

INTERGAST CHECK DE CUISINE

HACCP Qualitäts-/Hygienemanagement Software



intergast
Und Dein Rezept  funktioniert

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 Dienstanweisungen 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 SCHLISS- 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 drei 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 übernommen. Sie haben keinerlei Konfigurations- und Wartungsaufwand!

**TESTEN
SIE UNS!**

CHECK DE CUISINE

**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.intergast.de

INTERGAST Großverbraucher-Service
Handelsgesellschaft mbH
Hanns-Martin-Schleyer-Straße 2
D-77656 Offenburg
www.intergast.de

Markus Heimbuch
Leiter Vertrieb Kundensysteme online
Telefon: +49 (0) 781 616-5054
Mobil: +49 (0) 172 446 41 33
E-Mail: markus.heimbuch@intergast.de

intergast
Und Dein Rezept  funktioniert