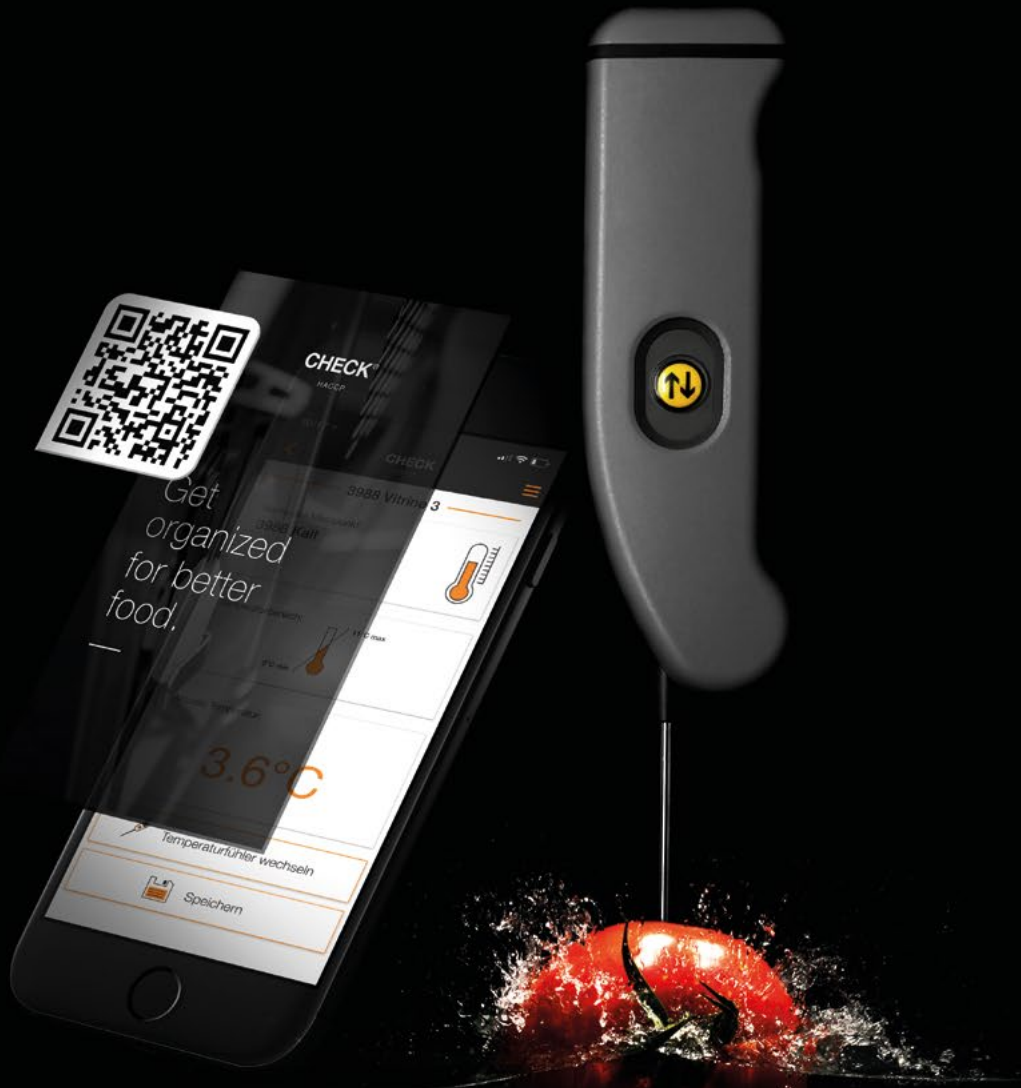


CHECK

HACCP



HACCP. Im Kern der Sache.

Dokumentieren Sie lückenlos digital
über den gesamten Prozess.

HACCP und Speisenqualität ist eine Funktion der Temperatur über die Zeit.



checkcloud.com

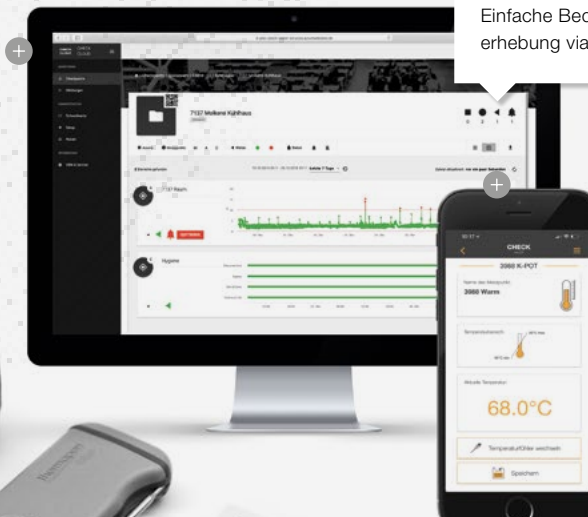
Mit der CHECK HACCP App und einem bluetoothfähigen Kern-temperaturfühler erfüllen Sie Ihre komplette Dokumentationspflicht über den gesamten Foodflow.

CHECK Cockpit

Zentrale webbasierte Datenabrufung, Konfiguration und Verwaltung (Temperatur HACCP-Bericht, Hygiene Bericht, Qualitätsindex, User- und Rechteverwaltung etc.).

CHECK App

Einfache Bedienung und Datenerhebung via Smartphone.



Mobile CHECK

Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kern-temperaturfühler und CHECK App. Einfaches Hygiene- und Servicemanagement mit flexibel individuell erstellbaren Checklisten und zusätzlicher Foto- und Textfunktion über die CHECK App.

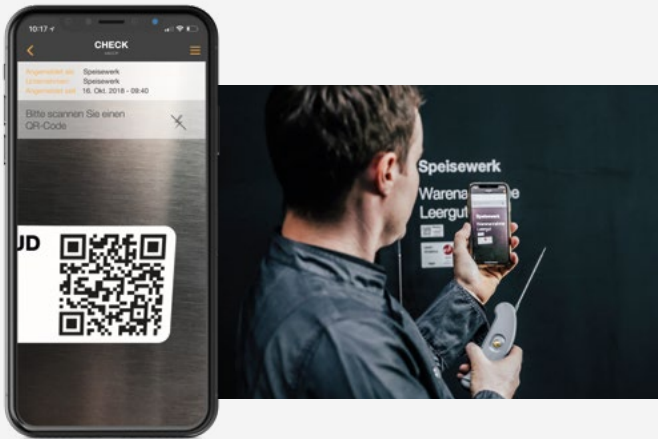
QR-Code

Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.

Auto CHECK

Automatische Raumtemperatur-erfassung mittels Sensoren.



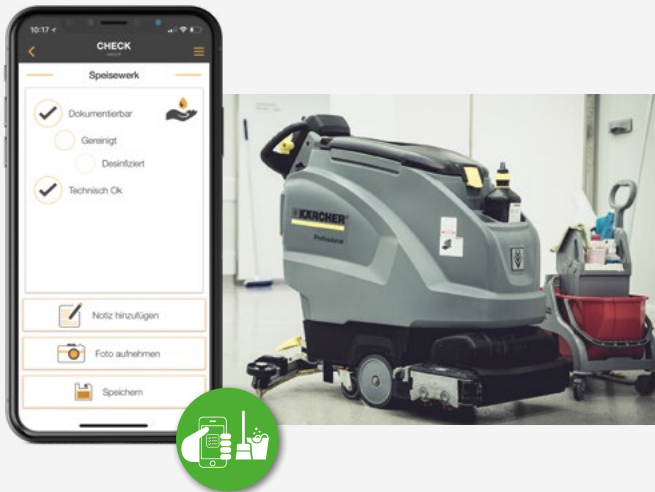
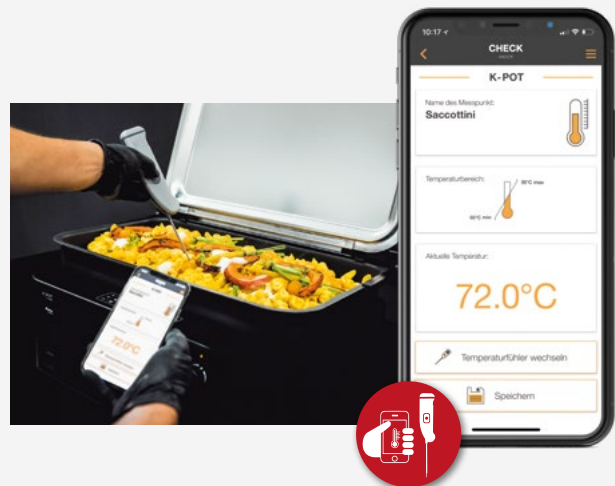


Mobile CHECK

Für die Identifikation des CHECK Points wird mit der Smartphone CHECK APP der angebrachte QR-Code gescannt. Hierdurch wird ermittelt, ob es sich um die Erfassung von Temperatur- oder Hygiene-Daten handelt.

Kerntemperaturmessung nach dem SMS-Prinzip

Die Temperatur-Daten werden durch den bluetooth-fähigen Kerntemperaturfühler erfasst und unmittelbar an die CHECK App weitergegeben. Über die App wird diese Messung bestätigt und damit an die CHECK CLOUD gesendet und HACCP konform dokumentiert.

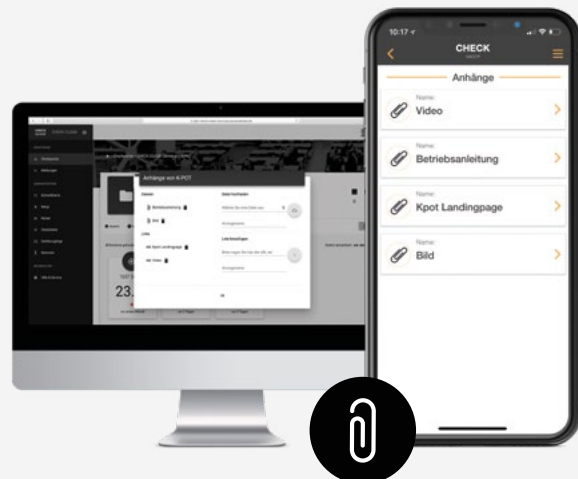


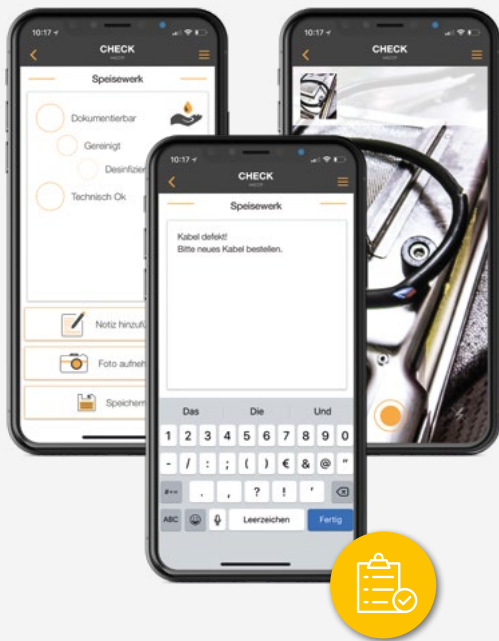
Hygienemanagement

Handelt es sich um Hygiene-Daten kann der Reinigungs-Status des CHECK Points über standardisierte Auswahl- und individuelle Text-Funktionen dokumentiert werden und für den eindeutigen Reinigungsnachweis, zudem ein Foto hinterlegt werden.

Datei-Anhänge & URL hinterlegen

Mit diesem Feature können Sie nun hinter jedem QR-Code individuelle Downloads jeglicher Art wie PDF-, JPG-, Word-Dateien etc. und auch URL-Links mit anhängen. Hierdurch kann die zuständige Person an jedem Checkpoint hilfreiche Infos abrufen. Für organisiertes und simples Daten- und Infosharing, genau an dem Checkpoint abrufbar wo die Infos benötigt werden.





Servicemanagement

Durch die individuelle Text- und Foto-Funktion ist neben der HACCP-Hygienedokumentation ein unkompliziertes Informationsmanagement für vielfältige Servicefälle möglich und dies über mehrere Organisationsebenen hinweg. Somit kann beispielsweise direkt über defekte Geräte, Verunreinigungen oder Nachbestellungen informiert werden. Zudem können die flexiblen Checklisten individuell auf Ihre betrieblichen Anforderungen erstellt werden, wodurch Sie ein automatisiertes Organisationstool für vielfältige Aufgabenbereiche besitzen.

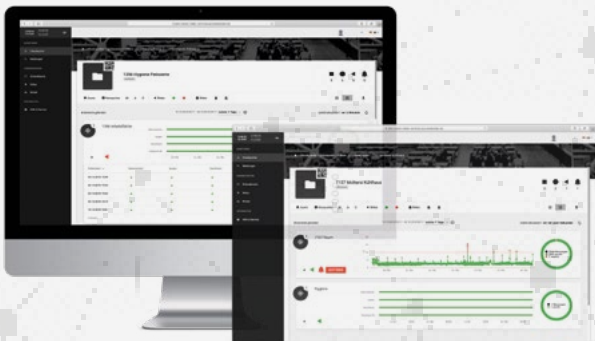
Automatische Raumtemperaturerfassung durch nachrüstbare Sensoren.

Für Auto CHECK werden Temperatursensoren in einem mobilen/stationären Gerät oder Raum fest angebracht. Diese Sensoren messen die Temperatur in konfigurierbaren Abständen und senden die Messwerte automatisch an ein lokales Gateway, welches die Daten direkt an die CHECK CLOUD weitergibt. Sobald es zu einer Über- oder Unterschreitung des definierten Temperaturniveaus kommt, wird der Nutzer unmittelbar über die Alarmierungsfunktion informiert und kann gegebenenfalls frühzeitig Gegenmaßnahmen einleiten.



CHECK Cockpit

Das browserbasierte Cockpit dient zur Verwaltung, Visualisierung und Auswertung der erhobenen Prozessdaten. Zudem erfolgt die Konfiguration der Messpunkte und die Verwaltung der Benutzerrechte über das zentrale Cockpit. Hier können Alarmierungen, Temperaturgrenzen sowie Messpunkttypen hinterlegt werden. Neben der HACCP-gerechten Dokumentation lassen sich langfristig, durch die aggregierten Daten ebenso Energie- und Prozessoptimierungskonzepte erstellen.



Sagen Sie – Goodbye zur HACCP Zettelwirtschaft.

HACCP-Listen nicht mehr 4 Jahre im unübersichtlichen Zettel-Ordner-Chaos, sondern transparent, digital jederzeit abrufbar. Alle Messpunkte und Dokumentationen sowie Alarmierungen in einer Weboberfläche.



System

- Digital, transparente HACCP-Listen mit Echtzeit-Daten.
- 24/7 Alarmierungsfunktion.
- Einfache Nutzer-, Rechteverwaltung und Konfiguration.
- Nachrüstbar in bestehende Infrastruktur.
- Bedienerfreundliche und intuitive Anwendung.
- Reduzierung von Personal-, Kosten- und Zeitaufwand.
- Unkompliziertes Info-Management-Tool mit individuell erstellbaren Checklisten.
- Mögliche Anbindung an bestehende Warenwirtschaftssysteme.
- Automatische Dokumentation und Archivierung ohne Papierverschwendung.
- Patentiertes Digitalisierungssystem: U.S. Pat. No. 9,996,056.
- Hosting und Betrieb der Plattform bei der Deutschen Telekom nach deutschen Datenschutzgesetzen.

Kerntemperaturfühler

- Robust, hygienisch, HACCP- sowie EN 13485 konform.
- Sehr schnelle Ansprechzeit (3 Sek.)
- Schutzart IP66/67.
- Batterielaufzeit 1000 h Dauerbetrieb.
- 2 Jahre Garantie.
- Genauigkeit +/-0,4 °C bis +199 °C
- Messbereich -49,9 °C bis +299 °C

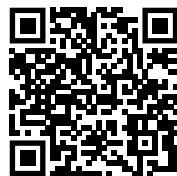
QR-Code

- Spülmaschinentauglich.
- Einfach, nachrüstbarer lebensmittelechter Aufkleber.
- Temperaturbeständig -40 °C bis +180 °C

Rieber

The mobile kitchen company

+49 7121 518 444
verkauf@rieber.de
checkcloud.com



PDF DOWNLOAD

Deutsche
Telekom



KÄRCHER



Universität Stuttgart



maxmaier
urbandevlopment