



KAY[®]
PROTECT[™]

ECOLAB[®]
Everywhere it Matters[™]

Food Safety. Savings. Simplified.

WIE WÄRE ES, WENN FOLGENDES MÖGLICH WÄRE:

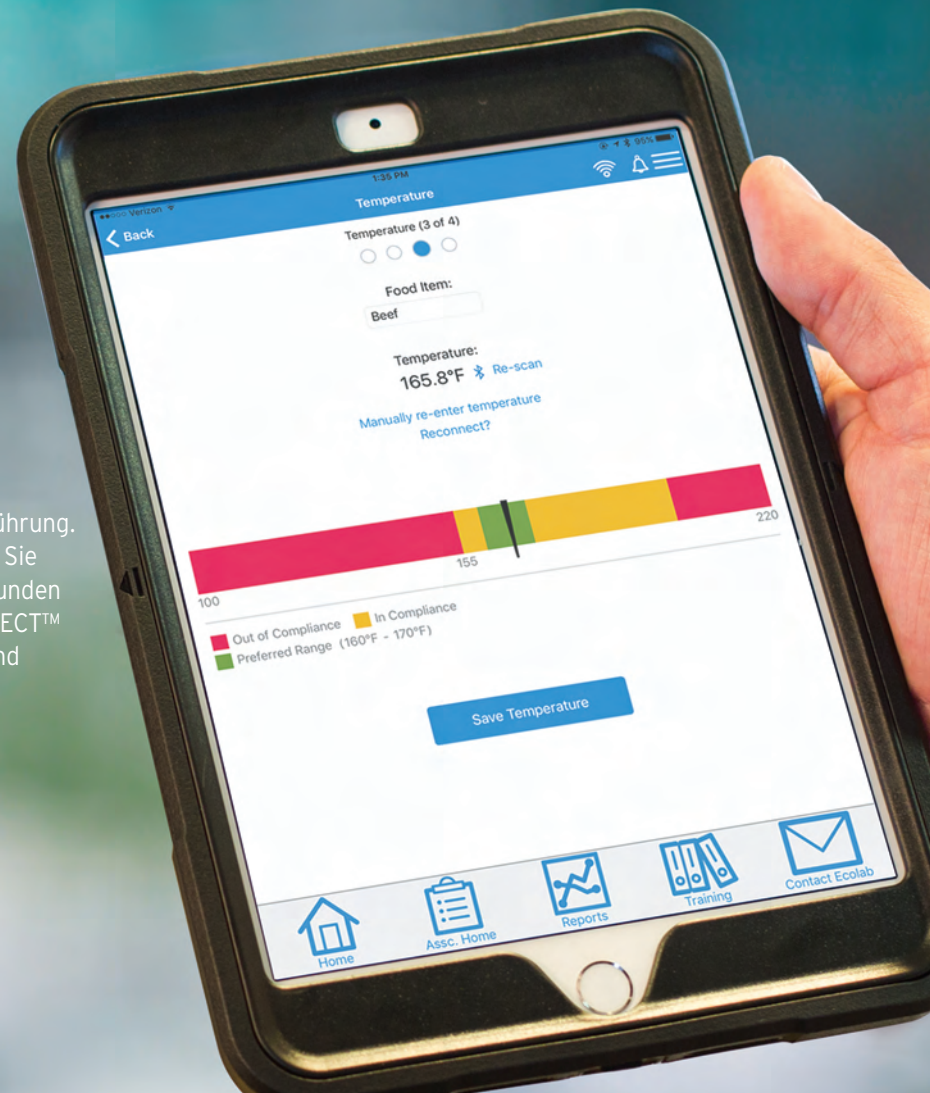
- VERBESSERUNG der Einhaltung und der Genauigkeit der Checklisten
- REDUZIERUNG der mit dem Ausfüllen von Checklisten verbrachten Zeit
- EMPFANG von Warnmeldungen zu Belangen, bevor sie zu Problemen werden
- ELIMINIERUNG manueller Checklisten und Aufzeichnungen
- All dies bei GLEICHZEITIGER VERBESSERUNG der Effizienz Ihrer Küche

Technologie + Service =



FÜR SIE ENTWORFEN. VON JENEN, DIE QSR KENNEN.

Da wir ausschließlich den QSR Markt bedienen, kennen wir die Anforderungen Ihres Betriebs in Bezug auf Konsistenz in der Durchführung. Mit Kundenvorlieben, die das Risiko in der Küche steigern, benötigen Sie einen Schutz, der die Komplexität nicht erhöht. Genau wie Sie Ihre Kunden beschützen, sind wir hier, um Sie zu beschützen. Wir stellen KAY® PROTECT™ vor, womit Lebensmittelsicherheit und Effizienz in der simplen Art und Weise geboten werden, die ein QSR Umfeld erfordert.



LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Verbesserung der Einhaltung von Checklisten
- Verbesserung der Genauigkeit von Checklisten



SPARSAM

- Weniger Arbeitszeit zum Ausfüllen der Checklisten
- Weniger Arbeitszeit zum Überprüfen der Checklisten



SIMPEL

- Benutzerfreundlich
- Intuitive Berichterstattung zur Vereinfachung des Managements
- Automatisch verwaltete Organisationshierarchie
- Maßnahmen mit regulärer Restaurantschulung ergreifen

WIR STELLEN VOR: KAY[®] PROTECT[™]

Unter Einsatz von Technologie zur Vereinfachung des Betriebs und der Übersicht für das Management inkorporiert KAY PROTECT auf einzigartige Art und Weise persönlichen Service, um beim Ergreifen von Maßnahmen behilflich zu sein und Verbesserungen in Ihrem Lebensmittelsicherheitsprogramm voranzutreiben.

Digitale Checklisten ▼



AUTOMATISIERTER BETRIEB

- Digitale Lebensmittelsicherheitschecklisten
- Integration drahtloser Pyrometer
- Integriertes Temperaturmanagement aus der Ferne

SIMPLES MANAGEMENT

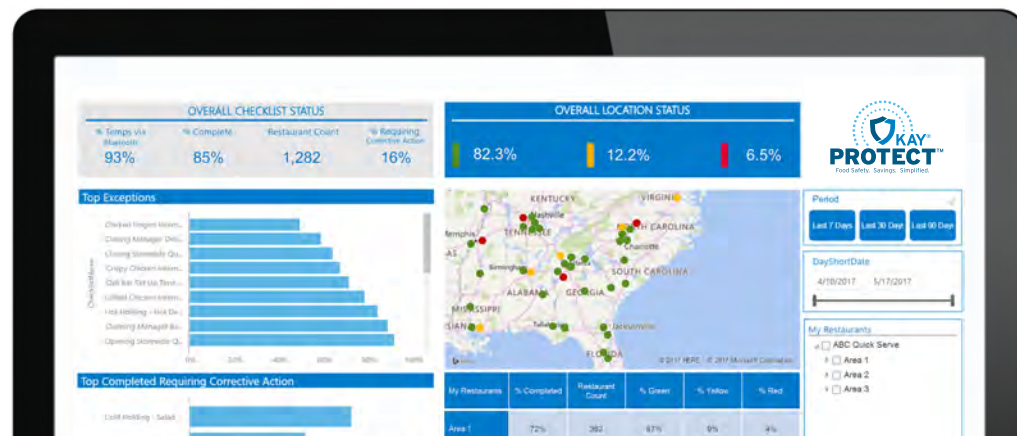
- Dynamische Dashboardberichterstattung
- Push-Benachrichtigungen und -Warnmeldungen
- Hierarchiemangement
- Management der Kalibrierung der Ferntemperaturgeräte

NOTWENDIGE MASSNAHMEN

- Analysieren von Mustern und Trends
- Etablieren von Programmverbesserungsprioritäten
- Maßgeschneiderter Service zum Vorantreiben der Umsetzung der Prioritäten

Dynamische digitale Dashboards ▼

Die auf das rasche Verständnis von Mustern und Trends ausgelegten dynamischen KAY PROTECT-Dashboards gestatten eine einfache Identifikation der Möglichkeiten zur Programmverbesserung



- Intuitive Grafiken für einen schnellen und einfachen Überblick
- Richtlinienverfolgung in Echtzeit sichtbar
- Ausnahmenbasierte Zusammenfassungen vereinfachen die Priorisierung
- Möglichkeit zum Wechseln und Vergleichen von Trends über Zeitspannen und Ebenen Ihrer Organisation hinweg



DER KAY PROTECT-UNTERSCHIED

Unter Einsatz von Technologie zur simpleren Überwachung des Lebensmittelsicherheitsrisikos, offeriert KAY PROTECT darüber hinaus eine einzigartige Kombination aus Datenerfassung, -analyse und Dienstaktivitäten, und bietet damit ein Komplettprogramm an, das darauf ausgelegt ist, über die Überwachung des Lebensmittelrisikos hinauszugehen.

KAY PROTECT wurde dazu entworfen, das Lebensmittelsicherheitsrisiko zu minimieren.

Datenerfassung

- Restaurantinstallation und Schulung in Person
- Einfacher Zugriff auf und Einblick in die Programmnutzung
- Kontinuierliches persönliches Unterrichten und Schulen im Rahmen von Kundenbesuchen (Value Visits), um die ordnungsgemäße Bedienung sicherzustellen

Datenanalyse und Kommunikation

- Push-Benachrichtigungen und kundenspezifische, datenbasierte Warnmeldungen
- Fortschrittliche Analyse kombiniert Daten aus mehreren Quellen wie zum Beispiel aus Lebensmittelsicherheits-Checklisten, Lebensmittelsicherheits-Audits und Kundenberichten
- Regelmäßige Durchsicht der Datenanalyse zwecks Ausrichtung an Programmverbesserungsprioritäten

Aktivitätsfokussierter Service

- Maßgeschneiderte Trainings je nach Programmentwicklungsprioritäten
- Validierung der Einhaltung vorheriger korrektiver Maßnahmen und der Lösung des Problems



KAY® PROTECT™ PROGRAMMVARIANTEN

Sie erkennen, wie wichtig es ist, Ihre Kunden und Ihr Geschäft vor den wachsenden Herausforderungen in Sachen Lebensmittelsicherheit zu schützen. Wir erkennen, dass sich Ihre Bedürfnisse im Umgang mit Lebensmittelsicherheit im Laufe der Zeit verändern und entwickeln. Damit sich das KAY PROTECT Programm Ihrem Betrieb anpasst, bieten wir ein Basis-Programm, welches, durch Technologie und Service vereinfacht, Ihre Risiken im Bereich Lebensmittelsicherheit überwacht. Von dort aus können zusätzliche Funktionen hinzugefügt werden, um dabei zu helfen, eine proaktive Risikoreduktion in Hinsicht auf Lebensmittelsicherheit voranzutreiben. Wenden Sie sich an Ihren Kay-Vertreter, um die Programmvarianten und Preisgestaltung zu besprechen, die für Ihren Betrieb am besten passen.

Mehr Kontrolle mit unserer BASIS-PROGRAMMVARIANTE:

- Digitale Lebensmittelsicherheits-checklisten
- Dynamische Dashboard-berichterstattung
- Hierarchiemanagement
- Schulungen im Restaurant im Rahmen der Kundenbesuche



Proaktive Risikoreduktion in Sachen Lebensmittelsicherheit mit unserer erweiterten ZUSATZ-PROGRAMMVARIANTE:

- Temperaturmanagement aus der Ferne
- Push Benachrichtigungen und variable Alarmeinstellungen
- Fortschrittliche Analyse über mehrere Datenquellen wie zum Beispiel Lebensmittelsicherheits-Checklisten, Lebensmittelsicherheits-Audits und Kundenbesuchsberichte hinweg
- Schulung im Restaurant auf die Programmverbesserungsprioritäten zugeschnitten
- Prüfung, ob vorherige Korrekturmaßnahmen umgesetzt und die Probleme behoben wurden