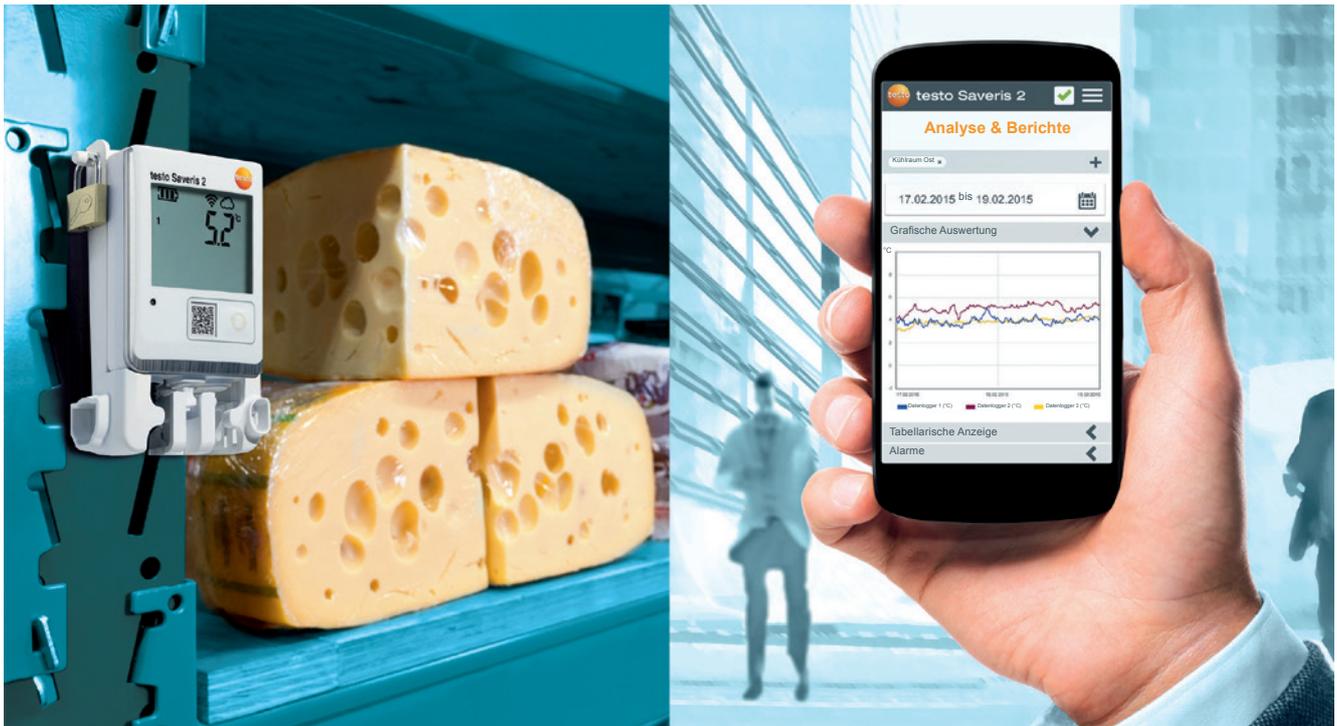


Automatisierte Temperaturüberwachung bei Verarbeitung, Lagerung und Verkauf von Lebensmitteln mit **testo Saveris 2**.



Ob beim Bäcker, Metzger, im Supermarkt oder im Restaurant – Verbraucher müssen sich jeden Tag darauf verlassen können, dass die angebotenen Lebensmittel frisch und von einwandfreier Qualität sind. Um dies zu gewährleisten und gesetzliche Hygienestandards zu erfüllen, müssen insbesondere leicht verderbliche Waren wie Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch und Molkereiprodukte unter konstant einwandfreien klimatischen Bedingungen gelagert und verarbeitet werden. Der für die dauerhafte und zuverlässige Überwachung von kritischen Parametern wie Temperatur und Feuchte notwendige Zeit-, Kosten- und Arbeitsaufwand steht jedoch häufig in keinem Verhältnis zum angestrebten Nutzen.

Mit dem Cloud-basierten Messdaten-Monitoringsystem testo Saveris 2 hat Testo die Temperatur- und Feuchteüberwachung neu gedacht und das automatisierte Sammeln, Speichern und Auswerten von Messdaten entscheidend vereinfacht. Die an allen relevanten Kühlstellen installierten Funkdatenlogger können über WLAN ausgelesen werden, sodass die Daten an jedem Ort und zu jeder Zeit über die Saveris Cloud zugänglich sind.

Bei Grenzwertüberschreitungen erfolgt eine automatische Alarmierung. So haben Sie alle relevanten Umgebungsbedingungen in Kühl- und Gefrierräumen, Kühlmöbeln und beim Speisentransport unter Kontrolle – einfach, jederzeit und überall.

Die Herausforderung.

Im Lebensmittelhandel und in der Gastronomie gibt es zahlreiche Stellen, an denen die Lebensmittelqualität gesichert werden muss. Die größte Bedrohung stellen Verunreinigungen mit gefährlichen Keimen dar. Egal ob Salmonellen, Listerien oder Escherichia coli - alle pathogenen Mikroorganismen breiten sich rasend schnell aus und können sich gravierend auf die Gesundheit der Konsumenten auswirken. Um Risikofaktoren auszuschalten, müssen Lebensmittelunternehmer ein HACCP-Konzept befolgen; insbesondere muss die Temperatur kontinuierlich zwischen definierten oberen und unteren Temperaturgrenzwerten, beispielsweise unter -18 °C bei Tiefkühlprodukten oder zwischen $+4$ und $+8\text{ °C}$ bei Milchprodukten, gehalten werden. Dies ist leichter gesagt als getan, denn in der geschäftigen Hektik von Verkauf und Service wird leicht einmal etwas übersehen. Manuelle Temperaturchecks sind fehleranfällig und bieten keine kontinuierliche Sicherheit. Die Folgen können fatal sein: Nicht nur die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben und Richtlinien steht auf dem Spiel, sondern auch das Vertrauen der Kunden. Und auch wenn es nicht zu Fehlern kommt, bedeutet die tägliche Qualitätssicherung einschließlich Dokumentation einen hohen Zeitaufwand und bindet Personal.

Die Lösung.

Die fortschreitende Digitalisierung und Automatisierung eröffnet für die Temperaturüberwachung im Lebensmittelbereich völlig neue Möglichkeiten. Das händische Auslesen von Datenloggern ist nicht länger zeitgemäß: Mit dem Cloud-basierten Messdaten-Monitoringsystem testo Saveris 2 läuft die Überwachung vollautomatisch. Die Messwerte der Temperatur (bei Bedarf auch Feuchte) werden via WLAN in einem definierten Zeittakt in die Saveris-Cloud übertragen, wo sie sicher und dauerhaft abgelegt werden. Von dort sind

sie an jedem Ort und zu jeder Zeit über einen üblichen Webbrowser abrufbar – am Büro-PC ebenso wie vom Smartphone unterwegs. Die Installation spezifischer Software entfällt, denn der Zugriff auf die Messdaten erfolgt bei testo Saveris 2 einfach über den Webbrowser. Damit sind alle Daten auf beliebigen Endgeräten – PC, Notebook, Tablet oder Smartphone – überall und jederzeit verfügbar. Übersichtliche Darstellungen und Auswertemöglichkeiten vereinfachen die Kontrolle und Dokumentation. Auch bei Grenzwertüberschreitungen ist die Sicherheit stets gewährleistet: testo Saveris 2 alarmiert die Verantwortlichen per E-Mail oder SMS, sodass diese im Ernstfall sofort reagieren können. So sparen Sie Zeit und Kosten und erhöhen zugleich die Sicherheit, denn „menschliches Versagen“ wird zuverlässig ausgeschlossen.

Die Vorteile auf einen Blick.

- Automatisierte und sichere Temperaturüberwachung
- Messdaten von überall und zu jeder Zeit einsehbar, auch mobil mit dem Smartphone oder Tablet
- Zeit- und Kostenersparnis durch automatisiertes Auslesen der Datenlogger
- Mit weiteren Datenloggern beliebig skalierbar
- Automatische Alarmierung bei Grenzwertüberschreitungen und Fehlfunktionen
- Sehr hohe Sicherheit durch Datenhaltung in der Cloud und im Datenlogger

Mehr Infos.

Weitere Informationen zu testo Saveris 2 Funkdatenloggern und zur testo Saveris Cloud und ihren Anwendungsmöglichkeiten im Lebensmittelhandel und in der Gastronomie erhalten Sie von unseren Experten unter [xxxxx](mailto:xxxxx@testo) oder xxxx@testo.

