

Avec testo Saveris Restaurant, Testo digitalise et facilite la traçabilité du Plan de Maîtrise Sanitaire des micro-brasseries NINKASI



Créé en 1997 à Lyon, NINKASI est né d'une idée simple : implanter le concept des micro-brasseries américaines en France.

Alchimie parfaite entre production de bières de qualité, offre de restauration en partenariat avec des acteurs locaux et organisation de concerts, NINKASI compte aujourd'hui 18 points de vente en Rhône-Alpes.

Soumis aux règles strictes de l'HACCP garantissant la traçabilité des denrées alimentaires et le suivi de la chaîne du froid, NINKASI a choisi testo Saveris Restaurant pour digitaliser entièrement son Plan de Maîtrise Sanitaire et bénéficier d'une solution centralisée et une surveillance à distance de chaque point de vente.

NINKASI, hauts lieux de brassage

C'est à Lyon, haut lieu de tradition brassicole au XIXème siècle que NINKASI, en référence à la déesse de la bière, voit le jour en 1997. Après un voyage aux Etats-Unis, son fondateur décide d'implanter en France le concept des micro-brasseries américaines. Une ancienne usine de transports à Gerland est alors transformée en lieu de vie et de brassage humain inédit avec une fabrique de bières, un premier restaurant et une salle de concert. Remportant un franc succès, ce concept est aujourd'hui décliné dans 18 points de vente en région Rhône Alpes.

testo Saveris Restaurant, une solution numérique HACCP complète et ergonomique

Comme tous les restaurants, NINKASI est soumis aux règles strictes de l'HACCP, procédure que doit, tous les jours, réaliser chaque établissement pour identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs liés à la sécurité alimentaire.



andré sudrie
relations presse

63 rue Rambuteau 75004 Paris
Tél : 01 42 78 22 22 • Fax : 01 42 78 57 20
Web : www.andresudrie.com

Retrouvez cette information sur :
www.andresudrie.com

Afin de simplifier au quotidien la démarche HACCP, de réaliser et visualiser facilement les enregistrements du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de chaque point de vente, Nicolas Cressens, Directeur des Opérations de NINKASI, recherchait une solution totalement digitalisée. « *Nous réalisons notre PMS en version papier. Ceci nous posait des problématiques d'accès aux informations. Nous recherchions une solution centralisée nous permettant d'avoir une vue d'ensemble sur la qualité de saisie des relevés par nos équipes* ».



Avec ses outils entièrement connectés garantissant une fiabilité totale, la solution numérique de gestion automatisée de la qualité testo Saveris Restaurant l'a totalement séduit. Il a ainsi choisi d'équiper chaque point de vente avec :

- . une **poignée multifonctions avec sonde** pour vérifier la qualité des huiles de friture,
- . un **thermomètre infrarouge bluetooth 104 IR BT** pour prendre la température à cœur des aliments,
- . des **enregistreurs de température** installés sur les points chauds à l'entrée de la chambre froide qui, s'il y a dépassement de seuil, envoient une alarme sur la tablette ou un smartphone pour mettre en place une action corrective.

Tous ces appareils de mesure connectés transfèrent automatiquement les résultats relevés à

- . une **tablette**, intégrant un logiciel intuitif personnalisé, faisant office d'unité de contrôle opérationnelle. Cette dernière permet de valider les procédures de qualité et d'accéder à un contrôle à distance. L'ensemble des données est enregistré sur la tablette et sauvegardé dans le Cloud.
- . une **imprimante** pour éditer les étiquettes des DLC secondaires à apposer sur les aliments en cours d'utilisation.

En supprimant l'édition de tirages papier, **testo Saveris Restaurant** simplifie les procédures ainsi que les contrôles imposés par l'HACCP. Il garantit que les prescriptions de conformité sont respectées en permanence. « *La tablette guide les employés du restaurant de manière intuitive et conviviale pour tous les vérifications et toutes les actions correctives à mettre en place. Toutes les données du restaurant, infalsifiables lors de la prise de relevés, sont saisies et documentées* » explique Nicolas Cressens.



Source de gain de temps et de sécurité, testo Saveris Restaurant permet au Responsable des Opérations de NINKASI d'aller rechercher facilement les informations archivées de tous les établissements. « *Enfin, dans une cuisine, les outils sont mis à rude épreuve, les appareils de mesure testo répondent parfaitement aux contraintes de cet environnement* » ajoute le Responsable.

Avec la solution de gestion de la qualité automatisée testo Saveris Restaurant, NINKASI garantit la qualité et la fraîcheur de son offre tout en facilitant à ses équipes la démarche HACCP.



Testo France

Leader national et mondial sur le marché des appareils de mesures, Testo a su s'imposer comme partenaire privilégié de bien des professionnels à travers le monde.

Tout a commencé en Allemagne en 1957 avec une idée toute simple : un thermomètre électronique élaboré à partir d'une technologie nouvelle pour l'époque.

Aujourd'hui, Testo est une marque reconnue dans le monde entier avec plus de 33 filiales pour la représenter. En France, Testo doit ses 40 ans de succès à sa technologie de pointe et d'innovation mais aussi aux hommes qui constituent le capital qui fera toujours la différence.

Retrouvez toutes les informations sur www.testo.com et sur www.blog-testo.fr

