

ÜBERBRÜCKUNGSHILFE III PLUS NUTZEN

FÜR DIE DIGITALISIERUNG IHRES HYGIENE-KONZEPTES MIT CHECK

Rieber

The mobile kitchen company

CHECK ALARMIERT!

BEVOR IHR KÜHLHAUS AUSFÄLLT

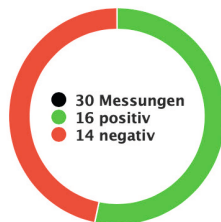
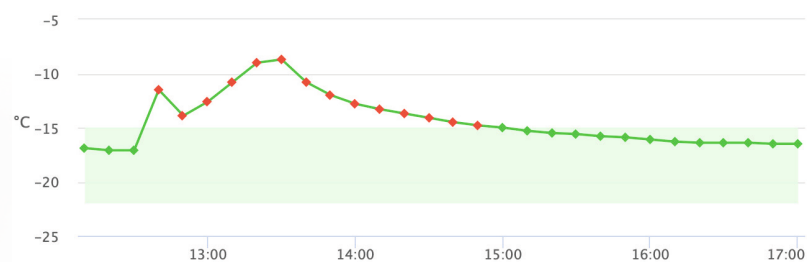
Ihre Kühlhaus-Temperatur befindet sich außerhalb des Grenzbereiches!



Molkereiprodukte
Zeit für richtige Werte



Tiefkühlhaus



QUITTIEREN

8-FACH SPAREN

UND ALLE TEMPERATUREN VON ÜBERALL IM BLICK HABEN

CHECK CLOUD

Ihr transparentes und digitales HACCP-Komplettsystem.
Einfach und schnell nachrüstbar in alle neuen und bestehenden Geräte.

HARD- UND SOFTWARE VORTEILE:

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

SYSTEM- VORTEILE:

- + Transparente HACCP-Dokumentation
- + Hygiene- & Servicemanagement
- + Strukturierte Checklistenverwaltung
- + Hilfreiche Erinnerungs- & Meldungsfunktion
- + Informations- & Organisationstool

CHECK Cockpit

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

Mobile CHECK Best.-Nr.: 94 01 01 05

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



Mobile CHECK

Auch außerhalb der HACCP für verschiedenste Kontrollbereiche flexibel einsetzbar (Wartungen, Facility Management, Reinigung, Produktion, Anlagenwartung).

CHECK bietet Ihnen ein **HACCP Komplettsystem** aus frei wählbarer Hardware (Sensoren, Gateway, Kerntemperaturfühler, QR-Codes) inkl. 36 Monate Systemgebühr, individuell konfigurierbar für Ihren Einsatz und Betrieb.

WIR BERATEN SIE GERNE!

CHECK App

Intuitiv geführte Bedienung und Datenerhebung für Kerntemperaturmessung und Checklisten.



Auto CHECK Best.-Nr.: 94 02 01 38

Automatische Raumtemperaturerfassung für thermoport® Modelle und mobile Geräte.



Auto CHECK Sensor

Automatische Raumtemperaturerfassung sämtlicher Kühlstellen in Ihrer Küche durch nachrüstbare Sensoren.

mit internem Messfühler (siehe Bild)
mit externem Messfühler (mit Kabel)
nachrüstbarer Messfühler

Best.-Nr.: 94 02 01 48
Best.-Nr.: 94 02 01 49
Best.-Nr.: 94 02 01 50

CHECK CLOUD



checkcloud.com

MEHR SICHERHEIT UND KONTROLLE VON ÜBERALL UND JEDERZEIT

Rieber

The mobile kitchen company



Wir bieten Ihnen mehr Sicherheit und Kontrolle im Tagesgeschäft - weniger Warenverlust, Personalkosten und Verwaltungsaufwand.

Vollautomatische und kontaktlose Erfassung von Temperaturen mit **AUTO CHECK**, inklusive **aktiver Alarmierungsfunktion** bei Temperaturverlust.

Jeder kennt es, das Kühlhaus fällt aus und Ihre Ware ist verdorben. Der Schaden beläuft sich auf mehrere Tausend Euro und Sie können nicht produzieren. Das gehört zukünftig der Vergangenheit an - denn unser System alarmiert Sie rechtzeitig.

Einfach und schnell nachrüstbar, in alle bestehenden und neuen Geräte (herstellernunabhängig):
Kühlhäuser /- schränke /-tische / Rückstellprobenschränke.

MOBILE CHECK dokumentiert in der Produktion und in der Ausgabe über die App und den Kerntemperaturfühler alle verpflichtenden Temperatur-Messprotokolle, papierlos und in Echtzeit. Somit sind die Daten transparent überall abrufbar und ohne Papier- und Verwaltungsaufwand digital archiviert.

Zudem können die **flexiblen Checklisten** individuell passend auf Ihre betrieblichen Anforderungen erstellt werden. Hiermit haben Sie ein automatisiertes Organisationstool für vielfältige Aufgabengebiete - und alles auf einen Blick gecheckt!

- Reinigungs- und Hygienelisten
 - Checklisten universell einsetzbar
- Mit hinterlegten PDF's & Videos für Tutorials



BEISPIEL FÜR KLASSISCHE VERTEILERKÜCHEN / KLEINE GASTRONOMIEBETRIEBE



AUTO CHECK BEISPIEL

6 x Kühlhaus Sensor (TK, Obst / Gemüse, Fleisch, MoPro, Tageskühlhaus, Rückstellproben)

2 x Kühltisch Produktion Sensor

1 x Gateway

MOBILE CHECK BEISPIEL

10 x QR-Codes (Warenannahme)

5 x QR-Codes (Kerntemperaturmessung für Produktion & Ausgabe)

5 x QR-Codes (Hygiene- / Reinigungs-Checklisten für Produktion)

1-2 x Kerntemperaturfühler (ggf. für externen Fahrer)



PERSONALKOSTEN-ERSPARNIS 90% Ersparnis durch CHECK

Analog

Ø 10 min pro Mitarbeiter / Tag
(12,00 € / h Gehalt x 1,2 (AG Anteil))
= 14,40 € / h : 6 = 2,4 € für 10 min

2,40 € / pro Tag

Digital mit CHECK

Ø 1 min pro Mitarbeiter / Tag
14,40 € : 60 = 0,24 € für 1 min

0,24 € / pro Tag

PAPIER-ERSPARNIS ANHAND DES BEISPIEL-BETRIEBES

Dokumentation sämtlicher Temperaturen / Checklisten

Kühlhäuser
Produktion
Spülküche
Wareneingang
Ausgabe
außer Haus

**pro Monat ca. 468 Stück
= pro Jahr 5616 Stück**

Digital mit CHECK

**Keine Listen - alles digital
& transparent von überall
einsehbar.**

**100% Ersparnis
durch CHECK**

