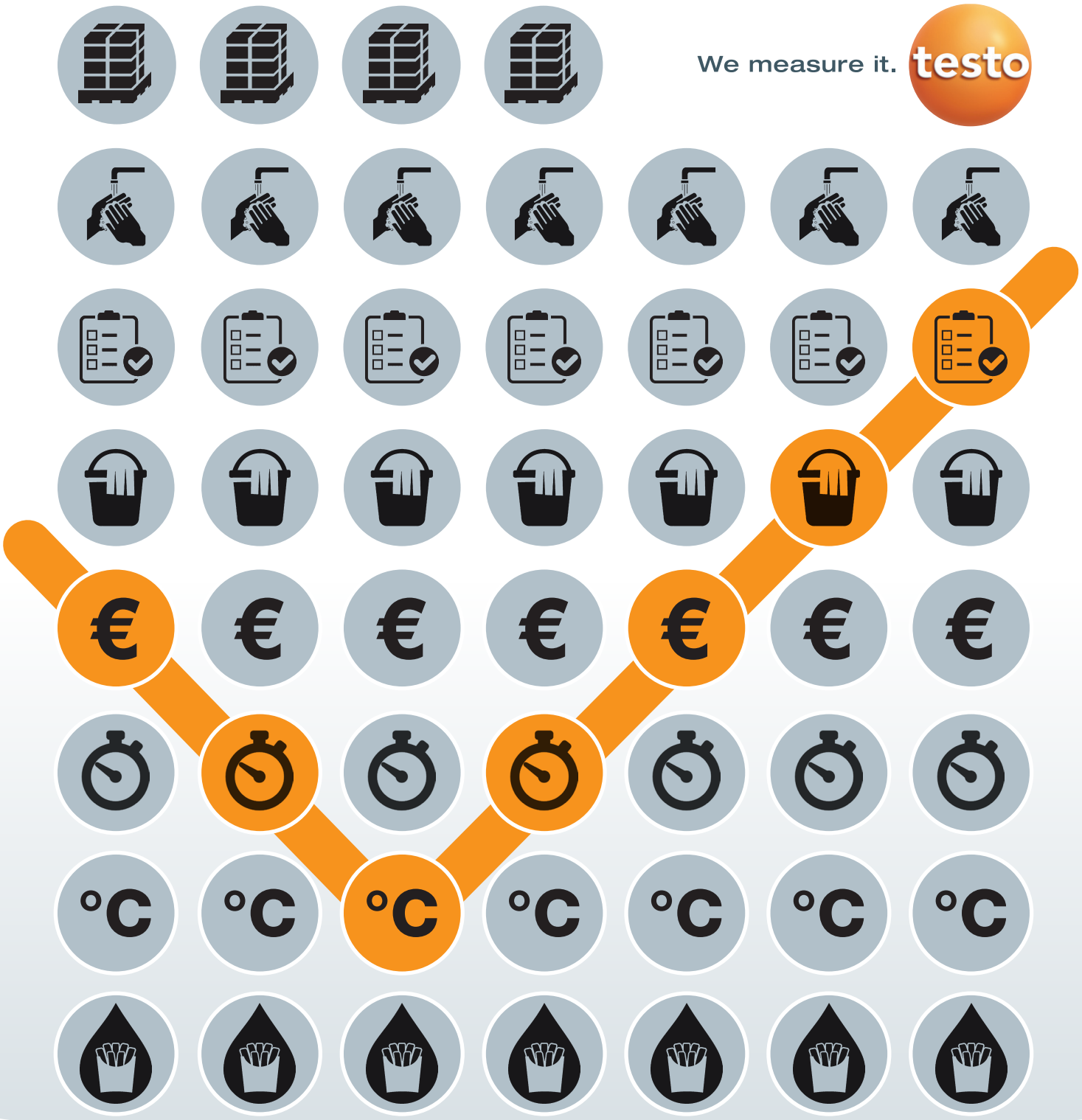


We measure it. testo

# Restoran zincirleri için dijital kalite yönetim sistemi

testo Saveris Restaurant dijital çözüm sistemi ile - gıda standartlarının yerine getirilmesi, kalitenin artırılması ve maliyetlerin düşürülmesi.

- Kalite el kitabının tamamının dijital entegrasyonu.
- Zaman alan rastgele kontroller yerine otomatik sıcaklık izleme.
- Prosesler ve limit değer ihlalleri için anlık alarmlar ve kayıtlı düzeltici faaliyetler.

We measure it.
testo

# testo Saveris Restaurant: Kullanımı kolay yazılımı, hassas ölçüm teknolojisini ve kapsamlı hizmetleri

## Yazılım

**Kalite el kitaplarını dijitalleştirmek**
Tek bir dokunuşla, kağıt bazlı kalite el kitabınızın hızlı ve dijital olarak tüm restoranlarınıza dağıtılması.

**Bir bakışta her şey**
Kalite ile ilgili tüm ölçüm noktaları ve proseslerin tablet, akıllı telefon ya da bilgisayarla yönetimi ve dokümantasyonu.

**Hızlı tepki**
Zamanında müdahale ve daha az insan hatası için çok yönlü alarmlar (e-mail, SMS gibi) ve kayıtlı düzeltici faaliyetler.

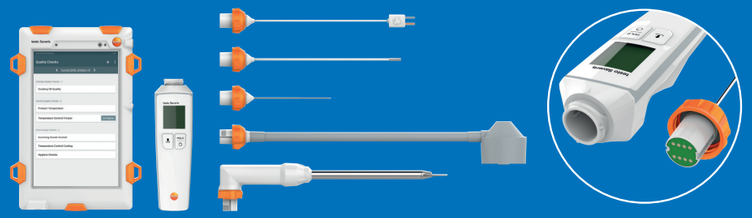
**İstediğiniz gibi**
Restoran bazında uyarlanabilir özel alarm ve raporlama fonksiyonları.

## Ölçüm teknolojisi

**Kesintisiz ölçüm**
Bir restoranın tüm önemli ölçüm parametrelerinin hassas kaydı (örn. kızartma yağı kalitesi, sıcaklık).

**Çalışma esnekliği**
Bluetooth aparatı ile problardan birinin pratik birleşimi - ölçüm değerleri kablosuz olarak Kontrol Ünitesine iletilir.

**Otomatik izleme**
WiFi dataloggerlarla depolama koşullarının son derece verimli bir şekilde izlenmesi.



## Hizmetler

**Özgün planlama**
Birlikte, tüm projeyi planlıyoruz; yazılım ve ölçüm teknolojisinin konfigürasyonunu kendi gereksinimlerinize göre devralıyoruz.

**Kurulum**
Dijital kalite yönetimine hızlı ve kolay geçiş - etkin izleme ve personel eğitimi sayesinde.

**Destek**
Özel paketimizin avantajlarından yararlanın: Sisteminizin teknik destek, bakım ve kalibrasyon işlemlerine özen gösteriyoruz.

**Kalite standartlarının daha kolay karşılanması**
Yasal yönetmelikler ve firma yönetmelikleri şeffaf olarak iş akışlarına entegre edilir.

**Kalitenin gözle görülür şekilde yükselmesi**
Gıdalar daha güvenli bir şekilde hazırlanır - kalite kontrolleri daha verimli hale gelir.

**Maliyetlerin düşürülmesi**
Personel, yiyecek hazırlamak ve satmak için daha fazla zamana sahiptir.

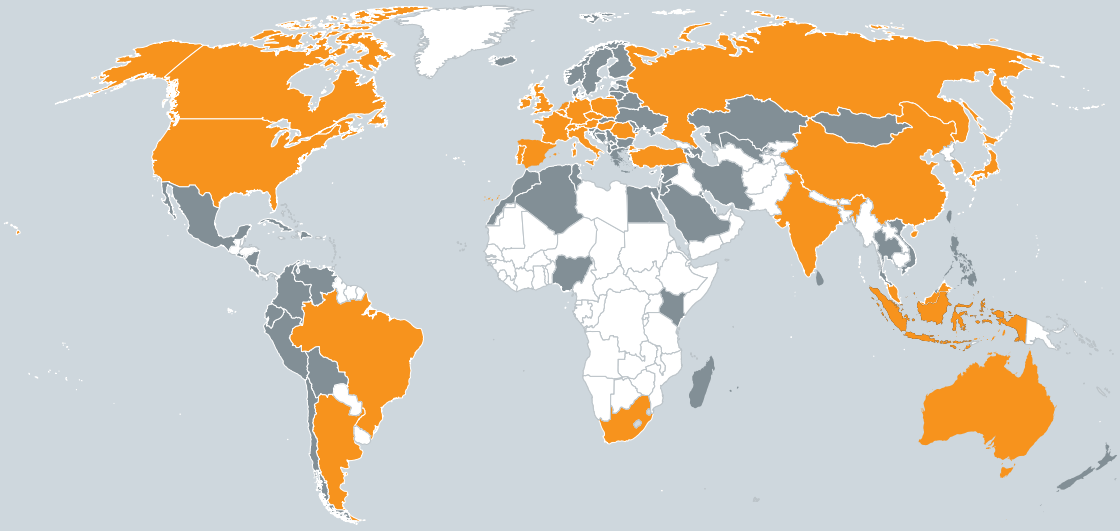
# Testo: Üstün Alman teknolojisi.

Neredeyse 60 yıldır Testo, Almanya'daki yenilikçi ölçüm çözümlerini temsil etmektedir. Portatif ölçüm teknolojisinde bir pazar lideri olarak, dünya genelinde 650.000'den fazla müşteri için zaman ve kaynak tasarrufu yaparak, çevre ve insan sağlığını korumak, ürünlerin ve hizmetlerin değerini artırmak için çalışmaktadır.

2.500 çalışanı, dünyanın dört bir yanındaki 32 ofisle araştırma, geliştirme, üretim ve pazarlama alanlarında yer almaktadır. Dünya çapında, hassas ölçüm cihazlarını kullanan ve yarının ölçüm yönetimi yenilikçi çözümlerimizi kullanmaya hazır 650.000'i aşkın müşterisi bulunmaktadır.

1957'de şirketin kurulmasından bu yana ortalama yıllık %10'u aşan bir büyüme gerçekleşmiştir ve bu büyüme Alman mühendislerin geliştirdiği yüksek teknolojili sistemlerin mükemmel şekilde uyuştuğunu göstermektedir. Black Forest ve yüksek teknolojili sistemlerin mükemmel şekilde uyuştuğunu göstermektedir. Şirketin geleceğine yönelik ortalama üstü olan yatırımlar, Testo'nun başarı reçetesinin bir parçasıdır. Testo, araştırma ve geliştirmede de, yıllık global cironun yaklaşık onda birine yatırım yapmaktadır.

Temsilci ofis
Bayi



# Testo: Gıda güvenliği uzmanınız.

Testo'nun ölçüm cihazları ve çözümleri onlarca yıldır tüm gıda akış prosesi boyunca kullanılmakta; gıda üreticilerinin, restoranların, büyük mutfaklar ve catering işletmelerinin vazgeçilmez ekipmanları arasında yerini almaktadır.

Müşterilerimizle olan yakın işbirliğimiz bir şeyi netleştirdi: gelişmekte olan dünyada, sadece doğru ölçmek yeterli değil. Günlük işlerinizi daha kolay, daha güvenli ve verimli hale getiren bir akıllı sistemle tüm kalite parametrelerinin kapsamlı yönetimi gitgide daha önemli hale gelmektedir.

Bu nedenle, kalite yönetim çözümü testo Saveris Restaurant'ı, hızlı servis restoran zincirlerinin uluslararası uzmanlarıyla birlikte geliştirdik: Esnek ölçüm teknolojisi, kullanımı kolay yazılım ve çok yönlü hizmetlerimizle birleştirildi - gıda standartlarına uygunluğu sağlamak, günlük iş akışınızda kaliteyi artırmak ve maliyetleri düşürmek için uyarlandı.

Fulya Mah. Vefa Deresi Sok.
Gayrettepe İş Mrk. C-Blok No:5/1
D:2-3-4-5 34394 Şişli/İstanbul
Tel: 0212 217 01 55
Faks: 0212 217 02 21
E-mail: infotesto@testo.com.tr

**www.testo.com.tr**