

# CASE

## Het magische ingrediënt voor iedere kok

Temperatuur- en vochtigheidscontrole voedingsmiddelen

### ROYAL OAK CATERING

Tijdens de zomer BBQ bij het cateringbedrijf The Royal Oak in het pittoreske New Forest werd er gesproken met de chef-kok over het assortiment EL-WiFi temperatuur- en vochtigheidssensoren van Lascar. Binnen enkele minuten was het management overtuigd en in slechts enkele dagen hadden ze de temperatuur- en vochtigheidssensoren (EL-WIFI-TP en EL-WIFI-TH) aangeschaft en geïnstalleerd in de droogkamer, de koeling en de vriezer.

Alle horecabedrijven moeten voldoen aan de HACCP voedselveiligheidsvoorschriften. Een belangrijk onderdeel van deze voorschriften is het bewijs van zorgvuldigheid. Het is daarom essentieel om een nauwkeurig systeem te hebben die tijdens de behandeling, bereiding en de opslag van het voedsel de temperatuur kan monitoren.

#### Pubmanager Richard Bird:

*"Het handmatig registreren van temperaturen geeft een risico op menselijke fouten. Door de druk van het werk worden de temperaturen niet zo regelmatig gemeten als in een ideale wereld het geval zou zijn."*

Met de installatie van de EL-WiFi sensoren in alle voedselgerelateerde ruimtes zal Richard in staat zijn om te voldoen aan alle HACCP-voorschriften en daarbij nuttige gegevens en informatie kunnen opslaan en overhandigen bij controles.

De Royal Oak biedt gratis WiFi aan klanten. Het was dus eenvoudig om de sensoren precies daar te plaatsen waar hij ze nodig had. Richard plaatste een WiFi-TH (Temperatuur en Vochtigheid) in de keuken en de droogruimte en de WiFi-TP (Temperatuursensor met sonde) in de vriezer en koelkasten.

#### Richard vertelde ons:

*"Het gebruik van de EL WiFi temperatuur en vochtigheid sensoren bespaart onze chef elke dag tijd omdat hij niet hoeft te stoppen met wat hij aan het doen is om zijn koelkast en vriezertemperatuur om de paar uur te controleren. Zodra de sensoren zijn ingesteld, meten ze automatisch de benodigde data. De temperaturen worden geregistreerd op vaste tijden en niet tussen het bakken van een vstaart en het zoeken naar ingrediënten voor de specialiteiten van de volgende dag!"*

Dankzij de loggers kreeg Richard ook een waarschuwing voor een storing met een van de pubvriezers. Het alarmlampje op de sensor knipperde om de paar uur. Hij keek daarom naar de grafiek op de software en merkte op dat er een regelmatige piek in de metingen was.

Hij belde een technicus die bevestigde dat er een fout was met de thermostaat en repareerde het. Als dit onopgemerkt was gebleven, had hij de hele voorraad in die vriezer kunnen verliezen, wat een aanzienlijke kostenpost voor het bedrijf zou zijn geweest.

