

Monitoraggio e documentazione della temperatura in tutti i luoghi refrigerati senza dispersione di risorse – con testo Saveris 2



Le sfide poste ai macellai sono aumentate negli ultimi anni: direttive UE, regolamenti, documentazione, controlli igienici, valutazioni ufficiali, auto-controlli operativi, sistema HACCP – i requisiti nei confronti delle attività che producono e vendono alimenti sono divenuti molto più rigorosi. Il monitoraggio ottimale delle condizioni climatiche nelle celle frigorifere è quindi più determinante che mai nel garantire una fonte di reddito e assicurare il successo economico.

Macelleria familiare Metzgeri Spindler.

L'azienda familiare di Leutenbach, Germania, produce specialità di salsicce e carne della Franconia da quasi 50 anni. L'attività include anche un ristorante e un servizio catering. Il capo macellaio e proprietario Ralf Spindler ha rilevato l'attività da suo padre ed è sempre al passo con le ultime tecnologie. "Se puoi far fare il lavoro a un macchinario, è sempre una buona cosa", afferma Spindler. Per tale ragione, il suo è stato uno dei primi esercizi a investire nel sistema di acquisizione dati testo Saveris 2, appena dopo il lancio sul mercato.





La temperatura deve essere monitorata attentamente, subito dopo la macellazione, in modo da non lasciare scampo a germi e batteri.

La sfida.

La temperatura deve essere monitorata con il minor sforzo possibile in dieci ambienti refrigerati – ad esempio nel macello, nel locale di lavorazione refrigerato, nella cella di congelamento, nella cella frigorifera del punto vendita e nel banco di vendita. Si deve mantenere una temperatura specifica in ogni ambiente refrigerato, al fine di garantire la qualità dei prodotti. Per esempio, occorre individuare per tempo qualsiasi scostamento dalla temperatura ottimale per un periodo prolungato, in modo da impedire che la proliferazione batterica rovini la merce. Ciò determinerebbe un danno economico a breve termine e comprometterebbe la reputazione dell'attività a lungo termine.

La soluzione.

Ogni giorno, il sistema di acquisizione dati WiFi testo Saveris 2 risparmia lavoro al personale della Metzgerei Spindler, monitorando e documentando in modo automatico e sicuro le temperature in tutti gli ambienti refrigerati. I data logger trasferiscono i dati di misura tramite WLAN al Testo Cloud, dove possono essere richiamati, valutati e analizzati ovunque e in qualunque momento tramite smartphone, PC o tablet. Il responsabile non deve quindi più essere sempre sul posto per tenere sotto controllo i valori di misura. Se una soglia viene superata, viene inviato un allarme via e-mail e SMS. Ciò consente alla Metzgerei Spindler di avere sempre la certezza che gli alimenti da lavorare siano conservati correttamente – per avere prodotti freschi e clienti soddisfatti. Oltre a questo, la documentazione ininterrotta e precisa soddisfa le richieste degli ispettori alimentari. "Mi è bastato chiamare, fare un paio di domande, pensarci sopra mezz'oretta e quindi ordinare. I miei interlocutori sono stati davvero competenti. Ho installato gli strumenti da solo. E tutto è andato alla perfezione", riassume Ralf Spindler.



Anche la carne e le salsicce finite devono soddisfare le condizioni ambiente prescritte per lo stoccaggio.

I vantaggi.

I pacchetti sotto licenza Testo Cloud forniscono una soluzione economica basata sulle esigenze, con un numero individuale di data logger WiFi e allarmi opzionali via SMS. L'utente ha meno da fare a leggere i dati, in quanto i dati misurati non devono più essere trasferiti manualmente usando una connessione USB. È garantito un livello elevato di sicurezza dei dati, in quanto il gestore della banca dati effettua dei backup regolari. E l'utente può installare da solo i data logger WiFi senza problemi.

"La qualità della nostra carne e delle nostre salsicce ha la priorità ogni giorno. Il sistema di acquisizione dati testo Saveris 2 soddisfa i nostri requisiti rigorosi, assicura un eccellente rapporto prezzo/rendimento e mi garantisce la sicurezza che voglio in ogni momento. Lo raccomandiamo assolutamente."

Ralf Spindler,
capo macellaio e proprietario, Macelleria Spindler

Maggiori informazioni.

Maggiori informazioni sul sistema di acquisizione dati testo Saveris 2 e risposte alle vostre domande sul monitoraggio della temperatura e dell'umidità su www.testo.it