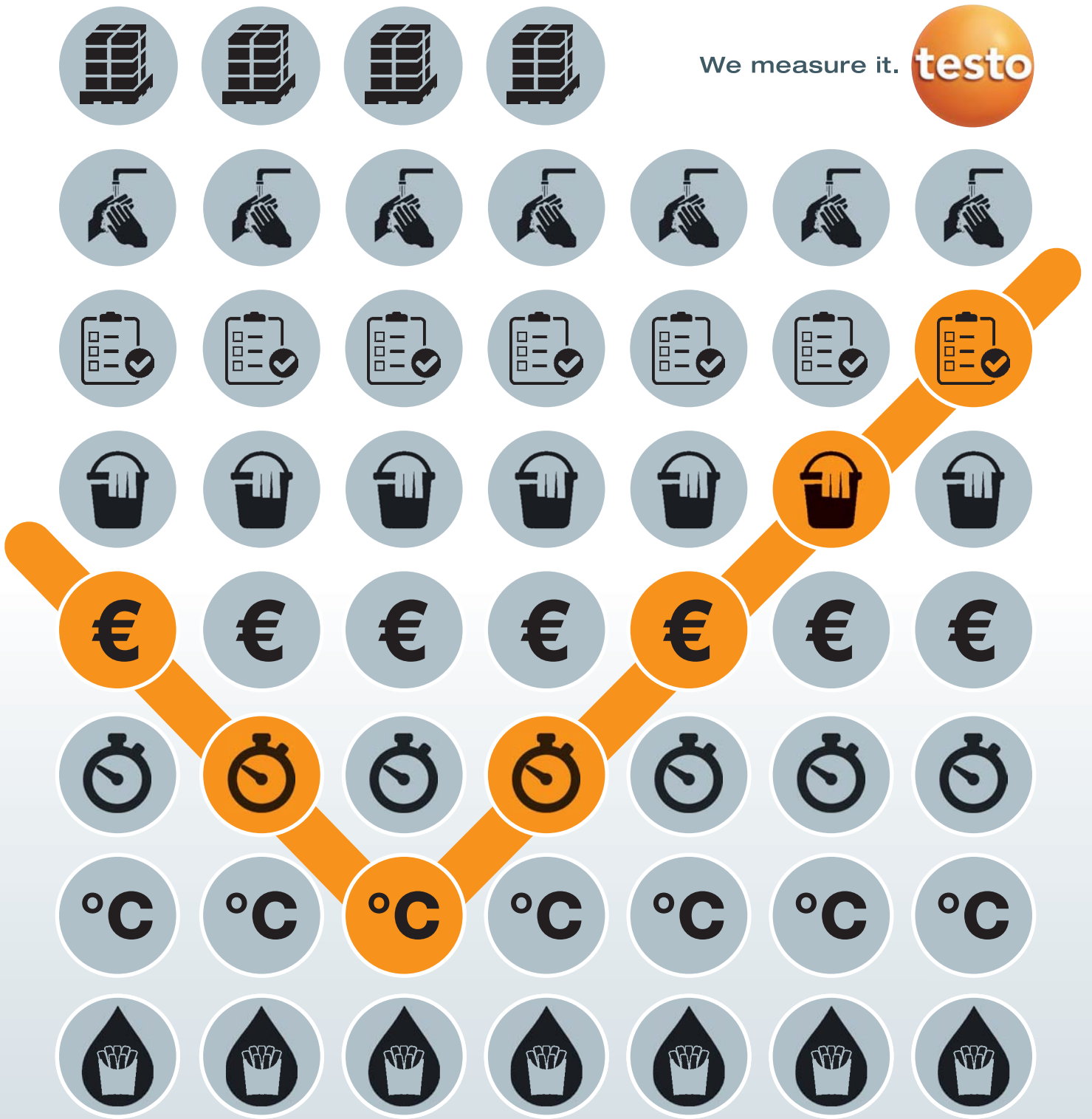


We measure it.

testo



Gestione automatizzata della qualità per la ristorazione.

Rispettare le regole di conformità, aumentare la qualità e abbattere i costi: con la soluzione digitale testo Saveris Restaurant è possibile.



- ✓ **Integrazione digitale dell'intero manuale di qualità.**
- ✓ **Monitoraggio automatico della temperatura al posto delle fastidiose misure a campione.**
- ✓ **Allarme immediato e avvio delle misure correttive archiviate in caso di superamento dei valori di processo e delle soglie.**






Testo: high-tech dall'Alta Foresta Nera.


Da quasi 60 anni il nome Testo è sinonimo di soluzioni di misura innovative Made in Germany. Nella nostra veste di leader mondiale nel settore degli strumenti di misura portatili, aiutiamo più di 650.000 clienti a risparmiare tempo e risorse, a tutelare l'ambiente e la salute delle persone e ad aumentare la qualità di merci e servizi.

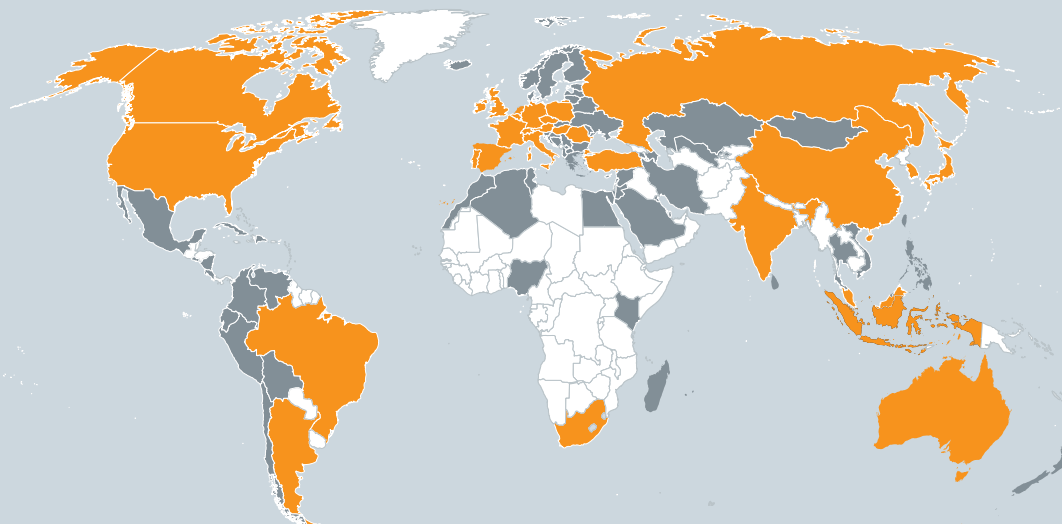
Sono 2.500 le persone che presso 32 filiali sparse in tutto il mondo ricercano, sviluppano, producono e commercializzano per l'azienda high-tech. Gli strumenti di misura altamente precisi e le soluzioni innovative per la gestione dei dati di misura di domani firmate Testo hanno già conquistato oltre 650.000 clienti in tutto il mondo.

Una crescita annuale media di oltre il 10 % dalla sua fondazione nel 1957 e un fatturato attuale che sfiora un quarto di miliardo di Euro dimostrano chiaramente che l'Alta Foresta Nera e i sistemi hightech sono un binomio perfetto. Il successo di Testo è dovuto anche agli investimenti superiori alla media nel futuro dell'azienda: circa un decimo del fatturato annuo viene infatti investito da Testo nel settore Ricerca e Sviluppo.



Filiali 

Partner commerciali 



testo Saveris Restaurant: la vostra soluzione personalizzata formata da software intuitivo, strumenti di misura ultra-precisi e un pacchetto completo di servizi.



Software

Digitalizzazione dei manuali di qualità

I manuali della qualità cartacei vengono digitalizzati velocemente, aggiornati centralmente e distribuiti a tutti i ristoranti.

Tutto sotto controllo

Tutti i punti di misura e i processi importanti ai fini della qualità vengono gestiti e documentati via tablet, smartphone o PC.



Strumenti di misura

Misure senza lacune

Tutti i principali parametri di un ristorante vengono rilevati con la massima precisione (ad es. qualità dell'olio di frittura, temperatura).

Lavorare con più flessibilità

Combinando ad es. in pochi secondi la pratica impugnatura con una delle robuste sonde, i valori di misura vengono trasmessi senza fili all'unità di controllo.



Servizi

Pianificazione personalizzata

Insieme a voi pianifichiamo l'intero progetto e ci occupiamo di configurare il software e gli strumenti di misura in base alle vostre esigenze specifiche.

Installazione

Un passaggio facile e veloce al sistema di gestione della qualità digitale è garantito da un'efficiente messa in funzione e dai corsi di formazione destinati al vostro personale.



Regole di conformità più facili

Le norme aziendali e quelle di legge sono integrate con la massima trasparenza nei vari processi.



Aumento sensibile della qualità

I prodotti alimentari vengono preparati in modo più sicuro e i controlli di qualità evasi in modo più efficiente.

Reazione immediata

Gli allarmi programmabili (anche via e-mail, SMS) e le misure correttive archiviate nel sistema garantiscono un intervento tempestivo e meno errori umani.

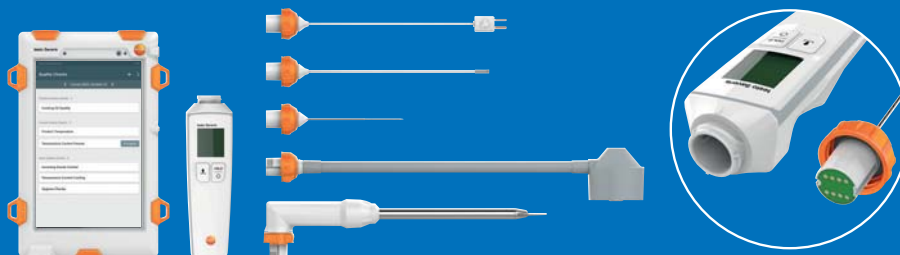
Come piace a voi

Un sistema personalizzabile grazie alle funzioni di analisi e reporting specifiche per ristoranti.



Sorveglianza automatica

Le condizioni climatiche del magazzino vengono monitorate con la massima affidabilità dai data logger WiFi.



Servizio completo

Sfruttate il nostro pacchetto completo senza pensieri: ci occupiamo noi di supporto, manutenzione e taratura del vostro sistema.



Abbattimento dei costi

Il personale ha più tempo a disposizione per preparare e vendere i pasti.

Testo: il vostro esperto in sicurezza alimentare.

Gli strumenti di misura e le soluzioni firmate Testo vengono impiegate da decenni in tutta la filiera alimentare e fanno parte dell'attrezzatura indispensabile dei produttori di generi alimentari, dei ristoranti, delle cucine industriali e delle aziende di catering.

Lavorando a stretto contatto con i nostri clienti, abbiamo capito che in un mondo globalmente interconnesso e dinamico non è sufficiente misurare con precisione, ma occorre creare un sistema intelligente con il quale gestire in modo affidabile tutti i parametri di qualità e rendere il lavoro quotidiano più facile, sicuro ed efficiente.

Per questo motivo abbiamo sviluppato, insieme agli esperti internazionali che operano nel settore della gastronomia industriale, la soluzione di gestione della qualità testo Saveris Restaurant: gli strumenti di misura flessibili, uniti a un software dall'uso intuitivo e a un pacchetto completo e personalizzato di servizi, formano una soluzione ottimizzata per far sì che nel vostro lavoro quotidiano possiate rispondere alle regole di conformità, aumentare il livello di qualità e abbattere i costi.





2984 1323/dk/01.2017
Con riserva di modifiche, anche a livello tecnico.

Testo SpA
via F.lli Rosselli 3/2
20019 Settimo Milanese (MI)
Tel: 02/33519.1
e-mail: info@testo.it