

einfach. hygienisch.

CHECK ✓
DE CUISINE

Check de Cuisine

**Die Qualitätsmanagement-Software
für HACCP und Dokumentation
in Lebensmittelbetrieben.**



Vom Imbiss bis zur Sterneküche
oder Systemgastronomie.

Geprüft und empfohlen vom BVLK Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure



Nachteile von Papierlisten

- **öffnet Tür und Tor für Manipulation**
- **hoher Aufwand und Kosten durch**
 - drucken
 - verteilen
 - einsammeln
 - überprüfen
 - archivieren
 - ...

Vorteile von Check de Cuisine

- **von einem Sachverständigen erstellte, vorgefertigte Branchenlösungen oder individuelle Konzernlösungen inkl. Hygiene-Check**
- **keine Zettelwirtschaft, papierlose Dokumentation und Archivierung**
- **Aufwands-, Kosten- und Zeitersparnis**
- **Transparenz**
- **intuitive Bedienung**
- **alle Checklisten, Fälligkeiten und Informationen auf einen Blick für jeden Mitarbeiter**

Vorteile von Check de Cuisine

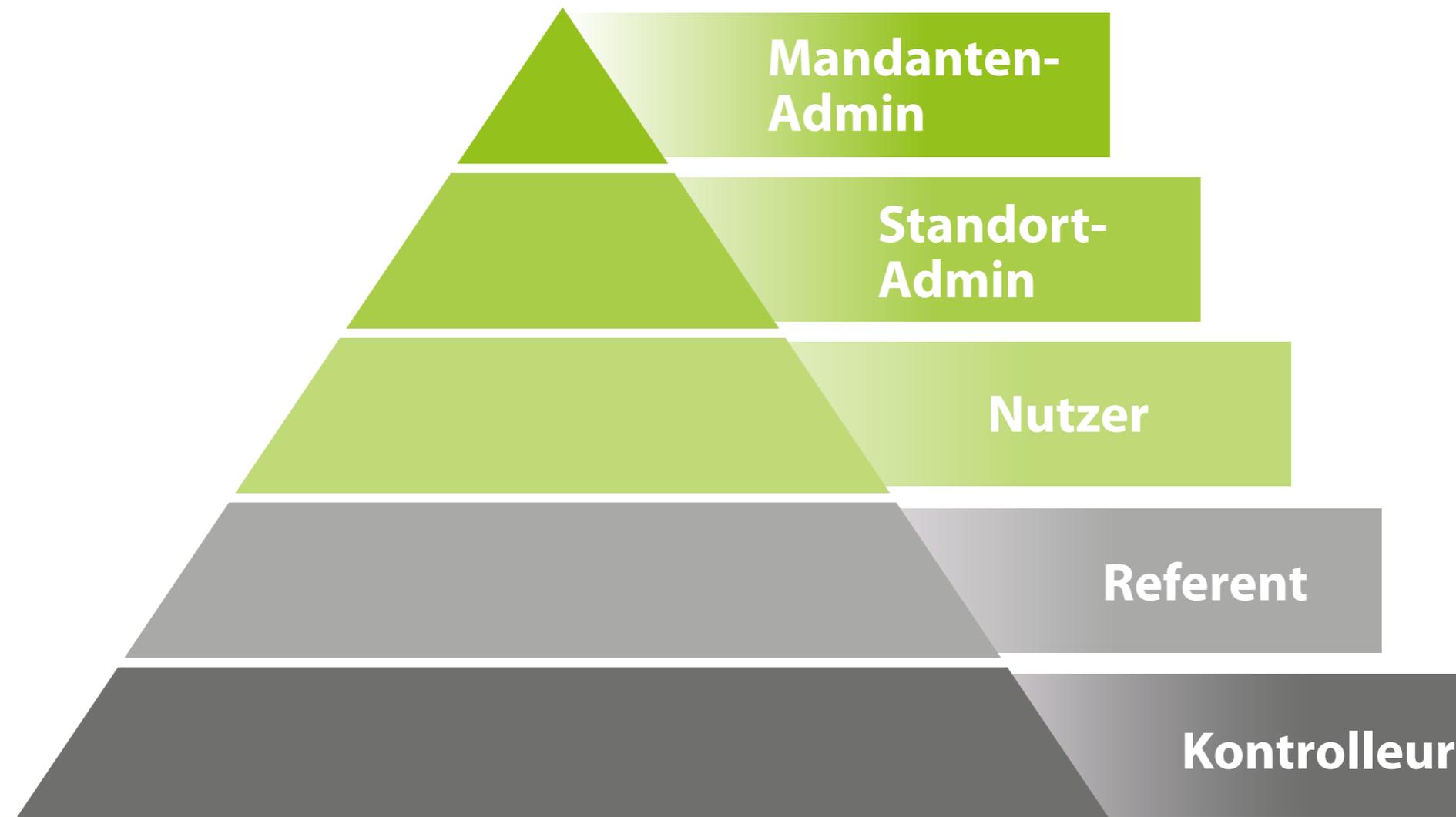
- **„Geschäftsführer Tagesbericht“**
aufgeschlüsselt nach allen vorhandenen Standorten
- **umfangreiche Hilfestellungen**
durch Verfahrenshinweise oder Arbeitsanweisungen
- **effektives Krisenmanagement**
durch CCP's (Critical CheckPoint) / Benachrichtigungen und Warnungen
im System und / oder per E-Mail
- **mobil einsetzbar**
- **Exportfunktion für alle erstellten Berichte**
- **u. v. m.**

Daten- & Rechtssicherheit

- **Daten und Cloudservice**
 - Microsoft Azure – EU oder auf Wunsch auf deutschen Servern
- **SSL verschlüsselte Datenübertragung**
- **ausgeprägte Nutzerrechteverwaltung**
- **angewandtes Backgroundwissen**
 - durch Sachverständigen für Betriebshygiene
- **geprüft und empfohlen vom BVLK**



Nutzerrollen & Rechteverwaltung



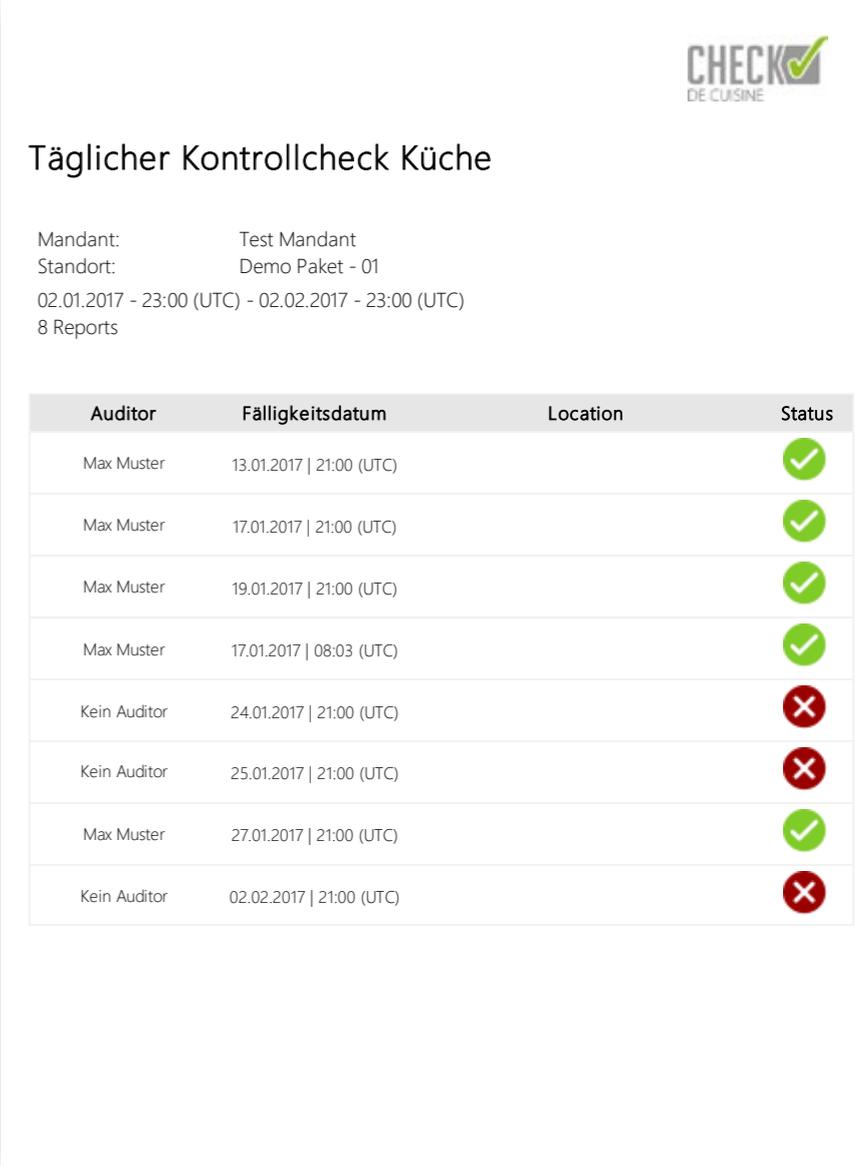
Überall einsatzfähig Plattform- und geräteunabhängig



- browserbasiert oder als IOS App
- optionaler Full-Managed-Service (Gerätemanagement)

Berichte, Export und E-Mails automatisch oder auf Knopfdruck

- **Berichte und Übersichten als PDF / CSV** exportieren oder direkt per E-Mail versenden
- **automatischer Tagesbericht**
- **checklistenspezifisch konfigurierbarer E-Mail Workflow**



CHECK DE CUISINE

Täglicher Kontrollcheck Küche

Mandant: Test Mandant
 Standort: Demo Paket - 01
 02.01.2017 - 23:00 (UTC) - 02.02.2017 - 23:00 (UTC)
 8 Reports

Auditor	Fälligkeitsdatum	Location	Status
Max Muster	13.01.2017 21:00 (UTC)		✓
Max Muster	17.01.2017 21:00 (UTC)		✓
Max Muster	19.01.2017 21:00 (UTC)		✓
Max Muster	17.01.2017 08:03 (UTC)		✓
Kein Auditor	24.01.2017 21:00 (UTC)		✗
Kein Auditor	25.01.2017 21:00 (UTC)		✗
Max Muster	27.01.2017 21:00 (UTC)		✓
Kein Auditor	02.02.2017 21:00 (UTC)		✗

Extrem flexible Konfigurationsmöglichkeiten

– Abbilden der verschiedensten Listen und Prozesse

- **Wahl zwischen 9 verschiedenen Prüfpositionstypen**
vom einfachen Check bis hin zum Temperaturcheck mit vordefinierter Auswahlliste und validierten Soll-Temperaturen
- **frei definierbare Auswahllisten ohne oder inklusive Temperaturvalidierung**
- **jede einzelne Prüfposition kann checklistenspezifisch optional oder Pflicht sein**

Extrem flexible Konfigurationsmöglichkeiten

– Abbilden der verschiedensten Listen und Prozesse

- **jede einzelne Prüfposition kann checklistenspezifisch als CCP (Critical Check Point) definiert werden**
und erzeugt so bei einem Mangel automatisch eine Krisenwarnung
- **Checklisten können in mehreren Bereichen verwendet werden**
- **mitarbeiterspezifische Zugriffsrechte**

Papier vs. Digital



Background & Know-How **Daniel Schwanitz**



- **seit 2005 Geschäftsführer maxIT4u IT-Systemhaus in Koblenz**
- **langjährige Erfahrung in IT Infrastruktur-, Software-, Entwicklungs- und Security-Lösungen**
- **externer Datenschutzbeauftragter nach DESAG**
- **Ausbildungen in der IT- und Lebensmitteltechnik**
- **diverse Zertifizierungen** durch Microsoft, DESAG, Cisco, VMWARE, Fujitsu, Adobe u. v. m.
- **Consultant für IT- und Hygiene-Standards**

Background & Know-How **Thomas Zydeck**



- **selbstständig seit 1998**
- **Sachverständiger für Betriebs- und Anlagenhygiene**
- **Fachreferent bei der Dehoga Rheinland-Pfalz für Hygiene & § 4**
- **Fachreferent bei der IHK Koblenz für Hygiene & § 4**
- **Ausbilder bei der Handwerkskammer Koblenz, Meisterkurs für Bäcker & Konditoren für Hygienemanagement**
- **Autor von „Die neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) in Kooperation der DIHK“**

Wie geht's weiter?

 **Möchten Sie Check de Cuisine in Ihrem Unternehmen an mehr als 10 Standorten nutzen?**

 **Dann profitieren Sie von unserer Konzernlösung und attraktiven Rabatten.**

Wir informieren Sie über die Möglichkeiten.

Gerne in einem individuellen Webcast, oder einem persönlichen Gespräch:

• **+49 (0) 261 921 641 81**

Wie geht's weiter?

? Sie möchten mit Ihrem Betrieb keine Zeit verlieren und sofort loslegen?

✓ Dann schauen Sie in unseren Onlineshop, wählen Sie die passende Branchenlösung aus und schon kann es losgehen!

• [Hier](#) geht es zum Onlineshop!

einfach. hygienisch.

CHECK 
DE CUISINE

Wir freuen uns auf Sie!

maxINtime GmbH | Jakob-Hasslacher-Straße 4 | 56070 Koblenz | www.maxINtime.de
Fon: +49 (0) 261 921 641 81 | Fax: +49 (0) 261 921 641 0 | E-Mail: info@maxINtime.de

Das sagen unsere Kunden über Check de Cuisine:

”

Unsere Frage war: Wie kann man die gesetzlichen Anforderungen erfüllen ohne zusätzlich Personal einstellen und schulen zu müssen? Check de Cuisine hat uns hier die perfekte Lösung geboten.“

”

Mit „Check de Cuisine“ stellen wir nicht nur die geforderte Dokumentation von Prüflisten sicher, sondern wir motivieren auch unsere jungen Mitarbeiter Dokumentationen zu führen und zu leben.

”

Endlich haben wir eine komfortable HACCP-Lösung für unser Unternehmen gefunden! Denn nicht wir mussten uns an eine Software anpassen, sondern Check de Cuisine passte sich uns an.

Das sagen unsere Kunden über Check de Cuisine:



Durch Check de Cuisine haben wir unser QM erheblich verbessert, sowie die Eigenkontrollen durch unsere Mitarbeiter deutlich vereinfacht und für alle Standorte standardisiert.



Das Checklistensystem von Check de Cuisine hat uns sehr dabei geholfen innerbetriebliche Abläufe zu optimieren, und lässt uns zukünftigen Kontrollen gelassen entgegensehen.