



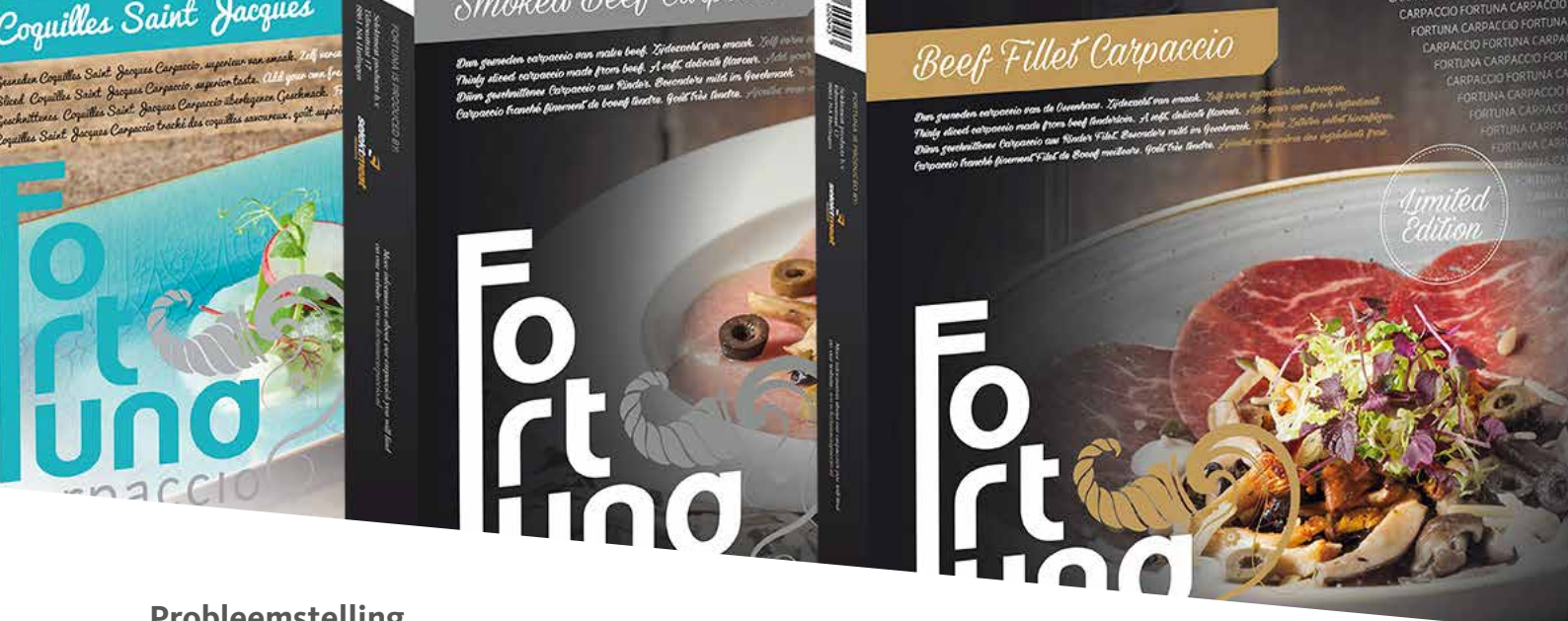
Temperatuurregistratie

SelektMeat Products: 24/7 inzicht in temperatuur- gedrag met TempWeb

SelektMeat Products is een vleesverwerkingsbedrijf in Harlingen, gespecialiseerd in carpaccio die ze onder het eigen label Fortuna Carpaccio op de markt brengen. Daarnaast produceert het bedrijf maatwerkvleesproducten voor private labels. Met zo'n 20 man in dienst is het bedrijf niet groot, maar wel aangenaam flexibel. Komt er een vraag vanuit de markt, dan springen ze daar gelijk op in.

SelektMeat Products

gullimex



Probleemstelling

SelektMeat Products kreeg te maken met een koeling die uitviel op een moment dat er niemand aanwezig was. Al het vlees in de koeling bedierf. Met de aanschaf van een temperatuurmonitoringsysteem zou het bedrijf altijd zicht hebben op de temperatuur in de opslagruimtes, 24 uur per dag, 7 dagen per week.

Oplossing

SelektMeat Products koos voor temperatuurregistratie- en -bewakingsysteem TempWeb. 'Een mooie oplossing', aldus eigenaar Peter Roorda, 'want zodra de temperatuur te veel oploopt, verstuurt het systeem automatisch alarmberichten naar de verantwoordelijke.' TempWeb ondersteunt al met al een fors deel van het bedrijfskwaliteitssysteem. Peter Roorda: 'We borgen behoorlijk veel in één keer.'

Toepassing van de meetinstrumenten

Tien jaar na de eerste aanschaf is het vleesverwerkingsbedrijf nog steeds tevreden over TempWeb. Dus toen er onlangs nieuwe opslagruimte werd gebouwd, werd ook daar TempWeb geïnstalleerd.

Het monitoringsysteem bewaakt de volledige opslaglocatie. Het gaat dan om zo'n 10 opslagruimtes die elk voorzien zijn van 3 sensoren. Alle geregistreerde data zijn 24/7 online beschikbaar. Verder werken de sensoren op netstroom dus er hoeven geen batterijen te worden vervangen.



"Ik ben dik tevreden. TempWeb is gewoon goed, een mooi systeem. Het is tegenwoordig een must als voedingsbedrijf, maar los daarvan is het ook nog eens handig en gebruiksvriendelijk.

En met die online monitoring heb je altijd en overal inzicht."

Peter Roorda,

eigenaar SelektMeat Products

Meer informatie:

NL: +31 (0)74 265 77 88 • info@gullimex.com • www.gullimex.com

BE: +32 (0)53 80 97 54 • info@gullimex.be • www.gullimex.com

