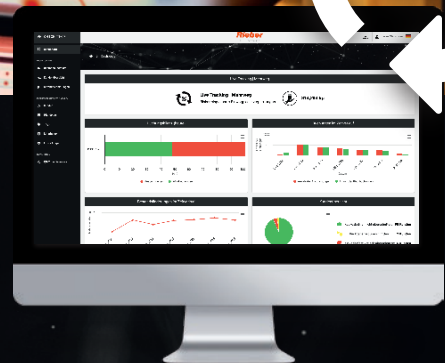


CHECK TRACE

Digital, nachhaltig & transparent.
Gemeinschaftsverpflegung effizient
neu gestalten.



Scannen und mehr
zu **CHECK TRACE**
erfahren.



SANALOGIC

Gemeinschaftsverpflegung **einfach** gemacht
mit Software und Dienstleistungen von SANALOGIC

Gemeinschaftsverpflegung effizient gestalten – mit SANALOGIC & Rieber



Die SANALOGIC Solutions GmbH bietet moderne Softwarelösungen für effiziente Küchenprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung.

Von der Menüwunscherfassung über die Produktionsplanung bis hin zur Warenwirtschaft – unsere digitalen Lösungen entlasten Ihre Mitarbeiten-

den, steigern die Effizienz und ersetzen veraltete Systeme. So gewinnen Sie wertvolle Zeit, um sich auf das Wesentliche zu konzentrieren: die Qualität und Zufriedenheit Ihrer Essensteilnehmenden.

Modular aufgebaut, lassen sich unsere Lösungen flexibel anpassen und bei Bedarf erweitern.

Intelligente Behälterverfolgung mit CHECK TRACE

Durch die Zusammenarbeit von SANALOGIC und Rieber bieten wir eine umfassende Lösung zur Verfolgung Ihrer Gastronormbehälter.

Durch die Integration der digitalen Lösung CHECK TRACE von Rieber können

Sie Ihre Gastronormbehälter nahtlos nachverfolgen.

Besonders für Küchen, die große Mengen an mehreren Standorten liefern, entsteht so maximale Transparenz und Sicherheit.



Ihre Vorteile:

- **Volle Transparenz:**
Verfolgen Sie Ihre Behälter lückenlos und vermeiden Sie Verluste.
- **Kosteneinsparungen:**
Verlorene Behälter lassen sich schnell lokalisieren, was teure Nachbestellungen minimiert.
- **Optimierte Abläufe:**
Die digitale Integration sorgt für effiziente Prozesse und erleichtert die Küchenorganisation erheblich.

Diese intelligente Lösung setzt neue Standards in der Behälterverfolgung – für mehr Sicherheit, Transparenz und Effizienz in Ihrer Küche!

So funktioniert's:

1. Erfassung in SANALOGIC:

Im System werden Portionsgewicht und benötigte Behälterzahl pro Rezeptur festgelegt. Daraus entstehen QR-Code-Etiketten mit allen relevanten Liefer- und Nachverfolgungsinformationen.



2. Eindeutige Kennzeichnung:

Jeder GN-Behälter ist mit mindestens einem dauerhaft gelaserten QR-Code von Rieber zur eindeutigen Identifikation ausgestattet – auf Wunsch auch auf jeder Seite einen. Zusätzlich erhält jeder Behälter ein wasserlösliches Etikett von SANALOGIC mit detaillierten Lieferinformationen, das sich beim Spülen rückstandslos ablöst.



3. Nahtlose Integration:

Dank der Schnittstelle zwischen SANALOGIC und Rieber CHECK TRACE wird der gesamte Transportprozess digital erfasst. Behälter und Inhalte werden während der Beladung gescannt, sodass Standort und Inhalt jederzeit nachvollziehbar sind.



4. Rücklauf und Kontrolle:

Bei Rückgabe werden die Behälter erneut gescannt. Nicht zurückgegebene Behälter können verursachergerecht zugeordnet und die betroffenen Einrichtungen informiert werden.



Rieber

CHECK TRACE

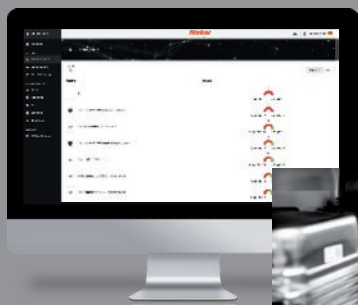
Rieber GN-System Rückverfolgung
digital organisiert über QR-Codes



Gelaserter QR-Code,
optional individualisierbar
mit Ihrem Logo. **Scannen**
und mehr erfahren.



Bestandsübersicht



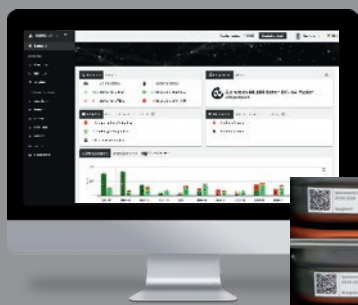
Rückverfolgbarkeit



Kommissionierung



Content Schnittstelle



Wir lösen Ihre Herausforderungen:

- ! Behälterschwund
- ! Reklamationen
- ! unvollständige Lieferung

Lösung —————> **CHECK TRACE** im Großgebäude

- + Transparente Bestandsübersicht der Behälter, Deckel und Equipment in Real-time
- + Einfache Kontrolle der Equipment -Sicherheitsbestände

- + Wissen Sie jederzeit, welches Equipment, bei welchem Kunden ist
- + Wie lange der Kunde das Equipment hat und ob die Leihfrist eingehalten wird
- + Einfache Nutzer-, Rechteverwaltung und Konfiguration

- + Checklisten-Anzeige zu allen Positionen der Gesamtlieferung, wodurch die Richtigkeit und die Vollständigkeit der Speisenerlieferung gewährleistet ist
- + Anbindung an die Warenwirtschaft

- + Digitale Abbildung der Prozess Connectivity für die Content-Schnittstelle
- + Digitale Schnittstellen:  Flottenmanagement, Warenwirtschaft, Kassensystem, QR-Code, Rezeptur, Lebensmittel, Informationen, Mehrweg-System Lokation, Temperatur (HACCP), Sensoren