wurstwaren steht bei uns Tag für Tag an erster Stelle. Das Datenlogger-System testo Saveris 2 erfüllt unsere hohen Ansprüche, bietet ein top Preis-Leistungs-Verhältnis und gibt mir jederzeit die Sicherheit, die ich mir wünsche. Von uns eine klare Empfehlung.“

Ralf Spindler,
Metzgermeister und Geschäftsführer der Metzgerei Spindler

Mehr Infos.

Weitere Informationen zum Datenlogger-System testo Saveris 2 und alle Antworten auf Ihre Fragen zum Thema Temperatur- und Feuchteüberwachung erhalten Sie unter www.testo.de.

Testo SE & Co. KGaA
Testo-Straße 1, 79853 Lenzkirch
Telefon +49 7653 681-700
Telefax +49 7653 681-701
vertrieb@testo.de