

TESTEN SIE UNS

**14 TAGE UNVERBINDLICH, KOSTENLOS UND
IN VOLLEM UMFANG.**

Am Ende des Testzeitraums entscheiden Sie allein ob, und wenn ja, in welcher Ausbaustufe Sie Check de Cuisine weiter nutzen möchten.

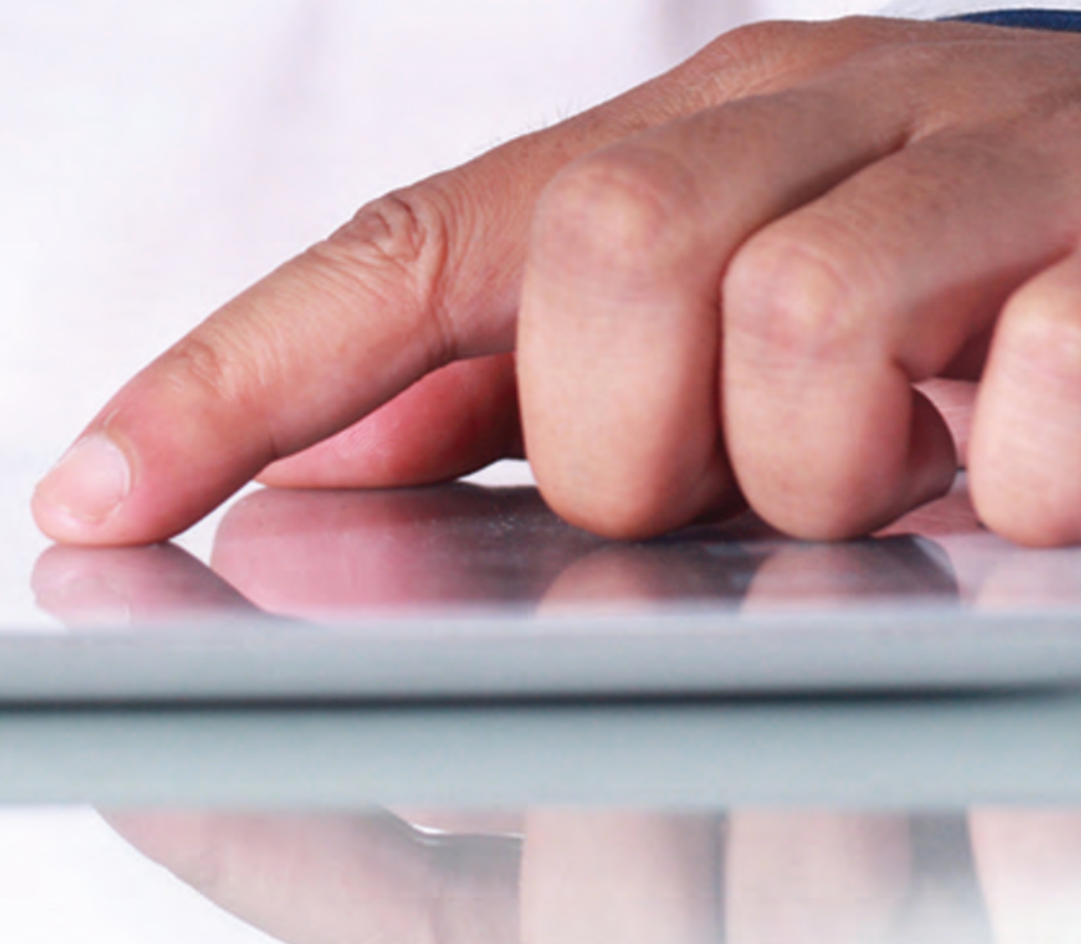


Check De Cuisine ist vom **BVLK empfohlen** und **IfS konform**.



www.checkdecuisine.de

CHECK 
DE CUISINE



HACCP Qualitäts-/Hygienemanagement Software

Check de Cuisine eine eingetragene Marke der
maxIntime GmbH
Jakob-Hasslacher-Straße 4
56070 Koblenz

Fon: +49 (0) 261 921 641 81
Fax: +49 (0) 261 921 641 0
E-Mail: info@maxintime.de
Web: maxintime.de

einfach. hygienisch.

FUNKTIONEN

Dashboard

Sehen Sie auf einen Blick, was in Ihrem Betrieb ansteht – egal ob offene Checklisten, Warnungen, Aufgaben oder Nachrichten von Kollegen.

Checklisten

Erstellen Sie Reinigungslisten, regelmäßige Dienstleistungsanweisungen und Checklisten aller Art und legen Sie Fälligkeiten fest. Definieren Sie die zu prüfenden Positionen je nach Ihrem individuellen Bedarf und behalten Sie den Überblick über offene und erledigte Aufgaben.

Krisenmanagement

Durch das integrierte Krisenmanagement sichern Sie einen geordneten Ablauf bei Störungen oder Problemen jeglicher Art. Sie selbst legen fest, wie in bestimmten Situationen zu verfahren ist. Es werden alle Störungen und die eingeleiteten Maßnahmen dokumentiert.

Meldungen

Lassen Sie sich an systemrelevante Vorfälle erinnern und sehen Sie Warnungen sofort. Zudem werden hier die Berichte, zu den von Ihnen ausgewählten Zeiten, auf einen Klick als Datei zum Download zur Verfügung gestellt.

Dokumentenverwaltung

Mit der zentralen Dokumentenverwaltung halten Sie alle im System hinterlegten Dokumente wie Arbeitsanweisungen oder Reinigungspläne für Ihre Mitarbeiter an allen angebundenen Standorten automatisch aktuell. Tauschen Sie mit einem Klick systemweit Dokumente aus oder verteilen Sie über die integrierte Rechteverwaltung einzelne Dokumente nur an bestimmte Nutzergruppen.

Standorte

Sehen, verwalten und bearbeiten Sie alle Standorte, an denen Sie das System nutzen. In der Standortübersicht sehen Sie jederzeit, welche Checklisten an welchem Standort noch offen sind und ob es akute Krisen gibt.

Berichte & Export

Sehen Sie Berichte aus einem von Ihnen festgelegten Zeitraum ein und archivieren, drucken oder exportieren Sie diese. So gewährleisten Sie eine lückenlose Dokumentation, die ganz auf Ihre Anforderungen abgestimmt ist.

Tagesbericht

Die Nutzerrollen Mandanten- und Standort-Admin erhalten täglich einen Bericht per E-Mail, der nach vorhandenen Standorten aufgeschlüsselt Informationen zu fälligen, ausgefüllten und mangelhaften Checklisten sowie Listen mit angefallenen Krisenwarnungen enthält.

E-Mail Workflow

Zuständige Kollegen werden auf Wunsch per E-Mail über Abschlüsse, Mängel, Krisenwarnungen und Überschreitungen der Fälligkeit bei Checklisten informiert.

CCP/Arbeitsanweisung & Verfahrenshinweis

Sie legen für jede einzelne Prüfposition fest, ob diese ein „Critical Check Point (CCP)“ ist. Wenn es einen Mangel bei einem CCP gab, wird eine Krisenwarnung erzeugt und es werden alle beteiligten Mitarbeiter informiert. Außerdem können Sie zu jeder Prüfposition Arbeitsanweisungen und einen Verfahrenshinweis hinterlegen.

Zwischenspeicherung & Historie

Sie können jederzeit den aktuellen Stand einer Checkliste zwischenspeichern und später zur Weiterbearbeitung wieder öffnen. Alle Zwischenspeicherschritte werden in einer Historie dokumentiert und im abgeschlossenen Bericht mit Nutzernamen und Uhrzeit ausgegeben.

Bereinigung von Schließ- oder Ruhetagen

Als Mandanten- oder Standort-Admin erhalten Sie direkt bei Standortauswahl Benachrichtigungen über nicht ausgefüllte Checklisten. Entscheiden Sie, ob dieser Tag ein Ruhe- oder Schließtag war und die Checks verworfen werden oder veranlassen Sie eine Nachbearbeitung durch die zuständigen Mitarbeiter.

Nutzerrollen & Rechteverwaltung

Check de Cuisine verfügt über eine ausgeprägte Nutzerrechteverwaltung. So können Sie selbst festlegen, welche Zugriffsrechte einzelne Mitarbeiter erhalten.

100% Hygienekontrolle/Erledigungsnachweis

In unregelmäßigen Abständen werden Ihre Mitarbeiter aufgefordert, die durchgeführten Arbeiten innerhalb einer Checkliste mit mindestens zwei Fotos zu dokumentieren. Erst wenn die Fotos zum Nachweis aufgenommen wurden, kann die betroffene Checkliste abgeschlossen werden.

Offline-Betrieb/Sync

Beim Login werden die Listen der nächsten 3 Tage für den Offline-Betrieb bereitgestellt. Die App wechselt automatisch in den Offline-Betrieb, wenn keine Internetverbindung besteht, und synchronisiert die Daten, sobald wieder eine Verbindung verfügbar ist. Der Offline-Betrieb kann auch manuell gestartet werden.



OPTIONALE ZUSATZMODULE

Temperaturmonitor



Erfassen Sie mithilfe von Temperatursensoren die aktuellen Werte an verschiedenen Orten in Ihrem Betrieb – egal ob Kühlhaus, Lager oder Büro. Erkennen Sie Abweichungen von der Soll-Temperatur sofort und handeln Sie zeitnah, um zeit- und kostenintensive Ausfälle zu vermeiden.

Gerätemonitor



Inventarisieren Sie Ihren Gerätebestand und reduzieren Sie zeit- und kostenintensive Ausfallzeiten. Bei einem Störfall werden nicht nur automatisch die zuständigen Mitarbeiter informiert, sondern auf Wunsch auch direkt der passende Servicetechniker des jeweiligen Herstellers angefordert.

Schulungsverwaltung



Erstellen und verwalten Sie Schulungen, dokumentieren Sie die Schulungsstände Ihrer Mitarbeiter, erinnern Sie an anstehende Fortbildungen und stellen Sie Aufgaben und Schulungsmaterial für Ihre Mitarbeiter bereit – übersichtlich für Sie und Ihr Team.

Managed Service



Wir übernehmen die komplette Einrichtung des Systems exakt nach Ihren Vorgaben. Zudem betreuen wir Ihr System fortlaufend. Alle künftigen betrieblichen Anpassungen werden von uns kostenfrei übernommen. Sie haben keinerlei Konfigurations- und Wartungsaufwand!

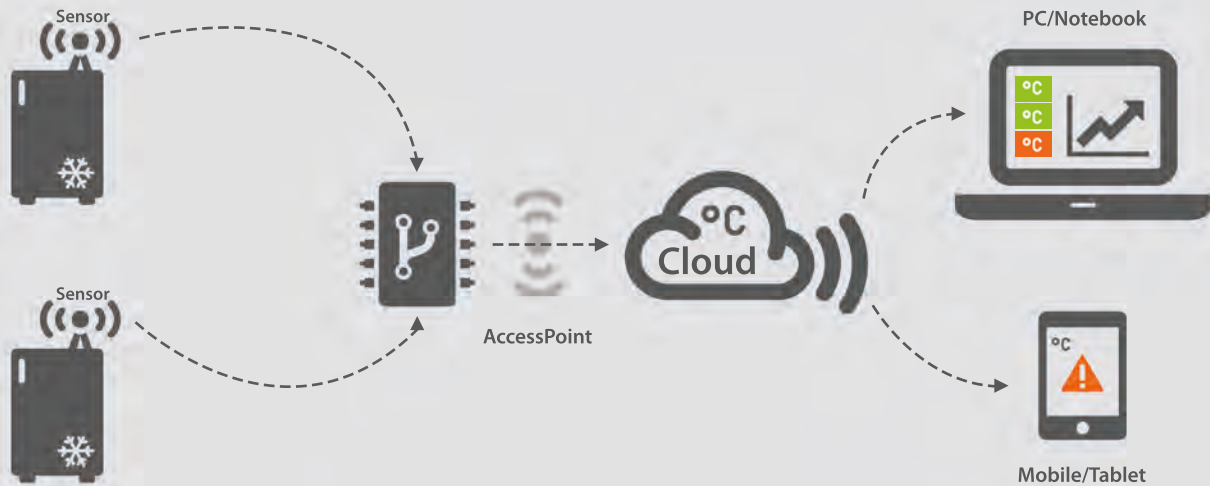


Temperaturmonitoring



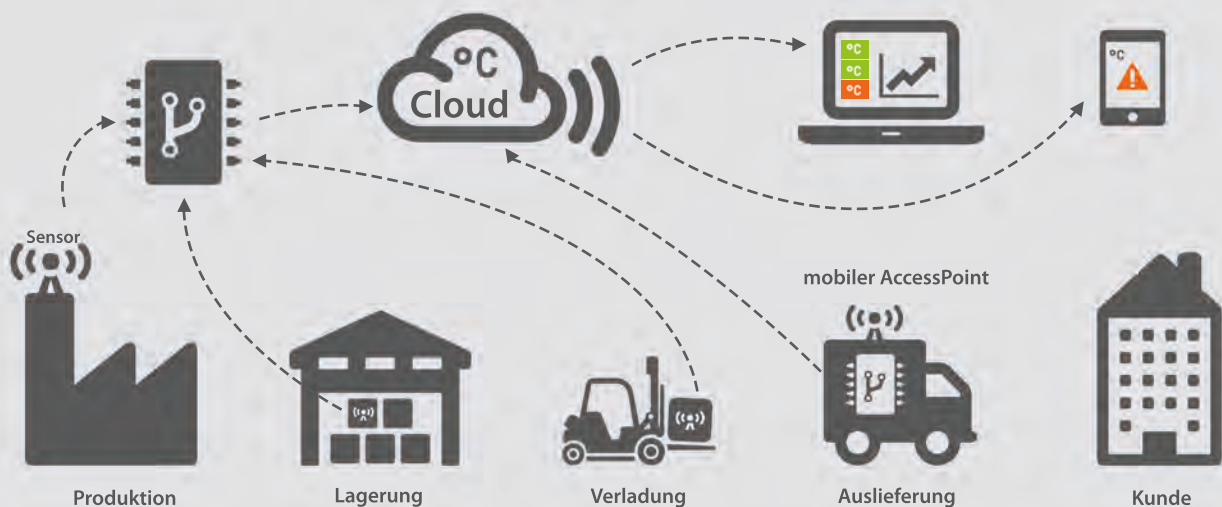
Egal ob stationäres Gerätetemperaturmonitoring Ihrer einzelnen Geräte oder mobiles Prozesstemperaturmonitoring von Prozessbeginn bis hin zur Auslieferung an Ihren Kunden: Das CDC-Temperaturmonitoring-Modul ist die perfekte Lösung für eine permanente, zuverlässige und einfache Überwachung Ihrer sensiblen Temperaturdaten und vieles mehr.

#1 stationäres, permanentes Gerätetemperaturmonitoring



Die in Ihrem Unternehmen platzierten Temperatursensoren übergeben in regelmäßigen Intervallen Ihre Daten an den zugehörigen AccessPoint. Dieser sendet die erfassten Daten direkt an die Cloud und macht sie so auf jedem Ihrer Endgeräte verfügbar. Die Daten werden in CDC archiviert und grafisch aufbereitet. Bei Grenzwertüberschreitungen werden Sie automatisch per Alarm informiert.

#2 mobiles, permanentes Prozesstemperaturmonitoring



Bereits zu Produktionsbeginn platzieren Sie einen Sensor bei einem Produkt. Während allen weiteren Produktionsschritten bis hin zur Lagerung, Verpackung und Verladung werden in regelmäßigen Abständen die Temperaturdaten per AccessPoint an die Cloud übermittelt und so für Sie bereitgestellt. Selbst während der Auslieferung an Ihre Kunden wird per mobilem AccessPoint die Temperatur weiterhin automatisch dokumentiert und überwacht. **Lückenlos – einfach & sicher!**



Die Features im Überblick



Vorteile

- ⊗ Permanente Überwachung kritischer Temperaturdaten
- ⊗ Automatische Dokumentation & Archivierung der Daten
- ⊗ Warnung bei Grenzwertabweichungen
- ⊗ Alle Temperaturen aus allen Standorten immer im Blick
- ⊗ Nachrüstbar auch für Altgeräte
- ⊗ Jederzeit erweiterbar
- ⊗ Wir übernehmen Installation, Inbetriebnahme & Testlauf

Sensoren

- ⊗ Wartungsfrei (10 Jahre Batterielaufzeit)
- ⊗ Schutzklasse IP67
- ⊗ Messbereich -40 °C bis +70 °C
- ⊗ Messgenauigkeit bis zu $\pm 0,10$ °C, max. $\pm 0,15$ °C
- ⊗ Interner Speicher: vorhalten der Daten für 7 Tage bei Netzausfall (max. 15.000 Ereignisse) mit Datum und Zeitstempel

Jederzeit die



volle Kontrolle

optionale Zusatzfeatures

- ⊗ Zusätzliche Messung von Feuchte & Bewegung
- ⊗ Rückführbare 3-Punkt Temperatur-Kalibrierung bei -10, +20 und +50 °C inklusive individuellem Kalibrier-Zertifikat
- ⊗ Mobiler AccessPoint inklusive SIM-Karte

System

- ⊗ Cloudbasiert - überall verfügbar
- ⊗ Plattformunabhängig
- ⊗ Geräteunabhängig

Keine hohe Anfangsinvestition durch monatlichen Mietpreis

Ein Angebot der maxINtime GmbH
Jakob-Hasslacher-Straße 4
56070 Koblenz

Fon: +49 (0) 261 921 641 81
Fax: +49 (0) 261 921 641 0
E-Mail: info@maxINtime.de



BEHALTEN SIE ALLE IHRE GERÄTE IM BLICK

Mit unserem Gerätemonitor erfassen Sie die relevanten Daten aller Geräte in Ihrem Betrieb und behalten somit die volle Kontrolle.

Egal ob Spülmaschine, Kühlgerät, Kühlhaus, Backofen, Fritteuse, Dampfgarer, Bain-Marie, Kaffeevollautomat etc. – Sie erhalten Benachrichtigungen in kritischen Situationen und handeln ohne Zeitverlust.

Bei einem Störfall werden nicht nur automatisch die zuständigen Mitarbeiter informiert, sondern auf Wunsch auch direkt der passende Servicetechniker des jeweiligen Herstellers angefordert.

- ⤵ Erfassen und Dokumentieren Sie Störfälle
- ⤵ Vermeiden Sie lange Ausfallzeiten
- ⤵ Reduzieren Sie Wartungs- und Instandhaltungskosten



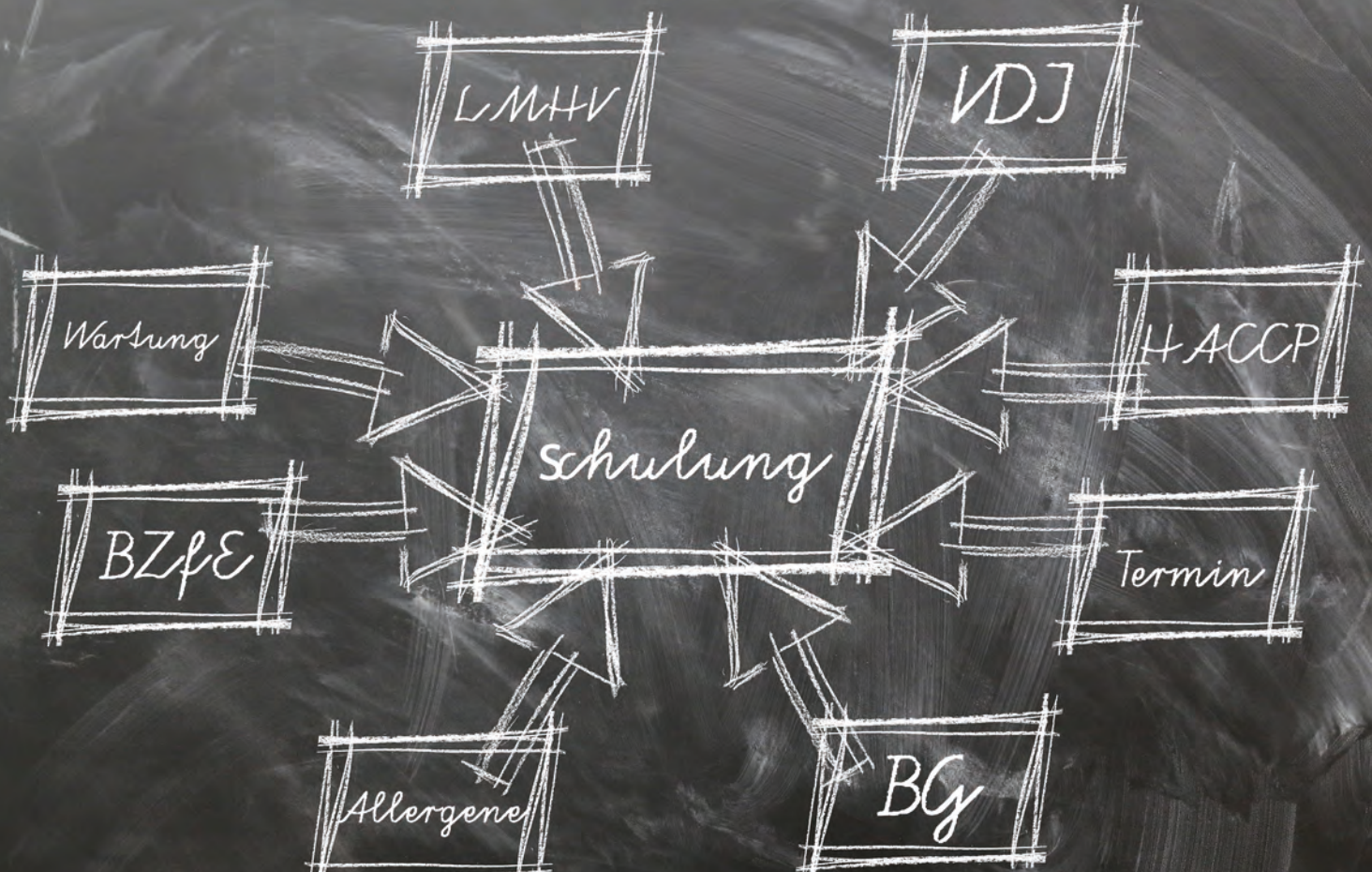
ZENTRALE DOKUMENTATION IHRER DATEN

Die Daten all Ihrer Geräte werden gebündelt archiviert, sodass Sie auf Kopfdruck einen Bericht für frei wählbare Zeiträume generieren können. Dieser fasst Ihnen wichtige Informationen kompakt zusammen:

- 🕒 **Ablauf von Garantiezeiten**
- 🕒 **Termine für Serviceintervalle**
- 🕒 **Summe der Ausfallzeiten**
- 🕒 **Kosten für Reparaturen, Instandhaltung & Wartung**
- 🕒 **Einsatzzeiten an verschiedenen Standorten**

Auf Wunsch binden wir weitere spezifische Geräteinformationen verschiedenster Hersteller über eine vorhandene API-Schnittstelle in unser System ein. So liefert Ihnen beispielweise Ihre Spülmaschine zusätzlich Informationen über:

- 🕒 **Füllstände & Spültemperaturen**
(Die empfangbaren Daten sind geräte- und herstellerabhängig.)



VERWALTEN – ÜBERWACHEN – PLANEN

Egal ob interne oder externe Schulung, eine spezielle Aufgabe für ein Team oder ein Besprechungstermin mit einem einzelnen Mitarbeiter – mit unserem neuen Modul erstellen Sie im Handumdrehen die unterschiedlichsten Events und laden Teilnehmer dazu ein.

Sie behalten immer die Übersicht über den Schulungsstand Ihrer Mitarbeiter und werden automatisch an Fälligkeiten, offene Aufgaben oder wiederkehrende Termine erinnert.



Die Features im Überblick



Schulungen

- ⊙ Erstellung und Verwaltung aller gesetzlich vorgeschriebenen Hygiene-, BG- und Mitarbeiterschulungen
- ⊙ Einladung von internen oder externen Teilnehmern
- ⊙ Bereitstellung von Schulungsunterlagen
- ⊙ Erstellung von Schulungsdokument und Teilnehmerliste für den Referenten auf Knopfdruck
- ⊙ Automatische Erinnerung bei wiederkehrenden Ereignissen
- ⊙ Dokumentation von Schulungsständen

Schulungsstände

- ⊙ Gesamtübersicht der Schulungsstände aller Mitarbeiter
- ⊙ Detailansicht über den Schulungsstand einzelner Mitarbeiter
- ⊙ Filterfunktion nach einzelnen Schulungen oder Mitarbeitern

Jederzeit den



vollen Überblick

Aufgaben

- ⊙ Erstellung und Verwaltung von einmaligen oder wiederkehrenden Aufgaben wie Maschinen-Wartungsplänen
- ⊙ Zuweisung zu einzelnen Mitarbeitern oder ganzen Teams
- ⊙ Festlegung eines Erledigungstermins
- ⊙ Anforderung einer Erledigungsbestätigung

Termine

- ⊙ Erstellung und Verwaltung von einmaligen oder wiederkehrenden Terminen wie Quartalsbesprechungen
- ⊙ Einladung einzelner Mitarbeiter oder Teams
- ⊙ Anforderung von Teilnahmebestätigungen

Erweitern Sie jetzt Ihr System – Schulungen, Aufgaben & Termine

Ein Angebot der maxINtime GmbH
Jakob-Hasslacher-Straße 4
56070 Koblenz

Fon: +49 (0) 261 921 641 81
Fax: +49 (0) 261 921 641 0
E-Mail: info@maxINtime.de



Managed Service

CHECK ✓
DE CUISINE



RUNDUM



SORGLOS!

Wir übernehmen die komplette Einrichtung des Systems exakt nach Ihren Vorgaben. Zudem betreuen wir Ihr System fortlaufend.

Alle künftigen betrieblichen Änderungen, Anpassungen an Checklisten oder Prüfpositionen werden auf Zuruf kostenfrei von uns übernommen.

Sie haben keinerlei Konfigurations- und Wartungsaufwand.

Managed Service – immer auf der sicheren Seite!



SIE MÖCHTEN SICH AUF DAS WESENTLICHE KONZENTRIEREN?

Auf Wunsch binden wir Ihre Geräte in unseren Managed Service ein.

Gerade bei mittleren und größeren Unternehmen an verschiedenen Standorten mit vielen Endgeräten im Einsatz bietet sich eine zentrale Verwaltung sowie die Konfiguration von individuellen Nutzerrichtlinien an. Von der Einbindung der Geräte in Ihr bestehendes Netzwerk bis hin zur gesamten IT-Infrastruktur – wir liefern Ihnen die passenden Lösungen.