CHECK

HACCP

Ihr transparentes und digitales HACCP-Komplettsystem.

Einfach nachrüstbar und bedienerfreundlich – für höchste Sicherheit und Hygiene.

CHECK CLOUD

HACCP und Speisenqualität ist eine Funktion der Temperatur über die Zeit.

Mit der CHECK HACCP App und einem bluethoothfähigen Kerntemperaturfühler erfüllen Sie Ihre komplette Dokumentationspflicht über den gesamten Foodflow.

checkcloud.com

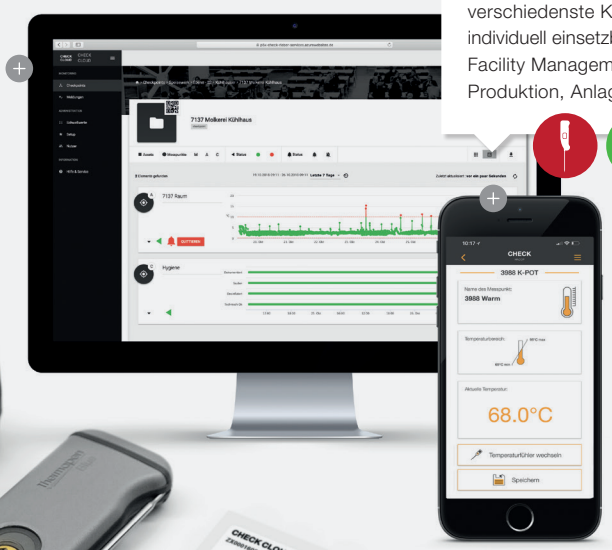
Unsere Hard- und Software:

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

Digitale HACCP statt händisches Listen ausfüllen – Unser CHECK HACCP System trackt Ihre Papiereinsparung mit jedem QR-Code Scan.

CHECK App
Intuitiv geführte Bedienung und Datenerhebung für Kerntemperaturmessung und Checklisten – universal auch außerhalb der HACCP für verschiedenste Kontrollbereiche individuell einsetzbar (z. B. Wartungen, Facility Management, Reinigung, Produktion, Anlagenwartung).

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



Auto CHECK
Automatische Raumtemperaturerfassung mittels Sensoren, stationär und in mobilen Geräten.

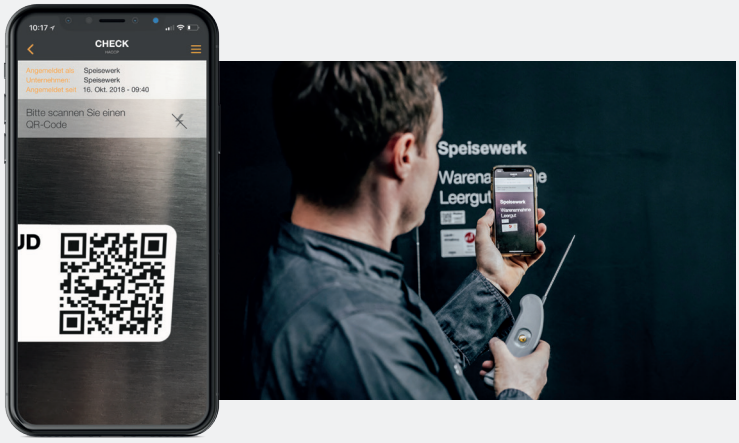
K.I.
by axino™

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

QR-Code
Eindeutige CHECK Point Identifikation mittels lebensmittelzertifiziertem Aufkleber.

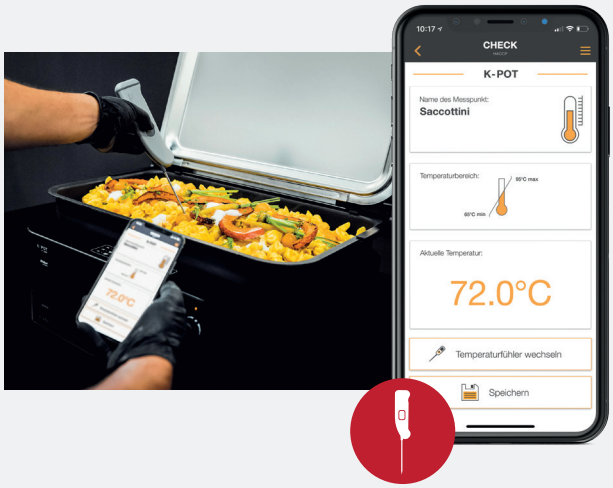
Neu: Schnittstelle zu vorhandenen Warenwirtschaftssystemen
Verbinden Sie CHECK mit Ihrem Warenwirtschaftssystem und haben Sie alle Daten an einem Ort.

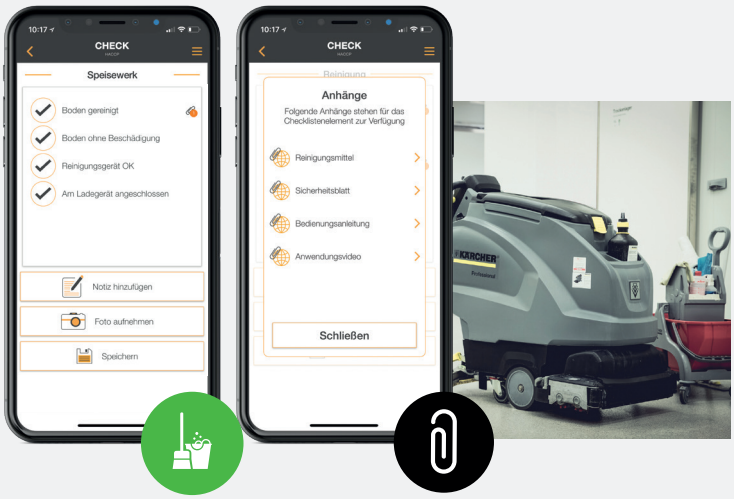
CHECK CLOUD



Mobile CHECK über QR-Code
Für die Identifikation des CHECK Points wird mit der Smartphone CHECK APP der angebrachte QR-Code gescannt. Hierdurch wird ermittelt, ob es sich um die Erfassung von Temperaturdaten, Hygienedaten oder Checklisten handelt.
Der User wird an jedem Checkpoint vom System bedienerfreundlich geleitet, was zu dokumentieren ist.

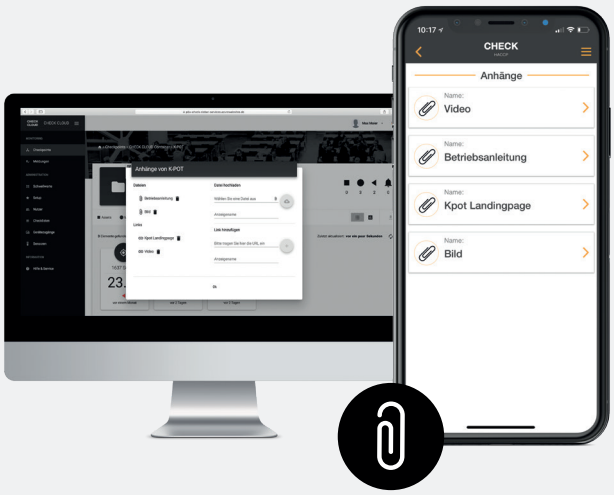
Kerntemperaturmessung nach dem SMS-Prinzip: Scannen – Messen – Senden
(unser patentiertes Verfahren, Patent-Nr.: DE 10 2013 011 987 B4 2019.06.27)
Die Temperatur-Daten werden durch den bluetooth-fähigen Kerntemperaturfühler oder Infrarot-Temperatursensor erfasst und unmittelbar an die CHECK App weitergegeben. Über die App wird diese Messung bestätigt und damit an die CHECK CLOUD gesendet und HACCP konform dokumentiert. Bei Abweichungen zum vorgeschriebenen Grenzwert werden dem User automatisch die richtigen Korrektur- sowie Handlungsmaßnahmen unterbreitet.

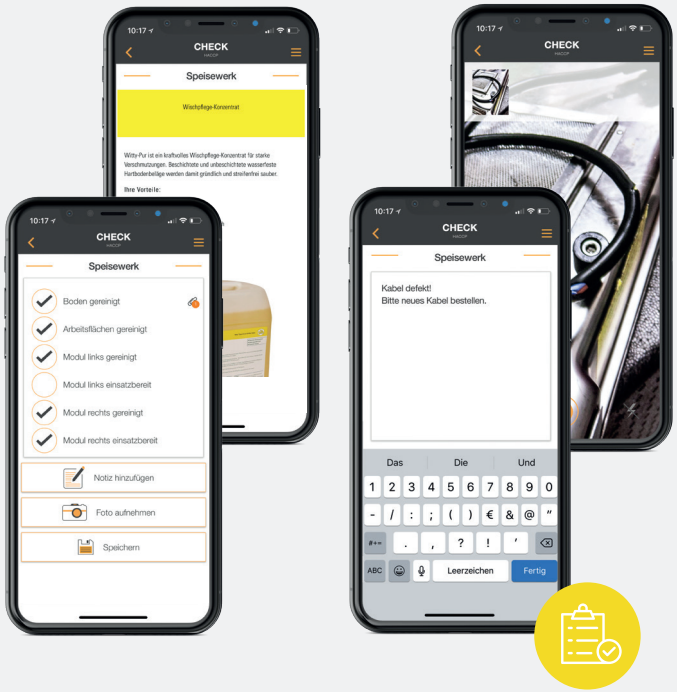




Bedarfsgesteuertes Hygienemanagement
Handelt es sich um Hygiene-Daten, kann der Reinigungs-Status des CHECK Points über standardisierte Auswahl- und individuelle Text-Funktionen dokumentiert werden und zudem für den eindeutigen Reinigungsnachweis ein Foto hinterlegt oder über externe Links, Tutorial Videos sowie Reinigungsanweisungen (PDF) angehängt werden oder direkte Verlinkung für Nachbestellung über gewünschte Online-Shops.

Datei-Anhänge & URL hinterlegen
Mit diesem Feature können Sie nun hinter jedem QR-Code individuelle Informationen jeglicher Art wie PDF-, JPG-, Word-Dateien etc. und auch URL-Links mit anhängen. Hierdurch kann die zuständige Person an jedem Checkpoint hilfreiche Infos abrufen. Für organisiertes und simples Daten- und Infosharing, genau an dem Checkpoint abrufbar, an dem die Infos benötigt werden, am Dashboard oder in der App. Vergleichbar mit einem integriertem „Dropbox-System“.

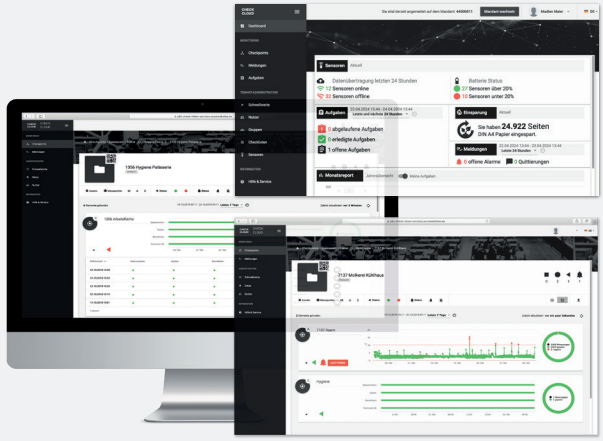




Servicemanagement
Durch die individuelle Text- und Foto-Funktion ist neben der HACCP-Hygienedokumentation ein unkompliziertes Informationsmanagement für vielfältige Servicefälle möglich und dies über mehrere Organisationsebenen hinweg. Somit kann beispielsweise direkt über defekte Geräte, Verunreinigungen oder Nachbestellungen informiert werden. Zudem können die flexiblen Checklisten individuell auf Ihre betrieblichen Anforderungen erstellt werden, wodurch Sie ein automatisiertes Organisationstool für vielfältige Aufgabengebiete besitzen.

Automatische Raumtemperatur- und Luftfeuchtemessung durch nachrüstbare Sensoren.
Für Auto CHECK werden Temperatursensoren (spülmaschinentauglich) in einem mobilen/stationären Gerät oder Raum fest angebracht. Diese Sensoren messen die Temperatur in konfigurierbaren Abständen und senden die Messwerte automatisch an ein lokales Gateway, welches die Daten direkt an die CHECK CLOUD weitergibt. Sobald es zu einer Über- oder Unterschreitung des definierten Temperaturniveaus kommt, wird der Nutzer unmittelbar über die Alarmierungsfunktion informiert und kann gegebenenfalls frühzeitig Gegenmaßnahmen einleiten. Als Add-On unsere Raumtemperatursensoren für eine indikative Ermittlung der Kerntemperatur von Speisen – ohne händische Messung – durch K.I. von axino™ auf exakte 0.5 °C. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, auch die Luftfeuchtigkeit zu messen, um eine noch genauere Überwachung der Raumumgebung zu ermöglichen.

K.I.
by axino™



CHECK Cockpit
Das browserbasierte Cockpit dient zur Verwaltung, Visualisierung und Auswertung der erhobenen Prozessdaten. Zudem erfolgt die Konfiguration der Messpunkte und die Verwaltung der Benutzerrechte über das zentrale Cockpit. Hier können Alarmierungen, Temperaturgrenzen, Stromzähler sowie Messpunkttypen hinterlegt werden. Zusätzlich zeigt das System die bisher eingesparten DIN-A4-Seiten, die durch die automatisierten Temperaturmessungen erzielt wurden.
Neben der HACCP-gerechten Dokumentation lassen sich langfristig, durch die aggregierten Daten ebenso Energie- und Prozessoptimierungskonzepte erstellen. Passend zur betrieblichen Struktur wird hier zentral das Asset- und Aufgabenmanagement individuell angelegt.

CHECK TRACE

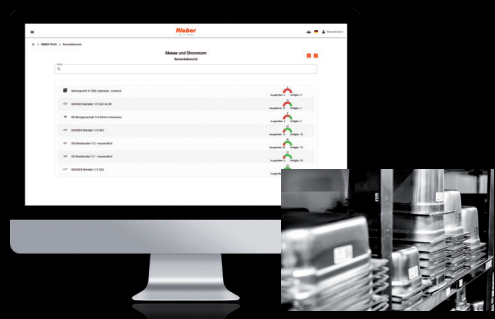
Rieber GN-System Rückverfolgung
digital organisiert über QR-Codes

Wir lösen Ihre Herausforderungen:

- Behälterschwund
- Reklamationen
- unvollständige Lieferung

Lösung

Bestandsübersicht

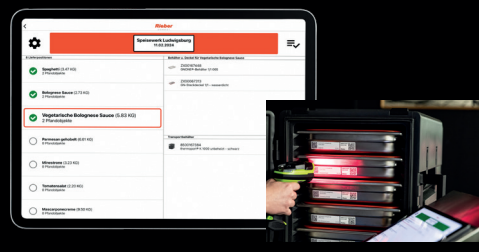


- Transparente Bestandsübersicht der Behälter, Deckel und Equipment in Real-time
- Einfache Kontrolle der Equipment -Sicherheitsbestände

Rückverfolgbarkeit

- 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

Kommissionierung



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

Content Schnittstelle

- Digitale Abbildung der Prozess Connectivity für die Content-Schnittstelle
- Digitale Schnittstellen: GS1 Germany Flottenmanagement, Warenwirtschaft, Kassensystem, Rezeptur, Lebensmittel, Informationen, Temperatur (HACCP), Sensoren, Mehrweg-System Lokation

CHECK CLOUD

K.I.
by axino™

Die volldigitalisierte Transportbox
– von HACCP Kerntemperatur per K.I. –
bis Mehrwegrückverfolgung

Erfassung Raumtemperatur
mit CHECK HACCP Sensor

Scannen für mehr Infos

Erhalten der Kerntemperatur
mit Hilfe der Künstlichen Intelligenz

ISO-Zertifikat ISO–27001

Ihre Vorteile

- Digital, transparente HACCP-Listen mit Echtzeit-Daten
- 24/7 Alarmierungsfunktion
- Einfache Nutzer-, Rechteverwaltung und Konfiguration
- Nachrüstbar in bestehende Infrastruktur
- Bedienerfreundliche und intuitive Anwendung
- Reduzierung von Personal-, Kosten- und Zeitaufwand
- Unkompliziertes Info-Management-Tool mit individuell erstellbaren Checklisten
- Mögliche Anbindung an bestehende Warenwirtschaftssysteme
- Automatische Dokumentation und Archivierung ohne Papierverschwendung
- Patentiertes Digitalisierungssystem: U.S. Pat. No. 9,996,056
- Hosting und Betrieb der Plattform DSGVO-konform in der EU
- Bedienerfreundliches System in 4 Sprachen (deutsch, englisch, französisch, italienisch)

Scannen und Kontakt aufnehmen.

Alle unsere Kontakte online
- Deutschland
- Österreich
- Schweiz
- Export

Rieber
M E T A cooking

36 59 18 82 / pdf 01 2025. Technische Änderungen sowie Irrtümer und Fehler vorbehalten. Abbildungen ähnlich.