

CHECK

HACCP



Ihr transparentes und digitales HACCP-Komplettsystem.

Einfach nachrüstbar und bedienerfreundlich – für höchste Sicherheit und Hygiene.

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

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



checkcloud.com

Unsere Hard- und Software:

- + robust
- + praxistauglich
- + nachrüstbar
- + bedienerfreundlich
- + patentiert
- + höchster Datenschutz
- + performant

CHECK Cockpit

Zentrale webbasierte Datenabrufung, Konfiguration und Verwaltung (Temperatur HACCP-Bericht, Hygiene Bericht, Qualitätsindex, User- und Rechteverwaltung, Export, Systemkonfiguration, Festlegen von Aufgabenintervallen).

CHECK App

Intuitiv geführte Bedienung und Datenerhebung für Kerntemperaturmessung und Checklisten.

Mobile CHECK

Manuelle Temperaturmessung mittels bluetoothfähigem Kerntemperaturfühler 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.

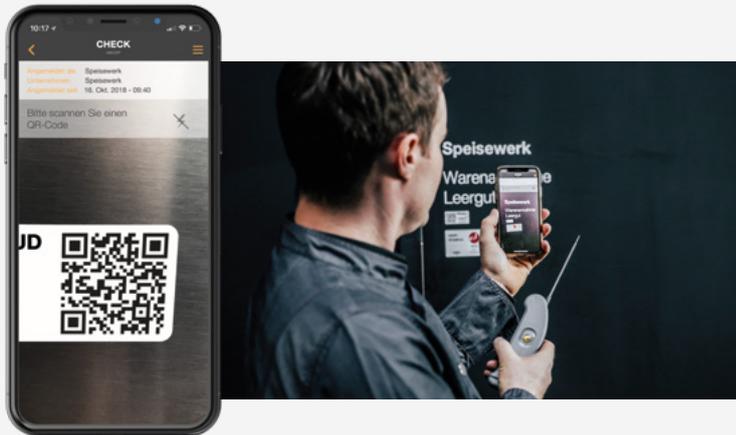
Auto CHECK

Automatische Raumtemperaturerfassung mittels Sensoren, stationär und in mobilen Geräten.



Mobile CHECK (alternativ)

Universal auch außerhalb der HACCP für verschiedenste Kontrollbereiche individuell einsetzbar (Wartungen, Facility Management, Reinigung, Produktion, Anlagenwartung).



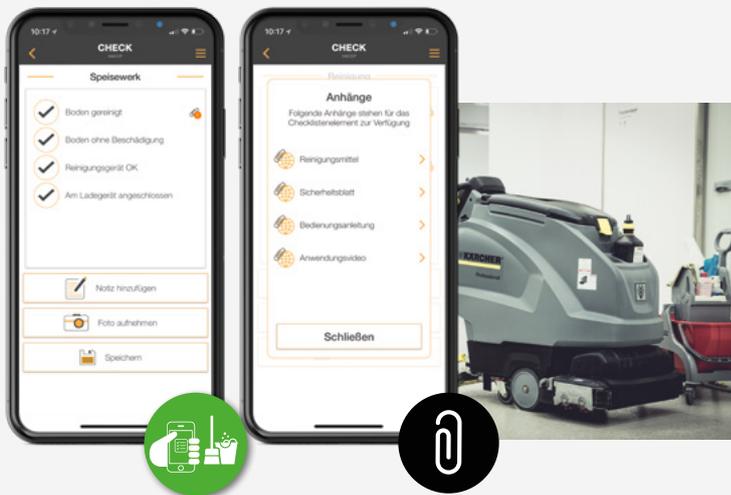
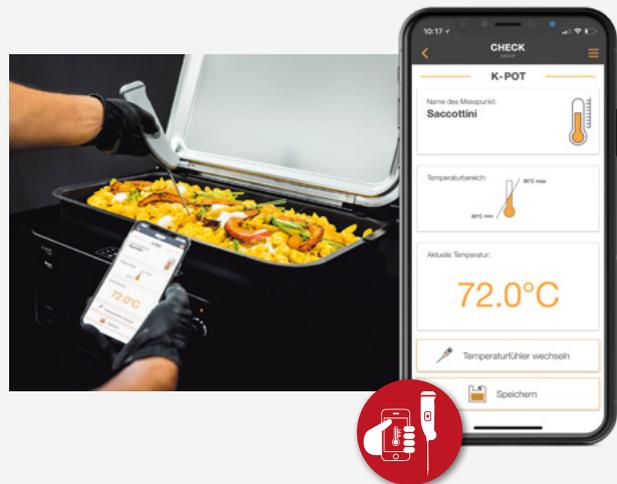
Mobile CHECK über QR-Code

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 Temperaturdaten, Hygienedaten oder Checklisten handelt. Der User wird an jedem Checkpoint vom System bedienerfreundlich geleitet, was zu dokumentieren ist.

Kerntemperaturmessung nach dem SMS-Prinzip: Scannen – Messen – Senden

(unser patentiertes Verfahren, Patent-Nr.: DE 10 2013 011 987 B4 2019.06.27)

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. Bei Abweichungen zum vorgeschriebenen Grenzwert werden dem User automatisch die richtigen Korrektur- sowie Handlungsmaßnahmen unterbreitet.



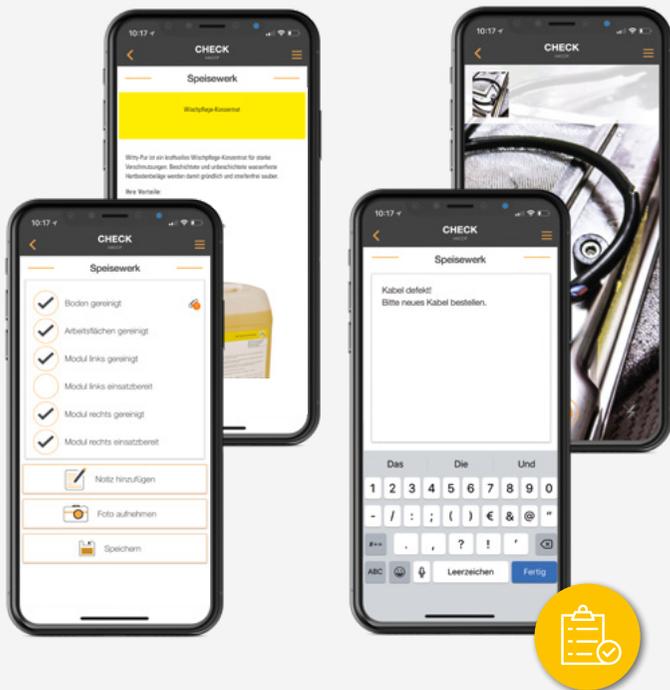
Bedarfsgesteuertes Hygienemanagement

Handelt es sich um Hygiene-Daten, kann der Reinigungs-Status des CHECK Points über standardisierte Auswahl- und individuelle Text-Funktionen dokumentiert werden und zudem für den eindeutigen Reinigungsnachweis ein Foto hinterlegt oder über externe Links, Tutorial Videos sowie Reinigungsanweisungen (PDF) angehängt werden oder direkte Verlinkung für Nachbestellung über gewünschte Online-Shops.

Datei-Anhänge & URL hinterlegen

Mit diesem Feature können Sie nun hinter jedem QR-Code individuelle Informationen 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, an dem die Infos benötigt werden, am Dashboard oder in der App. Vergleichbar mit einem integriertem „Dropbox-System“.



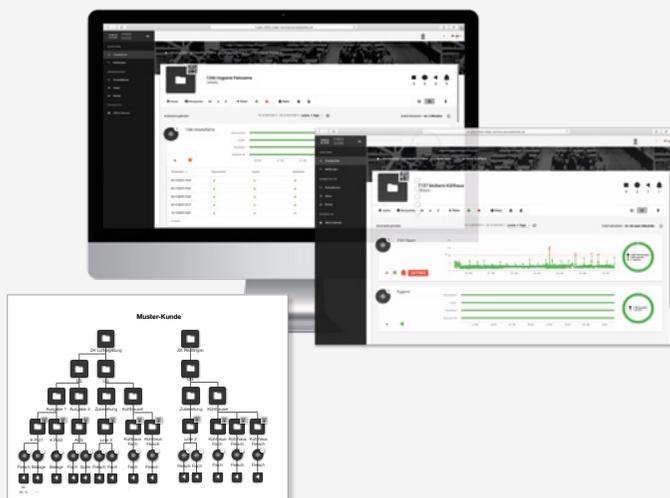


Servicemanagement

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 (spülmaschinen-tauglich) 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. Mit praxisnahen Realwerten durch die Hülse am Temperaturfühler (Zeitverzögerung).



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. Passend zur betrieblichen Struktur wird hier zentral das Asset- und Aufgabenmanagement individuell angelegt.

Die Vorteile

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 DSGVO-konform in der EU
- + Bedienerfreundliches System in 4 Sprachen (deutsch, englisch, französisch, italienisch)

QR-Code

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

Kerntemperaturfühler

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

Raumtemperatursensor

- + Stationär sowie in mobile Geräte integrierbar und nachrüstbar (herstellerunabhängig)
- + Auch offline anwendbar mit Datenlogger (Ringspeicher für 16 T Messungen)
- + Temperaturbeständig -40 °C bis +85 °C (Kunststoffgehäuse) und innenliegende Sensorik (-40 °C bis +125 °C)
- + Spülmaschinentauglich
- + Lebensmittelecht
- + IP 65
- + Nachhaltig mit wechselbarer Batterie
- + Funkniederfrequenz 868 MHz für höhere Reichweite und außerhalb des stark belegten Bereichs (2,4 GHz)
- + Sensor- und Gatewaykommunikation intelligent und selbstorganisiert
- + Mit praxisnahen Realwerten durch die Hülse am Temperaturfühler



Unsere Auszeichnungen



CHECK CLOUD®

Get organized for better food.

Sagen Sie – Goodbye zur HACCP Zettelwirtschaft.

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



Wir organisieren Ihr Mehrwegsystem digital.

Einfach integrierbar in bestehende Infrastruktur oder als neue nachhaltige Lösung.

- + hygienisch
- + nachhaltig
- + für Klein- und Großgebäude
- + bequem
- + ohne Pfand
- + praktisch



eatTAINABLE



Rieber Kontaktdaten

Rieber GmbH & Co. KG
Hoffmannstr. 44
D-72770 Reutlingen

+49 (0) 7121 518-444
verkauf@riever.de
checkcloud.com

**Rieber + Grohmann
Gesellschaft m.b.H.**
Seybelgasse 13
A-1230 Wien

+43 (0) 1 865 15 10-0
office@riever.at
checkcloud.com

Rieber ag
Hörnlistrasse 18
CH-8360 Eschlikon TG

+41 (0) 71 868 93 93
mail@riever.ch
checkcloud.com

Rieber

The mobile kitchen company



PDF Download