

Digitale Temperaturüberwachung

Alles unter Kontrolle

Kontrollen sind lästig und kosten Zeit. Und damit Geld. Für die gesetzlich vorgeschriebene Temperaturkontrolle von Kühl- und Tiefkühlprodukten, kann digitale Technik dem Personal die Arbeit abnehmen.

tW KOMPAKT

Ein Modul in der Tankstellen-Software von Station-Guide gewährleistet rechtssicher die Temperaturkontrolle von Kühl- und Tiefkühlwaren im Shop.

Zum Teil stimmt es ja wirklich: Wir übertreiben es mit der Kontrolle. Andererseits, wer nicht überwacht, läuft Gefahr, große Schäden zu verursachen. Unternehmer müssen also abwägen, was sie wollen: totale Kontrolle oder kalkuliertes Risiko.

Wo es um die Sicherheit von Lebensmitteln geht und damit um den Schutz des Verbrauchers, nimmt der Gesetzgeber dem Unternehmer die Entscheidung ab: Seit elf Jahren gelten die EU-Hygienevorschriften HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), übersetzt: „Gefahrenanalyse“ und „kritischer Kontrollpunkt“. Das geht auch Betreiber von Shops und Bistros an Tankstellen an. Jeder, der als Unternehmer Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, muss sich nach diesen Anforderungen richten.

Wichtiges Thema der HACCP: die Einhaltung der Kühlkette und deren lückenlose Dokumentation. Verdammt lästig, wenn dafür das Tankstellenpersonal ständig Thermometer ablesen und Protokolle ausfüllen muss. Und verdammt riskant, wenn dabei geschludert wird.

Offensichtlich ein großes Thema bei den Tankstellenunternehmern. Denn als Daniel Boldura, Geschäftsführer des Unternehmens Station-Guide im Sommer vergangenen Jahres nachfragte, ob denn

Bedarf an einer automatisierten Temperaturkontrolle bestünde, war er vom Wiederhall überrascht: „Das Interesse war enorm. Manche bestellten sogar ‚blind‘ unser System zur digitalen Temperaturkontrolle.“ Das aber gab es noch nicht.

Für Boldura der Impuls, sein Station-Guide mit dieser weiteren Funktion auszustatten und damit die Digitalisierung der Tankstelle weiter voranzutreiben. Boldura: „Unsere Software spart beim

Betreiber ja bereits sehr viel Papier und Verwaltungsaufwand ein. Neben der Organisation helfen wir bei der Umsatzsteigerung durch ‚aktives Verkaufen‘ und mit dem ‚digitalen Werbedisplay‘, wir helfen bei der Optimierung von Abläufen durch die Funktion ‚Kundenfeedback‘ oder bei der Optimierung von internen Prozessen wie Remissionen. Mit der digitalen Temperaturkontrolle entwickelt sich Station-Guide von der



Temperatur-Historie

Station Stuttgart

Aktuelle Werte Werte-Historie

Druck (PDF)

10.01.2017 20.02.2017 Filtern

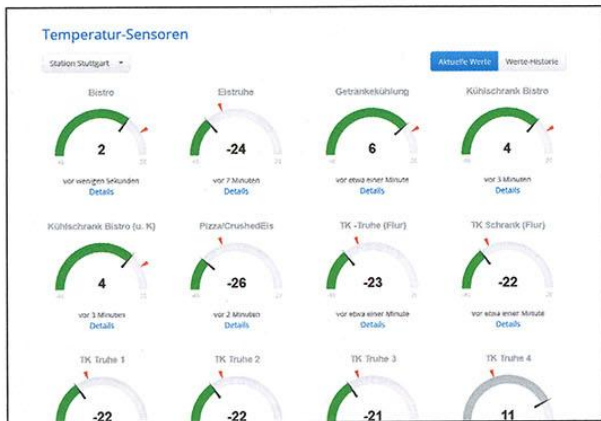
Tag	TK Truhe 4	TK Truhe 1	TK Schrank (Flur)	TK Truhe 5	Eistruhe	Kühlschrank Bistro	TK Truhe 3	Getränke	TK Truhe 2	Pizza/Eis	TK -Truhe (Flur)	Bistro	Kühlsch. Bistro (K)
20.02.2017	10,5°	-23,1°	-22,6°	10,1°	-24,1°	3,8°	-22,5°	6,2°	-22,3°	-27,4°	-24,1°	-0,2°	2,1°
19.02.2017	8,1°	-23,3°	-23,0°	7,6°	-23,9°	3,8°	-22,4°	6,1°	-22,5°	-27,9°	-24,1°	-0,5°	2,0°
18.02.2017	9,3°	-23,2°	-21,9°	8,5°	-23,9°	3,3°	-22,2°	6,2°	-22,1°	-28,2°	-23,9°	-0,3°	1,8°
17.02.2017	9,9°	-23,3°	-23,1°	9,4°	-23,9°	3,1°	-22,4°	6,4°	-21,9°	-27,8°	-24,8°	-0,3°	1,1°
16.02.2017	7,8°	-23,5°	-23,1°	7,3°	-24,3°	3,1°	-22,8°	6,2°	-22,2°	-27,8°	-24,4°	-0,4°	2,4°
15.02.2017	7,4°	-23,6°	-23,0°	6,9°	-23,9°	3,5°	-22,4°	5,9°	-22,1°	-27,3°	-24,4°	-0,5°	2,3°
14.02.2017	7,9°	-23,5°	-23,3°	7,7°	-23,9°	3,5°	-22,4°	6,1°	-22,9°	-27,3°	-23,8°	0,5°	0,7°
13.02.2017	8,5°	-23,6°	-22,4°	8,1°	-24,4°	3,3°	-20,9°	6,0°	-21,9°	-27,3°	-24,3°	0,6°	2,7°
12.02.2017	8,6°	-23,6°	-22,6°	8,0°	-24,0°	3,1°	-20,3°	5,9°	-21,6°	-27,5°	-23,8°	1,2°	2,9°
11.02.2017	7,4°	-23,7°	-22,6°	7,0°	-24,0°	2,6°	-20,4°	6,3°	-21,4°	-27,3°	-23,4°	1,4°	2,8°
10.02.2017	4,5°	-23,9°	-23,1°	4,3°	-24,0°	2,6°	-20,6°	6,2°	-21,4°	-27,3°	-23,8°	0,6°	1,1°

Lückenlos werden die Temperaturen aller Kühlgeräte im Shop dokumentiert. Das erspart handgeführte Listen.

Sensoren und die Basisstation die Messwerte speichern. Sobald die Verbindung wieder steht, werden alle vergangenen Daten übertragen.

Bei der Firma Dalacker in Aalen (siehe S. 54 in dieser Ausgabe) sind alle zehn Kühlgeräte der neu errichteten Station in einem Pilotprojekt mit der digitalen Temperaturkontrolle ausgestattet worden. Auf rund 1.000 Euro beliefen sich hierfür die einmaligen Installationskosten für Sensoren und Basisstation.

Mitarbeiterin Monika Lang ist froh, dass die Technik ihr die lästige händische Kontrolle abnimmt. Trotzdem tippt sie immer wieder mal auf das Tablet-Display, um sich zu überzeugen, dass



Das Station-Guide-Modul zeigt auf einen Blick, wie es um die einzelnen Kühltheken steht.



Temperaturverlauf in der Kühltheke: Rot eingezeichnet der Grenzwert. Er hilft, Gefahren rechtzeitig zu erkennen.

Organisationssoftware' zur Komplettlösung für Tankstellen.“

Mit der Firma Gesytec fand Station-Guide den Partner mit Erfahrung im Bereich der Temperaturkontrolle. Gemeinsam machte man sich auf den Weg zu einer rechtssicheren Lösung speziell für den Shopbetreiber.

Diese besteht aus den (Temperatur-) Sensoren, einer Basisstation und der Station-Guide-Cloud. Die Sensoren in den Kühlgeräten funken die Messwerte alle fünf Minuten. Sie verfügen über eine integrierte Batterie für mehrere Betriebsjahre. Es müssen also keine Kabel verlegt werden und die Sensoren lassen sich per Klebepad oder Verschraubung montieren.

Die Basisstation – in der typischen Tankstelle reicht eine einzige für alle Kühlgeräte – sammelt die Daten und überträgt sie in die Cloud, in der sie aus-

gewertet und sicher archiviert werden. Die gesetzlich vorgeschriebene Dokumentation der Messwerte wird dabei erfüllt; auf die tägliche Kontrolle von Hand und das lästige Führen der Temperaturlisten kann komplett verzichtet werden.

Vor allem aber werden die Shopmitarbeiter und der Betreiber per E-Mail und Smartphone-App alarmiert, wenn mit den gemessenen Werten etwas nicht stimmt. Dadurch kann das Personal sofort auf Störungen oder Ausfälle der Kühltechnik reagieren und so Schäden vermeiden. Die Alarmierung erfolgt ebenso, wenn – warum auch immer – die Werte nicht in der Cloud ankommen und sogar, wenn die Internetleitung ausgefallen ist, weil die

alles in Ordnung ist. „Das sollte ich mir abgewöhnen. Es funktioniert ja doch immer“, lacht sie entschuldigend. Die 60-Jährige empfindet die technische Lösung als große Entlastung, „es kann jetzt halt nichts mehr vergessen werden.“

Manfred Ruopp

DIGITALE TEMPERATURKONTROLLE

Vorteile

- Vollständige und permanente Kontrolle aller Temperaturdaten
- Alarm bei kritischen Temperaturschwankungen
- Dokumentation aller behördlich relevanten Nachweisdaten
- Jederzeit von überall einsehbar
- Zertifizierte Hardware
- Kein Warenverlust durch fehlerhafte Kühlgeräte
- Händische Kontrollen überflüssig