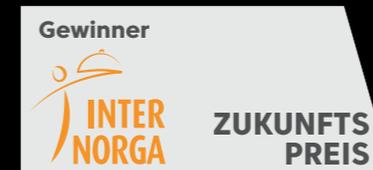


CHECK CLOUD®

Get organized for better food.



Gliederung

- 1. Herausforderungen Philosophie**
- 2. Produkt-Präsentation**
 - 1. CHECK HACCP**
 - 2. CHECK TRACE**
- 3. Plattform**

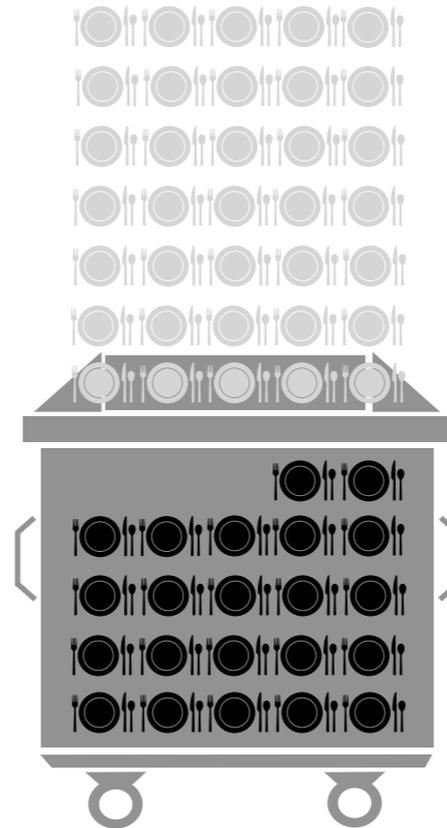
**Die Ressource Food
ist das unabdingbare
Grundbedürfnis der
Menschen.**



7,5 Mrd. Menschen

Herausforderung

Wieso muss jeder siebte von 7,5 Mrd. Menschen hungern, obwohl wir für 12 Mrd. Menschen Lebensmittel produziert werden?



Ca. 40% von unseren Lebensmitteln wandern in den Müll.
1,3 Mrd. Tonnen Lebensmittel gehen entlang der Wertschöpfungskette verloren.

Was uns beschäftigt



11 Mio. Tonnen Lebensmittel landen jährlich im Müll

Das entspricht ca. 82 kg pro Einwohner in Deutschland.



16 Mio. Tonnen Verpackungsmüll jährlich deutschlandweit

In der Regel aus Plastik, also Öl.



CO₂ Emission durch Logistik

4000 km Transportweg pro Lebensmittel im Schnitt.



Soziologischer Wandel

Verpflegung findet immer mehr im öffentlichen/halböffentlichen Raum statt.



Verlust von Biodiversität

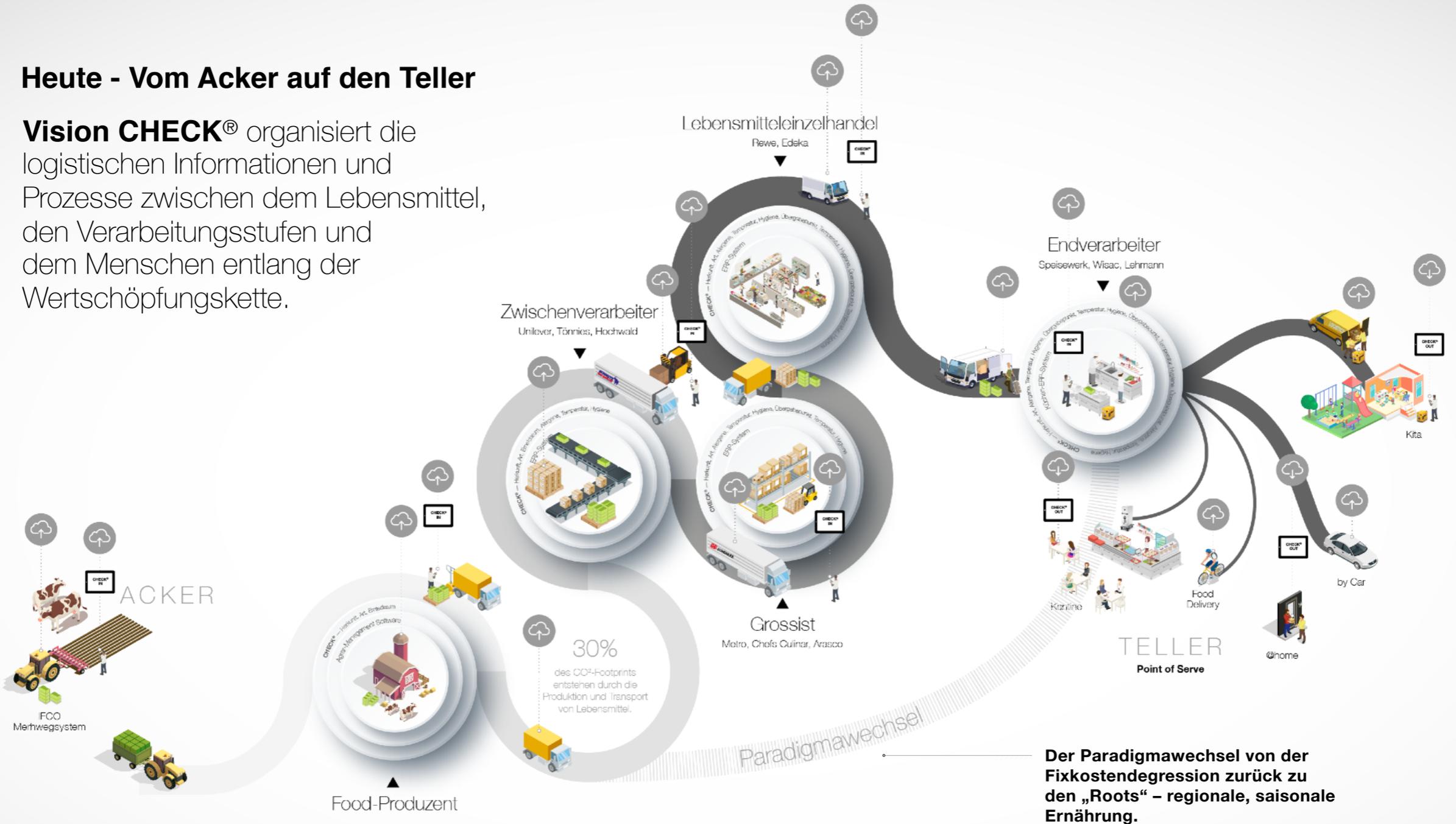
Jedes Jahr verschwinden bis zu 58.000 Tierarten.

Früher - Vom Acker auf den Teller



Heute - Vom Acker auf den Teller

Vision CHECK® organisiert die logistischen Informationen und Prozesse zwischen dem Lebensmittel, den Verarbeitungsstufen und dem Menschen entlang der Wertschöpfungskette.



**„Qualität ist
eine Funktion
der Temperatur
über die Zeit.“**



max maier



Die Straßenverkehrsordnung der Lebensmittelsicherheit - HACCP

Die Regularien werden strikter und nicht weniger.



**Sagen Sie — Goodbye
zur HACCP
Zettelwirtschaft.**

CHECKCLOUD®



CHECK

HACCP



CHECK CLOUD

Get organized for better food.

CHECK

HACCP

Mobile CHECK



Hygiene CHECK



Auto CHECK



CHECK Cockpit



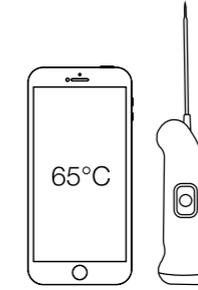
CHECK CLOUD

Get organized for better food.

Temperaturmessung nach SMS-Prinzip



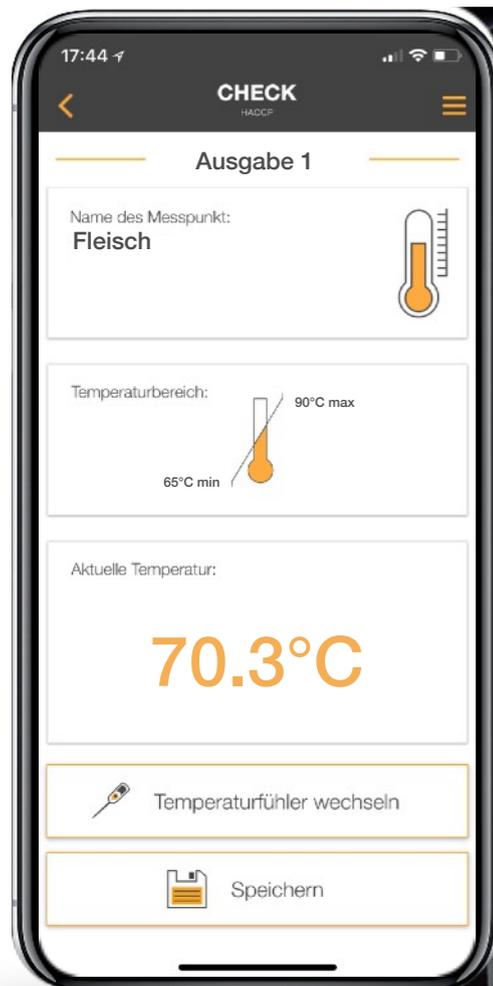
scannen



messen



senden



Kerntemperaturmessung

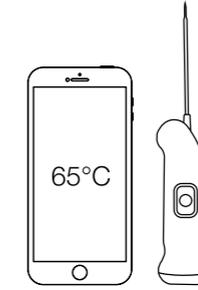
Ob an der Ausgabe, während der Zubereitung oder bei der Warenannahme.

Dokumentieren Sie alle HAACP relevanten Temperaturdaten digital und im Sekundentakt.

Temperaturmessung nach SMS-Prinzip



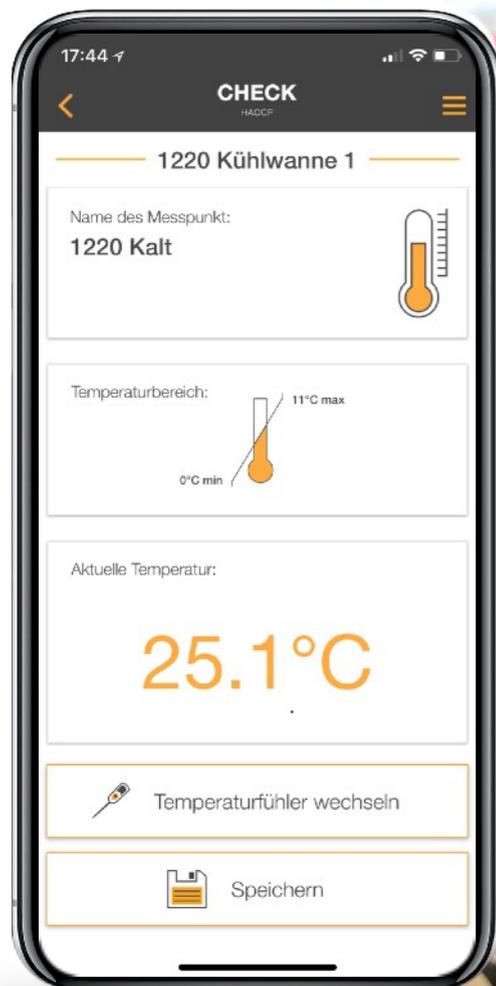
scannen



messen



senden

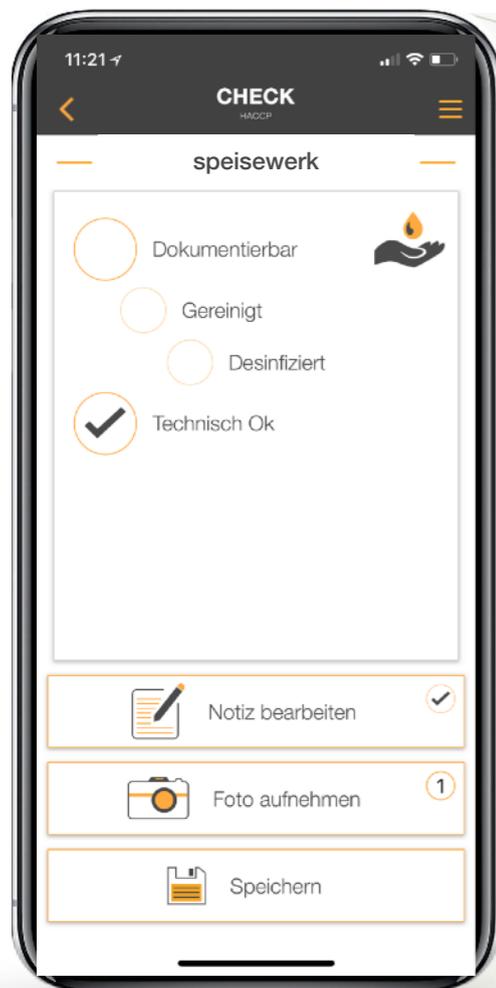


Kerntemperaturmessung

Ob an der Ausgabe, während der Zubereitung oder bei der Warenannahme.

Dokumentieren Sie alle HACCP relevanten Temperaturdaten digital und im Sekundentakt.

Hygienesdokumentation



Hygienesdokumentation

Dokumentieren Sie einfach und schnell, ob gereinigt wurde und alle Hygienevorschriften eingehalten wurden.

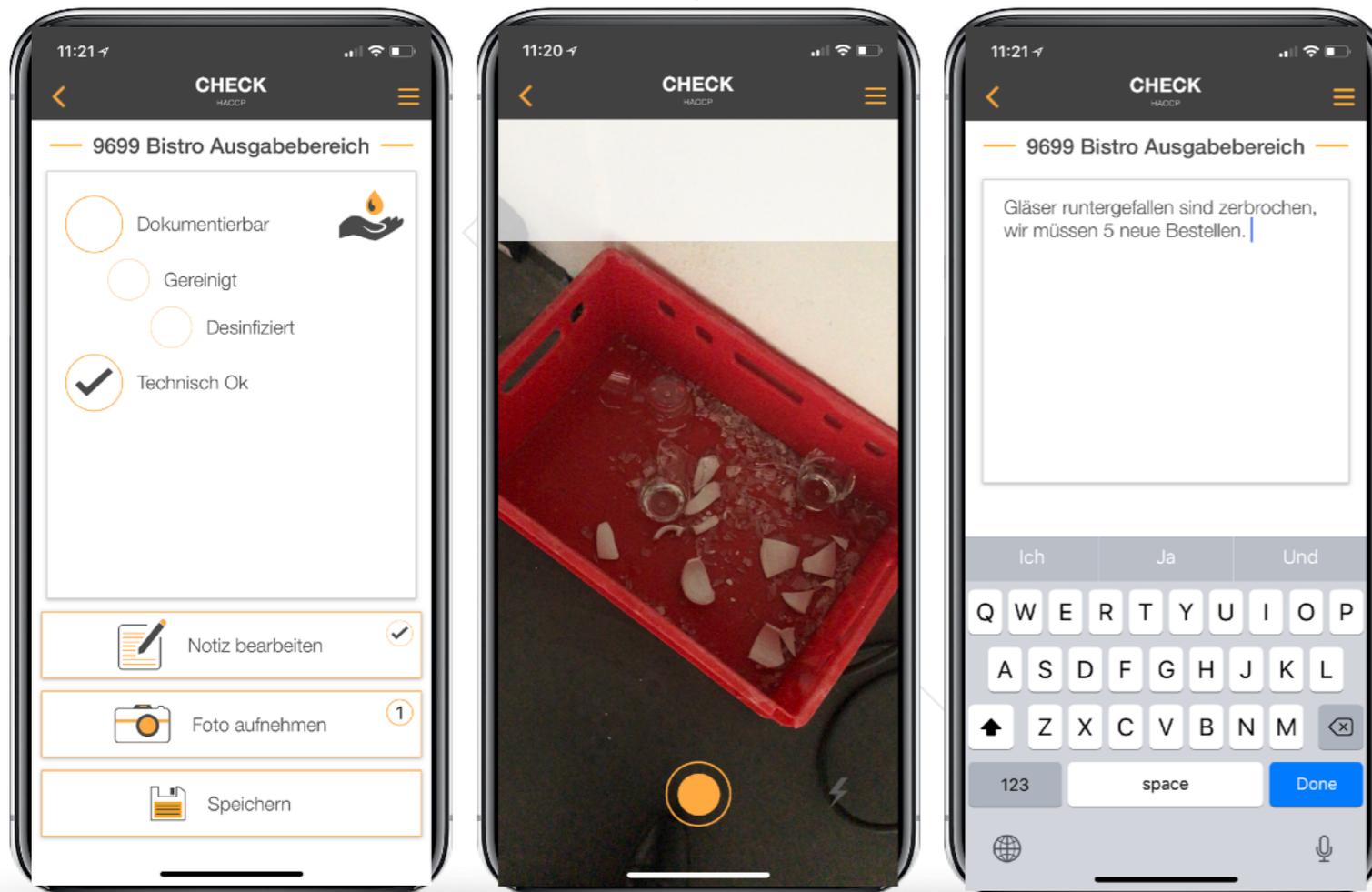
Hygienesdokumentation



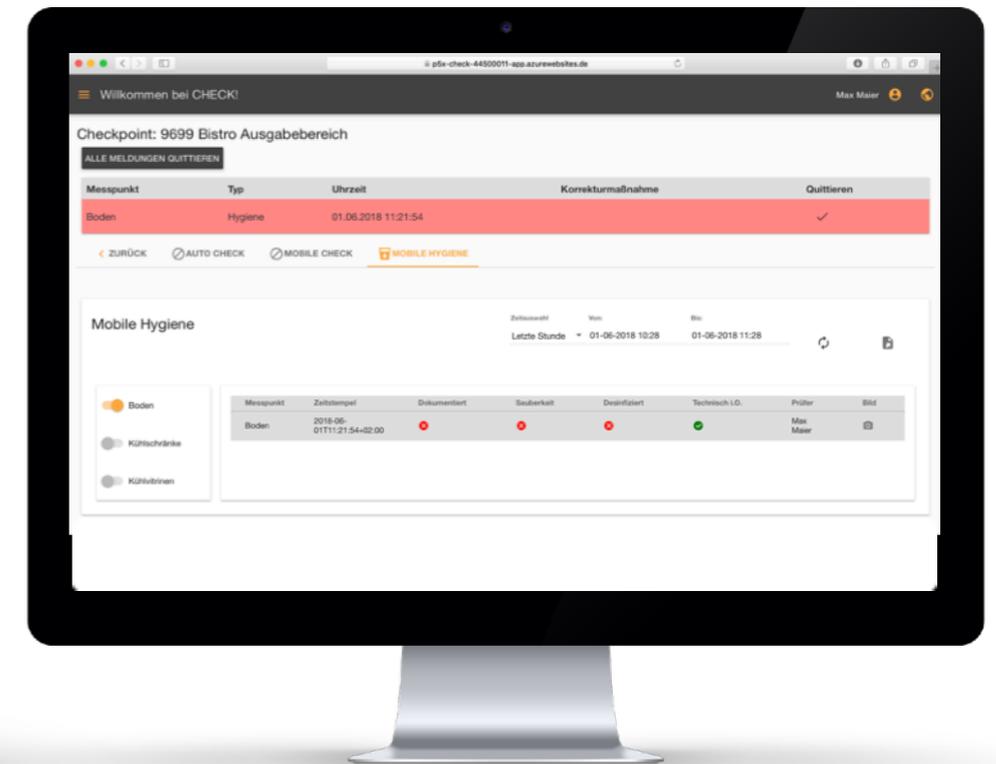
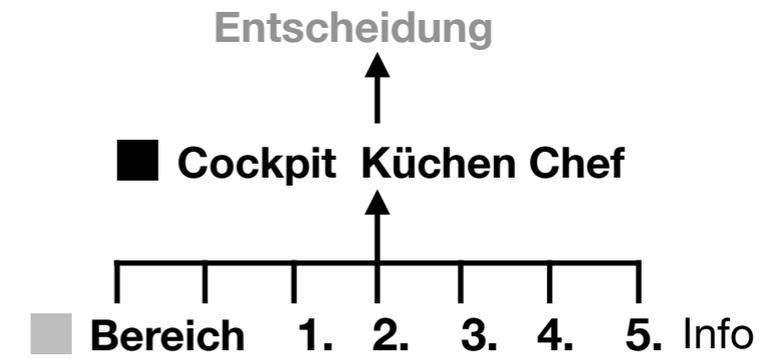
Hygienesdokumentation

Dokumentieren Sie einfach und schnell, ob gereinigt wurde und alle Hygienevorschriften eingehalten wurden.

Servicemanagement Organisationsmitteilung

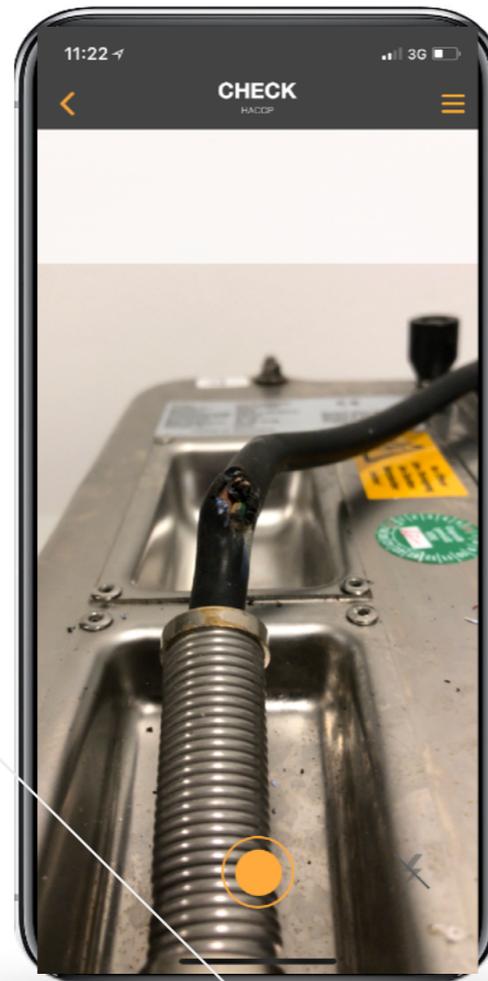
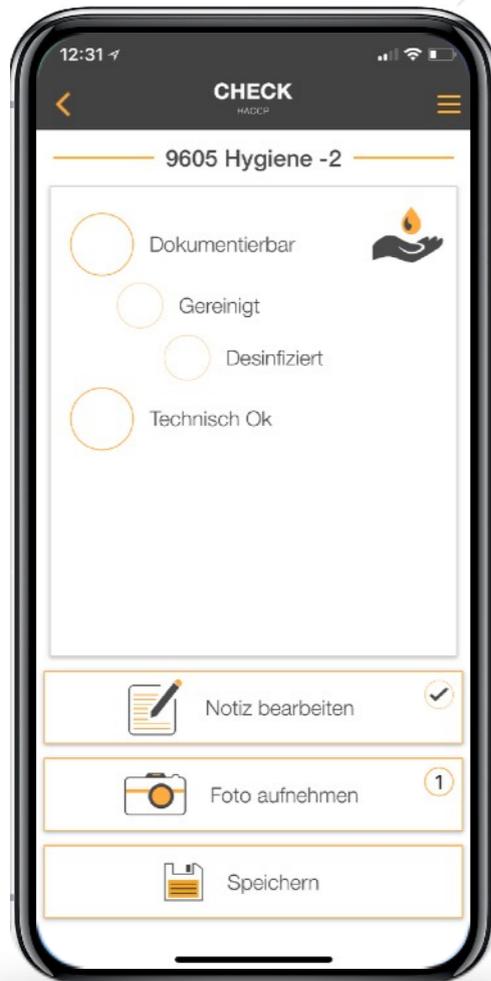


APP Küchenhilfe/Bereichszuständiger

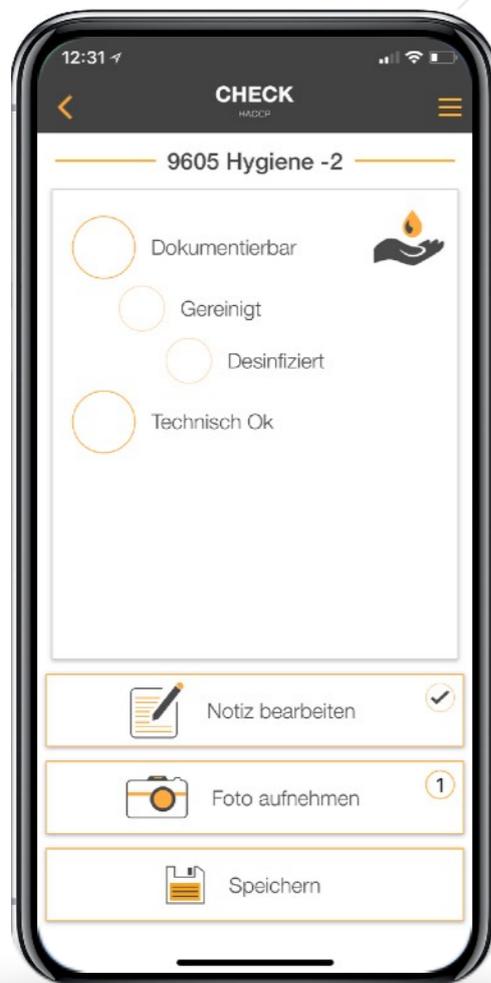


Cockpit Küchen Chef

Info-Management Organisationsmitteilung



Info-Management Organisationsmitteilung



Info-Management Organisationsmitteilung





Automatische Temperaturmessung



Überlassen Sie die Raumtemperatur-Kontrolle intelligenter Sensoren, die Sie nur dann informieren, wenn Ihr Lebensmittel Ihre Hilfe benötigt.

Die speziell entwickelten Sensoren ermöglichen ein einfaches Nachrüsten Ihrer bestehenden Geräte.

Zu jederzeit und überall alles im Blick.

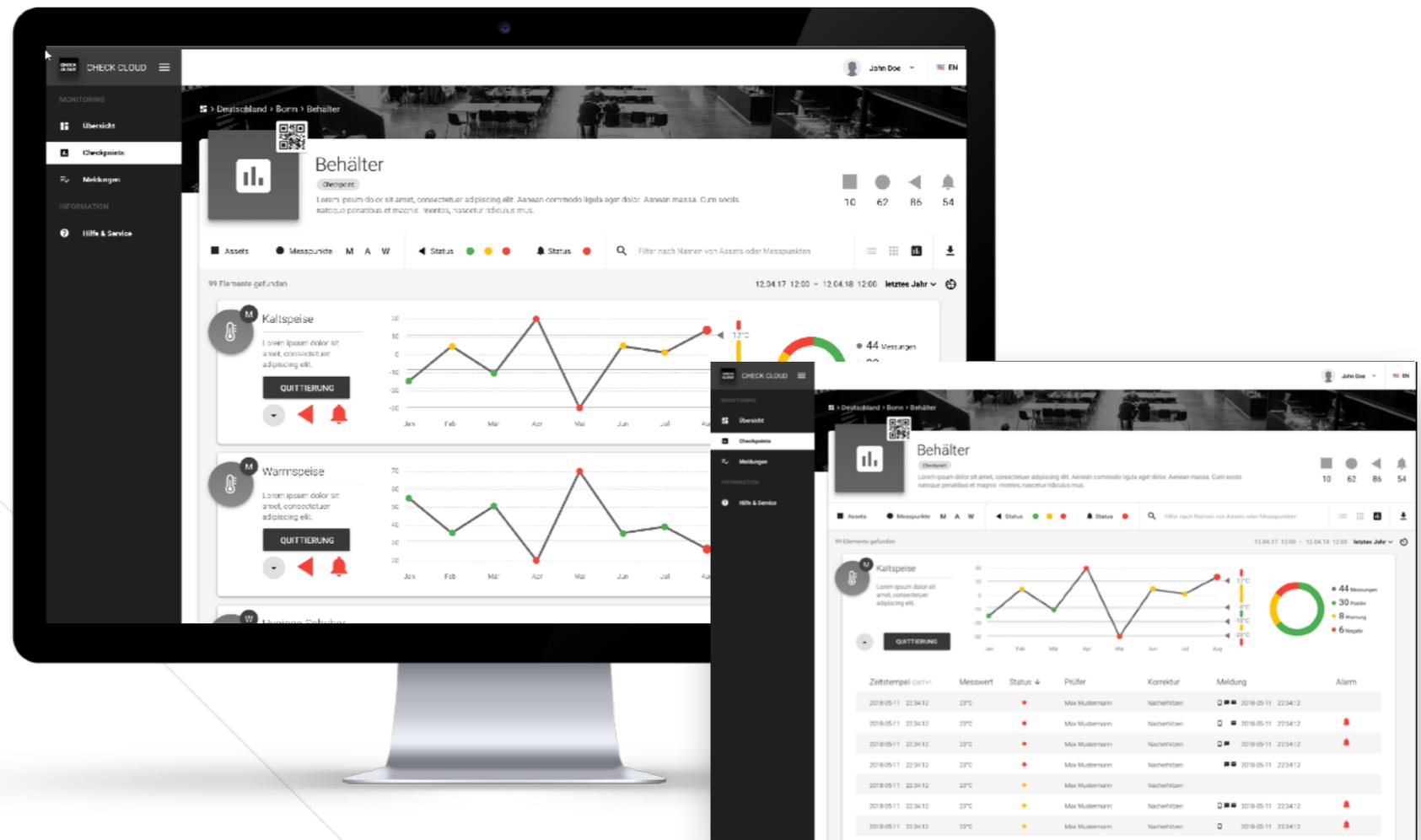
Alles auf einen Blick CHECK Cockpit

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

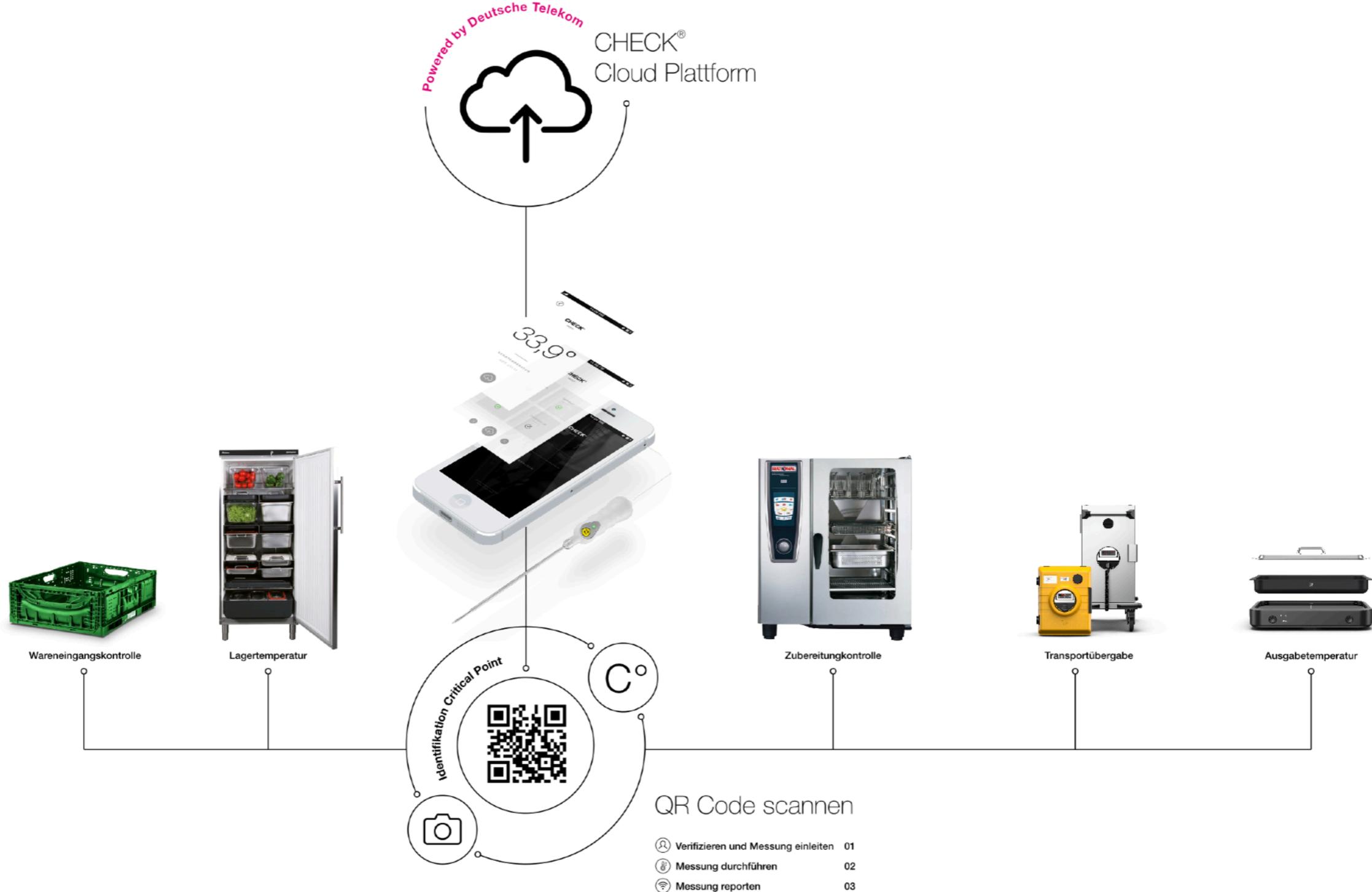
Einfaches Konfigurieren von Messpunkten und Benutzerrechten. Überblick auf alle Workflow-Messungen.

Organisieren Sie Ihren Betrieb egal wo Sie sich gerade befinden und bleiben Sie immer über ihre prozessrelevanten Daten informiert.

Prozess und Energiemanagement.
Kühlt ihr Kühlschrank ständig 3°C zu kalt?
Decken Sie Ihre Einsparpotentiale auf.



CHECK HACCP Herstellerunabhängigkeit



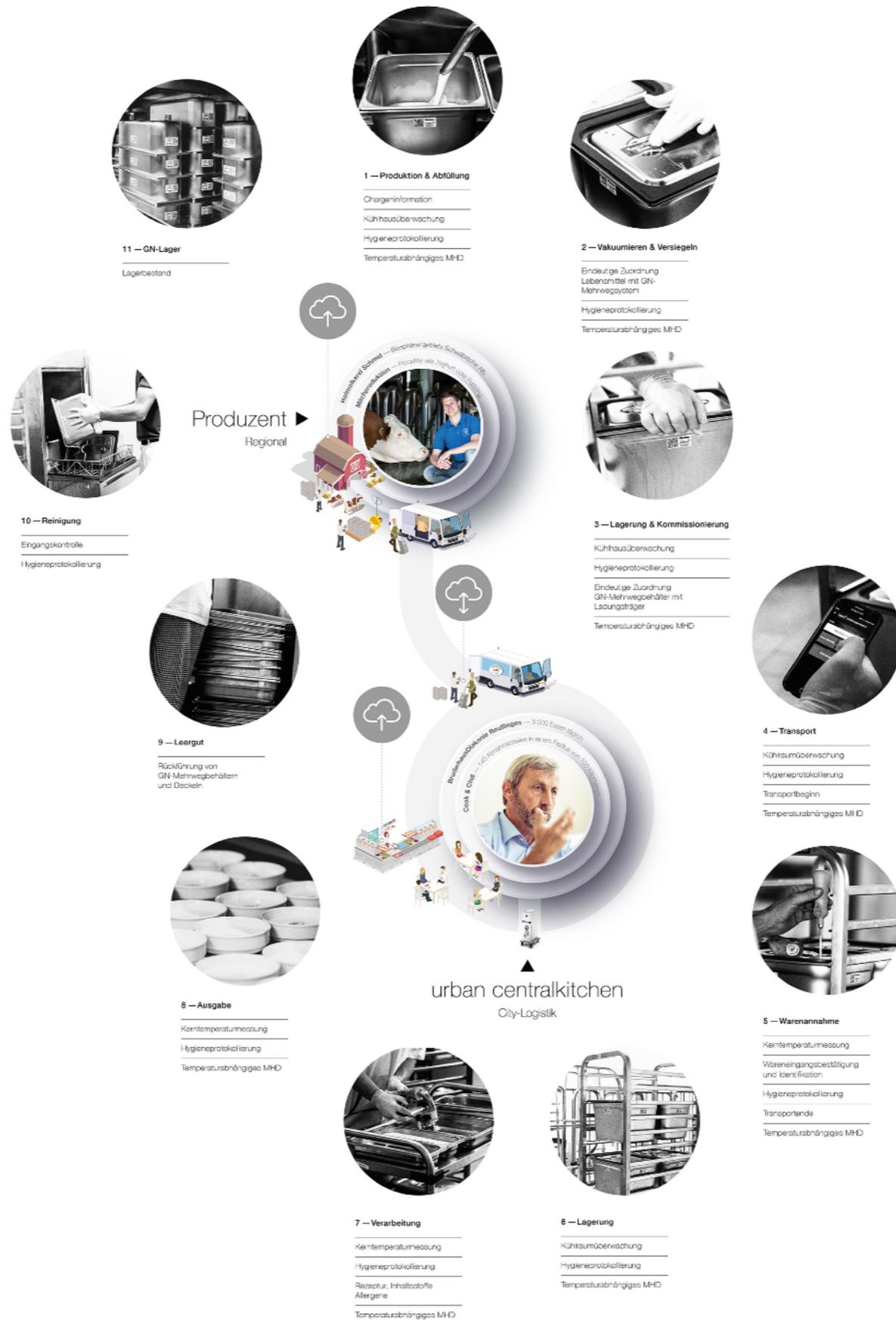
Sagen Sie — Goodbye zur Einwegverpackung.

Organisieren Sie Ihr Mehrwegsystem
mit CHECK TRACE.

CHECK CLOUD



Hofmolkerei Schmid Bruderhaus Diakonie Reutlingen



Jetzt ist Zeit, Wissen zu teilen, um Exzellenz zu erreichen.

Die Check Services entwickelt als herstellerunabhängiger Dienstleister mit seinen Projektpartnern die CHECK CLOUD.

Mit dem Ziel sämtliche qualitätsrelevante Informationen in allen Sequenzen entlang des Food-Supply-Chain – von der Produktion, Lagerung, Verarbeitung, Transport bis hin zur Ausgabe zu vernetzen.

Profitieren Sie von der Transparenz, die die Kosten senkt und zu mehr Vertrauen führt.

Get organized for better food.



Deutsche
Telekom



KÄRCHER



Universität Stuttgart

maxmaier
urbandevlopment

Rieber

CHECK CLOUD

Get organized for better food.