

CHECK

HACCP



Votre système transparent et numérique complet HACCP.

Facile à installer ultérieurement et facile à utiliser – pour une sécurité et une hygiène maximales.

HACCP et la qualité des repas est une fonction de la température au fil du temps.

Avec l'application CHECK HACCP et un capteur de température à cœur compatible Bluetooth, vous pouvez répondre à toutes vos exigences en matière de documentation tout au long du flux alimentaire.



checkcloud.com

Notre matériel et nos logiciels :

- + robuste
- + adapté à la pratique
- + peut être installé ultérieurement
- + facile à utiliser
- + breveté
- + protection maximale des données
- + performant



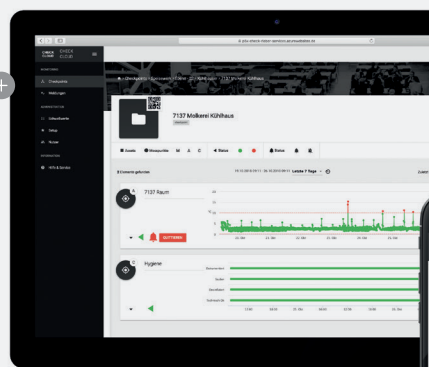
HACCP numérique au lieu de remplir les listes manuellement
– Notre système CHECK HACCP suit vos économies de papier à chaque numérisation de code QR.

Application CHECK

Utilisation et collecte de données guidées intuitivement pour la mesure de la température à cœur et les listes de contrôle – applicable universellement en dehors du HACCP pour les domaines de contrôle les plus divers (entretiens, gestion des installations, nettoyage, production, entretien des installations).

CHECK Cockpit

Récupération, configuration et gestion centralisées des données basées sur le Web (rapport de température HACCP, rapport d'hygiène, indice de qualité, gestion des utilisateurs et des droits, exportation, configuration du système, définition des intervalles de tâches).



Mobile CHECK

Mesure manuelle de la température à l'aide d'un capteur de température à cœur ou un capteur de température infrarouge compatible Bluetooth et l'application CHECK. Gestion facile de l'hygiène et du service avec des listes de contrôle flexibles et personnalisables et des fonctions photo et texte supplémentaires. via l'application CHECK.

QR-Code

Identification unique du CHECK Point à l'aide d'autocollants certifiés alimentaires.

Auto CHECK

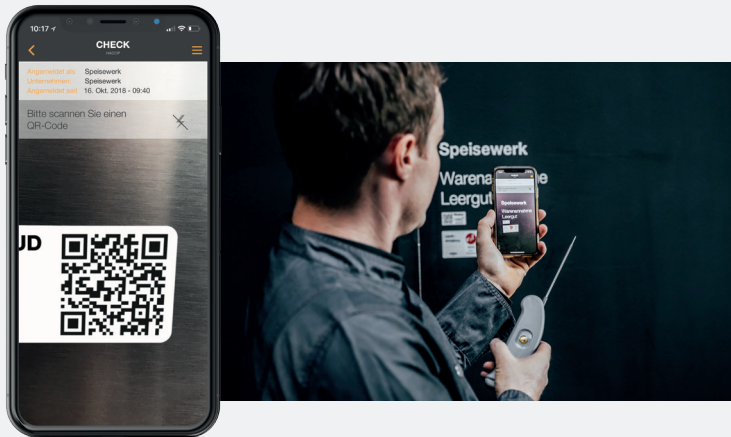
Détection automatique de la température ambiante à l'aide de capteurs, fixes ou mobiles.



I.A.
by axino™

Nouveau : Interface avec les systèmes de gestion des marchandises existants

Connectez CHECK à votre système de gestion des marchandises et regroupez toutes vos données au même endroit.



Mobile CHECK par code QR

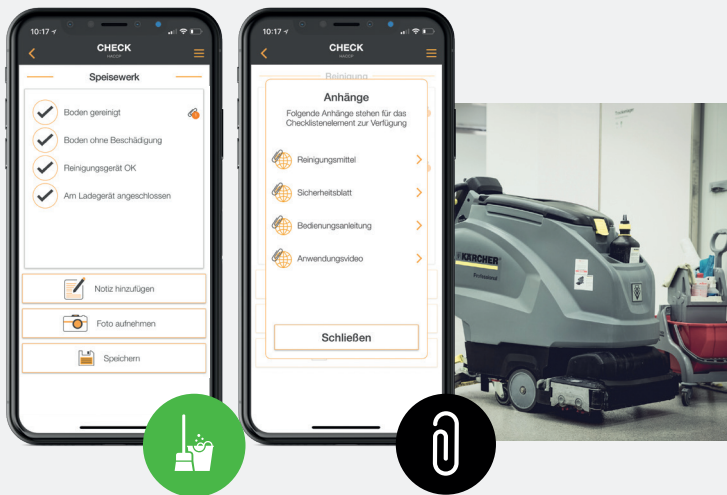
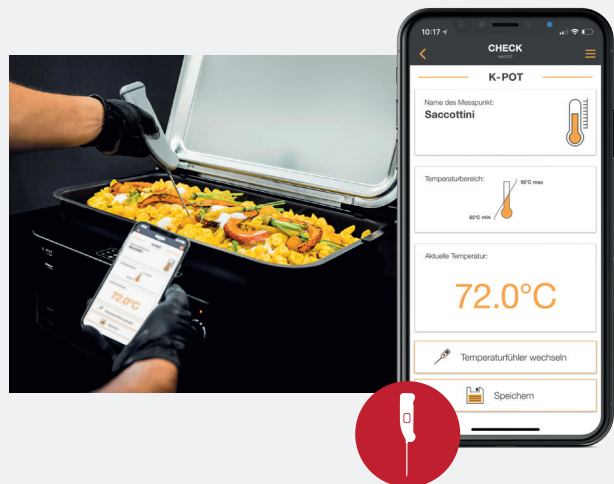
Pour l'identification du CHECK Point, le code QR ci-joint est scanné avec l'application CHECK APP pour smartphone. Cela détermine s'il s'agit d'enregistrer des données de température, des données d'hygiène ou des listes de contrôle.

L'utilisateur est guidé de manière conviviale par le système à chaque point de contrôle, en précisant ce qui doit être documenté.

Mesure de la température à cœur à l'aide du Principe du SMS : Scan – Mesure – Envoyer

(notre méthode brevetée, brevet n° : DE 10 2013 011 987 B4 2019.06.27)

Les données de température sont capturées par le capteur de température à cœur compatible Bluetooth ou le capteur de température infrarouge et immédiatement transférées à l'application CHECK. Grâce à l'application, cette mesure est confirmée et documentée conformément aux normes HACCP dans CHECK CLOUD. En cas d'écart par rapport à la limite prescrite, l'utilisateur reçoit automatiquement les mesures correctives et d'action appropriées.

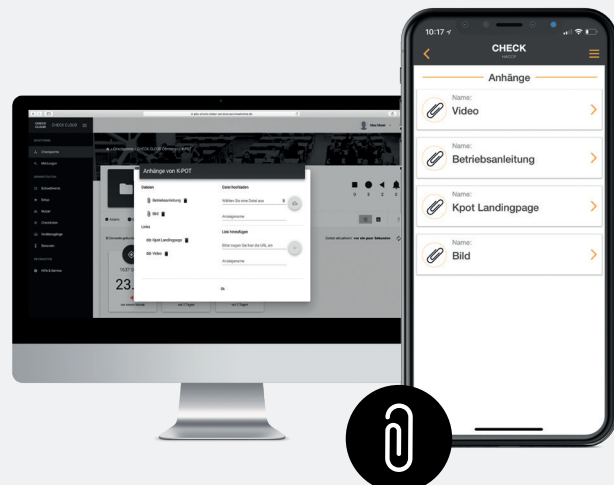


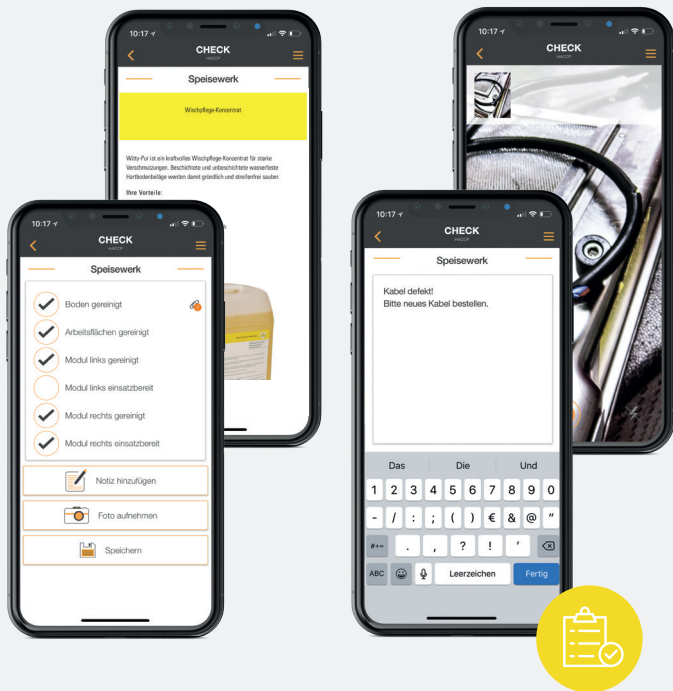
Gestion de l'hygiène axée sur la demande

S'il s'agit de données d'hygiène, l'état de nettoyage du CHECK Point peut être documenté à l'aide d'une sélection standardisée et de fonctions de texte individuelles. De plus, une photo peut être jointe pour une vérification claire du nettoyage ou des liens externes, des vidéos didactiques et des instructions de nettoyage (PDF) peuvent être annexés, ainsi que des liens directs pour passer une nouvelle commande via les boutiques en ligne préférées.

Pièces jointes et liens URL

Avec cette fonctionnalité, vous pouvez désormais joindre des informations individuelles de toute nature telles que des fichiers PDF, JPG, Word, etc., ainsi que des liens URL derrière chaque code QR. Cela permet à la personne responsable d'accéder à des informations utiles à chaque point de contrôle. Pour un partage de données et d'informations organisé et simple, accessible directement au point de contrôle où les informations sont nécessaires, sur le tableau de bord ou dans l'application. Semblable à un « système Dropbox » intégré.





Gestion des services

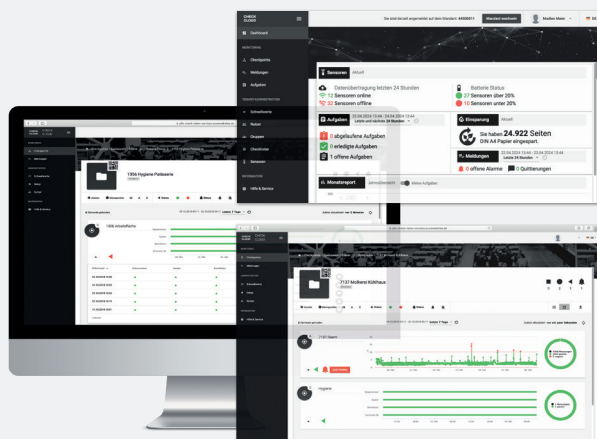
En plus de la documentation d'hygiène HACCP, la fonction texte et photo individuelle permet une gestion simple des informations pour un large éventail de cas de service à plusieurs niveaux organisationnels. Cela permet une notification directe des problèmes tels qu'un équipement défectueux, une contamination ou des commandes renouvelées. De plus, des listes de contrôle flexibles peuvent être adaptées pour répondre à vos besoins opérationnels, fournissant ainsi un outil d'organisation automatisé pour divers domaines de tâches.

Surveillance automatique de la température ambiante partout des capteurs pouvant être installés ultérieurement.

Pour Auto CHECK, des capteurs de température (compatibles avec le lave-vaisselle) sont installés dans un appareil mobile/stationnaire ou dans un espace. Ces capteurs mesurent la température à des intervalles configurables et envoient automatiquement les valeurs mesurées à une passerelle locale, qui transmet ensuite les données directement au CHECK CLOUD. Sur dépassant ou tombant en dessous des niveaux de température définis, l'utilisateur est immédiatement alerté via la fonction d'alarme et peut prendre des mesures préventives si nécessaire. En complément, nos capteurs de température ambiante permettent également une détermination indicative de la température à cœur des aliments - sans mesure manuelle - par I.A. d'axino™ à 0,5 °C exactement. De plus, il est également possible de mesurer l'humidité pour permettre une surveillance encore plus précise de l'environnement ambiant.



I.A.
by axino™



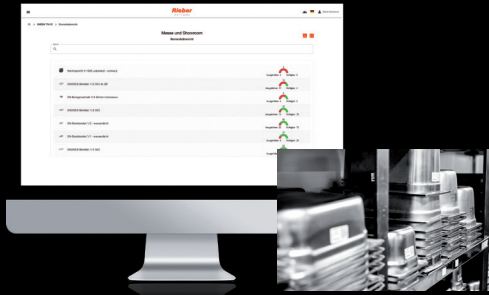
CHECK Cockpit

Le cockpit basé sur un navigateur est utilisé pour gérer, visualiser et analyser les données de processus collectées. Il assure également la configuration des points de mesure et la gestion des droits des utilisateurs via le cockpit central. Ici, les alertes, les limites de température, les compteurs électriques et les types de points de mesure peuvent être configurés. De plus, le système indique le nombre de pages DIN A4 économisées jusqu'à présent grâce aux mesures de température automatisées. En plus de la documentation conforme aux normes HACCP, des concepts d'optimisation énergétique et de processus à long terme peuvent être développés grâce à des données agrégées. La gestion des actifs et des tâches est adaptée individuellement pour correspondre à la structure de l'entreprise au sein de ce système centralisé.

CHECK TRACE

Traçabilité du système Rieber GN
organisé numériquement via des codes QR

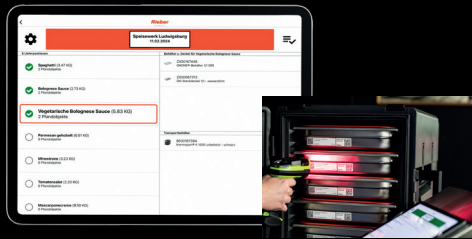
🔍 Aperçu de l'inventaire



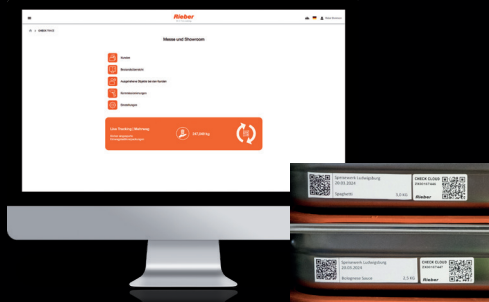
📍 Traçabilité



📋 Consignation



☁ Interface de contenu



Nous résolvons vos défis :

- ❗ Conteneurs perdus
- ❗ Réclamations
- ❗ Livraison incomplète


Solution



- + Aperçu transparent de l'inventaire des conteneurs, couvercles et de l'équipement en temps réel
- + Contrôle facile du stock de sécurité de l'équipement

- + Sachez à tout moment quel équipement est avec quel client
- + Depuis combien de temps le client dispose de l'équipement et si la période de location est respectée
- + Gestion et configuration faciles des utilisateurs et des droits

- + Affichage de la liste de contrôle pour tous les postes de la livraison totale, garantissant l'exactitude et l'intégralité de la livraison des repas.
- + Intégration avec le système de gestion des marchandises

- + Représentation numérique du processus connectivité pour l'interface de contenu
- + Interfaces numériques :  gestion de la flotte, gestion des marchandises, système de caisse, recettes, nourriture, informations, localisation du système multi-usage, température (HACCP), capteurs



I.A.
by axino™

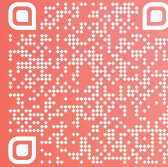
La caisse de transport entièrement digitalisée
- de la température à cœur HACCP par A.I. -
jusqu'à la traçabilité multi-usages

+68 °C



Enregistrement de la température
ambiante avec capteur CHECK HACCP

Scannez pour plus d'informations



+72 °C



Obtention de la température à cœur
avec l'aide de l'intelligence artificielle

Certificat ISO ISO-27001

Vos avantages

- + Listes HACCP numériques et transparentes avec données en temps réel
- + Fonction d'alarme 24h/24 et 7j/7
- + Gestion et configuration faciles des utilisateurs et des droits
- + Possibilité d'installation ultérieure dans l'infrastructure existante
- + Application conviviale et intuitive
- + Réduction des frais de personnel, des coûts et du temps de travail
- + Outil de gestion des informations simple avec des listes de contrôle personnalisables individuellement
- + Intégration possible dans les systèmes de gestion des marchandises existants
- + Documentation et archivage automatiques sans gaspillage de papier
- + Système de numérisation breveté : États-Unis Pat Non. 9 996 056
- + Hébergement et exploitation de la plateforme conforme au RGPD dans l'UE
- + Système convivial en 4 langues (allemand, anglais, français, italien)



Scannez et contactez-nous.

Tous nos contacts en ligne :

- Allemagne
- Autriche
- Suisse
- Export



Rieber

M E T A cooking

