

Be sure. **testo**



Avez-vous le contrôle total de votre chaîne du froid?

testo Saveris Retail Chain: la solution numérique pour
la traçabilité sûre et l'efficacité maximale de votre gestion de la qualité.



Quelles sont les performances actuelles de votre **gestion de la qualité**?

En tant que gérant de la qualité, vous êtes responsable de l'acheminement des denrées alimentaires avec une qualité irréprochable depuis le producteur jusqu'au consommateur – une tâche responsable qui vous occupe à 100 % et qui implique une remise en question régulière des processus établis. Qu'en pensez-vous? L'assurance-qualité de votre entreprise fonctionne-t-elle bien?

Beaucoup de données, peu d'**utilité**?

- Vos employés saisissent-ils la température et les données relatives à la qualité de manière efficace et fiable?
- Les données collectées sont-elles regroupées?
- Pouvez-vous utiliser les données collectées relatives à la qualité pour analyser et améliorer vos processus?

Un **coût** élevé?

- Pouvez-vous empêcher la dégradation prématurée de marchandises par une surveillance cohérente des températures?
- Pouvez-vous saisir les données quotidiennes relatives à la qualité sans une montagne de paperasse?
- Pouvez-vous réaliser les audits avec un faible investissement de temps et peu de coûts?

Un manque de **transparence**?

- Savez-vous où sont les points critiques de votre chaîne du froid?
- Pouvez-vous tracer la qualité de vos marchandises tout au long de la chaîne?
- Pouvez-vous détecter et corriger rapidement les paramètres critiques en cas de problème?

Peu de **contrôle**?

- Pouvez-vous être sûr à tout moment que l'assurance-qualité fonctionne de manière fiable dans vos marchés et stocks et dans la logistique?
- Est-ce que chaque employé impliqué dans le processus partage votre compréhension de la qualité?
- Attendez-vous le prochain audit de manière détendue?

testo Saveris Retail Chain rend votre gestion de la qualité efficace et fiable.



testo Saveris Retail Chain: cette solution a été mise au point en commun avec des experts de l'industrie agroalimentaire. Elle vous permet de disposer de tous les paramètres relatifs à la qualité réunis dans un même système: de la fourche à la fourchette. La technique de mesure très précise, le logiciel à commande intuitive et le service complet rendent votre travail facile, rapide et efficace.

Avoir une vue d'ensemble de tout le processus.

- ☑ Saisir sous forme numérique toutes les données relatives à la qualité et les consulter à tout moment
- ☑ Regrouper les données des marchés, des centres de distribution et de la logistique en un seul système
- ☑ Retracer toute la chaîne du froid des marchandises jusqu'au producteur

Obtenir une meilleure efficacité.

- ☑ Détecter à temps des pannes dans la chaîne du froid et éviter la perte de marchandises
- ☑ Saisir les données relatives à la qualité sous forme numérique, sans papier, et décharger les employés par une surveillance automatique des températures
- ☑ Réaliser des audits rapidement et de manière ciblée là où ils sont le plus requis

Identifier les points critiques.

- ☑ Détecter les points faibles de la chaîne du froid
- ☑ Utiliser les données relatives à la qualité saisies pour analyser et optimiser les processus
- ☑ Être informé par le système sur les problèmes avant même qu'ils ne surviennent

Maîtriser tout.

- ☑ Appliquer de manière fiable les spécifications relatives à la qualité – dans les marchés, les stocks et la logistique
- ☑ Renforcer la conscience de la qualité de vos employés dans tous les domaines
- ☑ Obtenir le contrôle total de la qualité tout au long de la chaîne du froid

Saisir, regrouper et analyser les données de manière **systematique**.



Capteurs: saisie fiable des données relatives à la qualité.

Fort de 60 ans d'expériences dans la fabrication de solutions de mesure et de capteurs, Testo vous fournit tous les appareils dont vous avez besoin pour la surveillance de la chaîne du froid: à commencer par le thermomètre de pénétration à infrarouges pour les mesures de contrôle jusqu'à la tablette que vos employés utilisent pour réaliser les contrôles de qualité, sans oublier les enregistreurs de données WiFi pour l'enregistrement automatique des températures et les alarmes automatiques.



Logiciel: regroupement et analyse des données relatives à la qualité.

Le cockpit testo Saveris vous offre une vue d'ensemble complète de tous les processus dans vos marchés, centres de distribution et dans la logistique. Les actions définies dans le manuel de qualité numérisé peuvent ainsi être implémentées rapidement et avec facilité dans tous les domaines. Les responsables locaux ont toujours leur propre domaine sous contrôle alors que vous profitez d'une bonne vue d'ensemble.



Services: un partenaire compétent dans le monde entier.

Nos collaborateurs de service spécialement formés sont à vos côtés lors de toutes les étapes de ces processus: vos besoins sont notre priorité de la planification à la maintenance, en passant par la mise en service. En commun avec vous, nous définissons pendant toutes les phases du projet comment le testo Saveris Retail Chain peut vous aider dans votre travail quotidien. Nous sommes également toujours disponibles pour vous pendant l'exploitation et nous chargeons du support, de la maintenance et de l'étalonnage de votre système.

Votre expert en **sécurité alimentaire.**

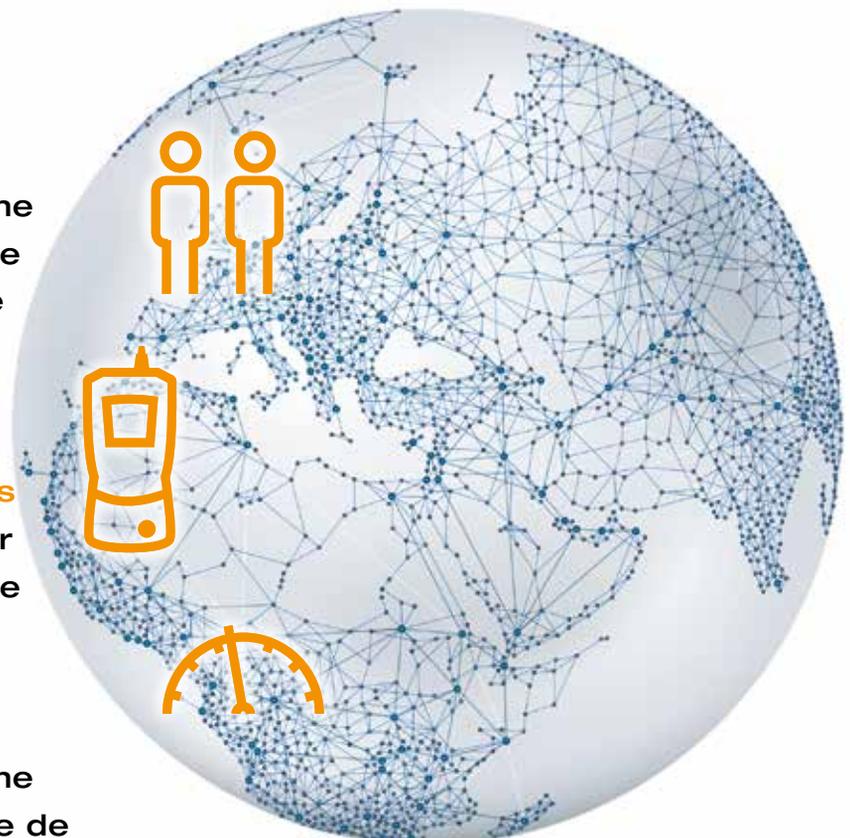
Depuis des décennies, Testo est un partenaire fiable dans le domaine agroalimentaire. Notre technique et nos solutions de mesure sont utilisées au quotidien par les producteurs de denrées alimentaires, les supermarchés, les restaurants et les entreprises de catering et sont indispensables pour l'assurance-qualité. L'échange étroit avec nos clients montre ceci dans un monde dynamique et connecté globalement, il ne suffit plus de mesurer avec précision. C'est plutôt la gestion complète de tous les paramètres pertinents en matière de qualité avec un système intelligent qui rend votre travail quotidien plus facile, plus sûr et plus efficace.



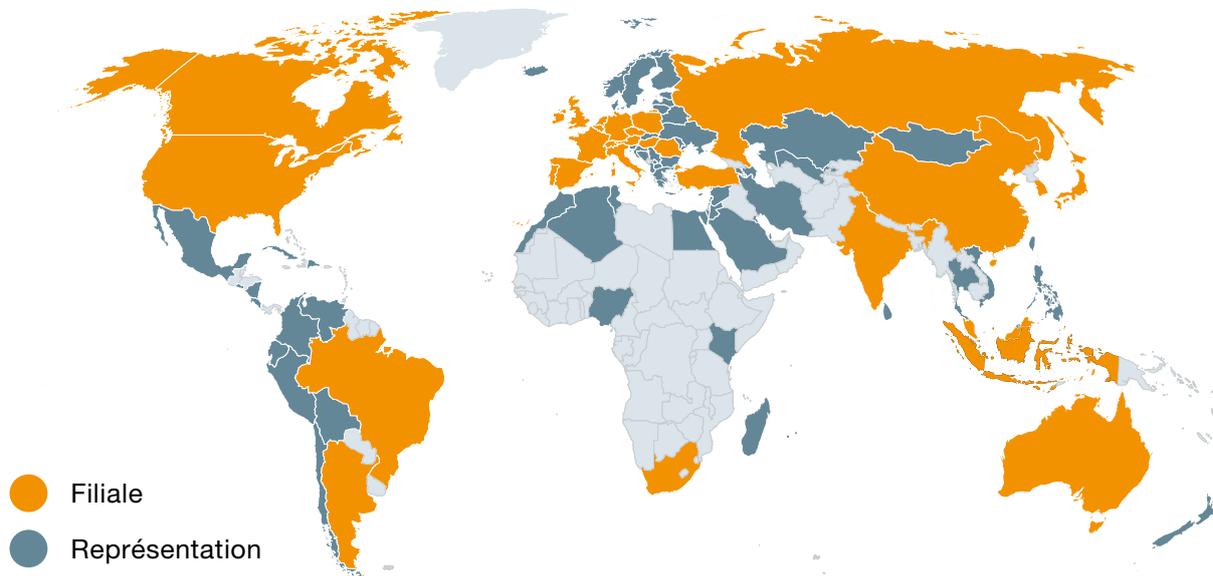
100 000 **clients**
dans le domaine
agroalimentaire
dans le monde
entier

70 000 **appareils de
mesure vendus**
pour le secteur
agroalimentaire
par an

20 000 **étalonnages**
dans le domaine
de la technique de
mesure alimentaire
par an



Haute technologie en provenance de la Haute Forêt-Noire.



Testo est synonyme de solutions de mesure novatrices « made in Germany » depuis 60 ans. Leader mondial des techniques de mesure portatives et stationnaires, nous sommes aux côtés de nos clients pour les aider à gagner du temps et de l'argent, à protéger l'environnement et la santé humaine et à fournir des marchandises et services d'une encore plus grande qualité.

Répartis dans 32 filiales partout dans le monde, 2 600 collaborateurs se chargent des travaux de recherche et de développement de cette entreprise spécialisée dans les produits high-tech, ainsi que de la production et de la commercialisation de ceux-ci.

Testo convainc plus d'1 million de clients dans le monde entier par ses appareils de mesure très précis et ses solutions novatrices pour une gestion des données de mesure orientée vers l'avenir. Une croissance annuelle moyenne supérieure à 10 % depuis la création de l'entreprise en 1957 et un chiffre d'affaires actuel de près de 250 millions d'euros montrent clairement que haute technologie et Haute Forêt-Noire peuvent parfaitement s'accorder. Des investissements pour l'avenir de l'entreprise nettement supérieurs à la moyenne font également partie de la recette du succès de Testo. Testo investit chaque année environ 10% de son chiffre d'affaires mondial dans la recherche et le développement.