



**KAY<sup>®</sup>**  
**PROTECT<sup>™</sup>**

**ECOLAB<sup>®</sup>**  
Everywhere it Matters<sup>™</sup>

Sicurezza alimentare. Risparmi. Semplificazione.

# PENSA SE POTESSI...

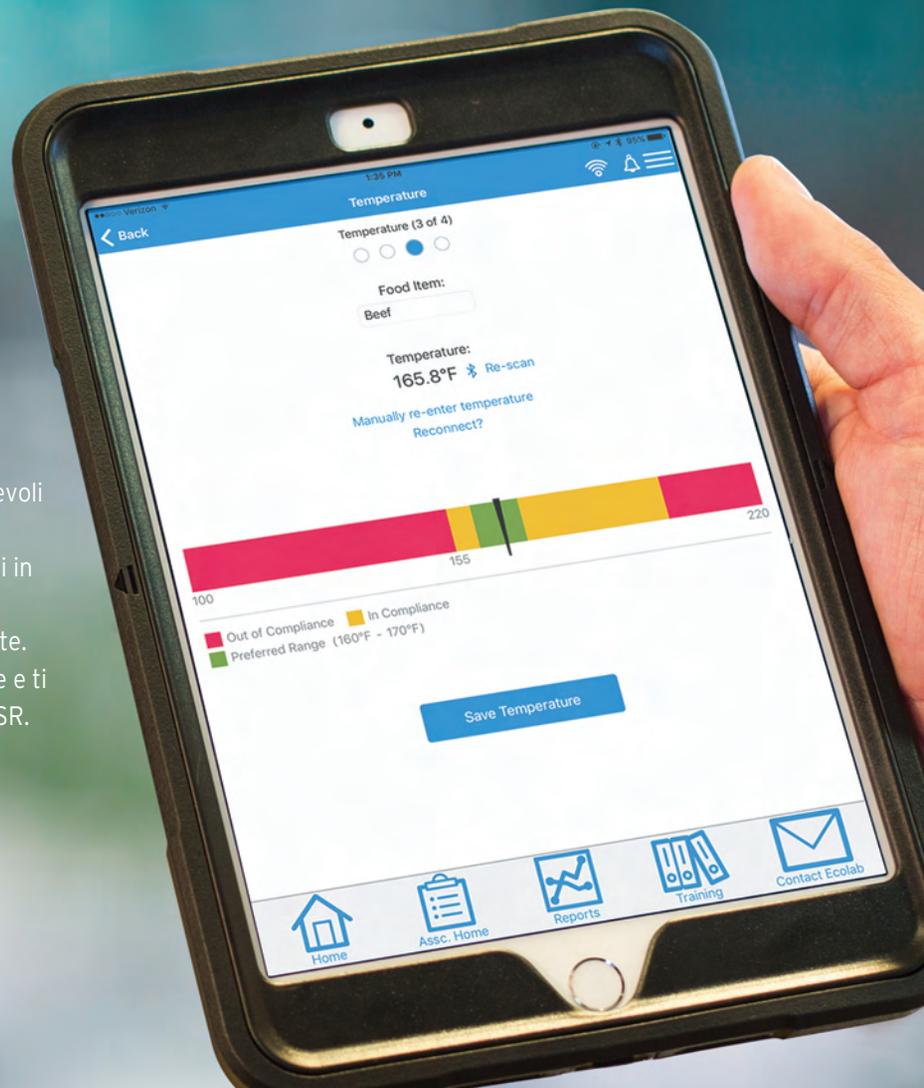
- MIGLIORARE la conformità e la precisione delle liste di controllo
- RIDURRE il tempo impiegato per gestire la conformità
- RICEVERE avvisi sui problemi prima che diventino seri
- ELIMINARE la redazione manuale di liste di controllo e registrazioni di dati
- Fare tutto ciò MIGLIORANDO l'efficienza della cucina

Tecnologia + persone =  **KAY®**  
**PROTECT™**  
Food Safety. Savings. Simplified.



# COSTRUITO PER TE. DA CHI CONOSCE QSR.

Essendo concentrati esclusivamente sul mercato QSR, siamo consapevoli del fatto che la coerenza nell'esecuzione è cruciale per le tue attività. Poiché le preferenze dei consumatori portano a un aumento dei rischi in cucina, ti serve una protezione che non aumenti la complessità dei processi. Mentre tu proteggi i tuoi clienti, noi siamo qui a proteggerti. Ti presentiamo KAY® PROTECT™, che ti fornisce sicurezza alimentare e ti permette di risparmiare con la semplicità richiesta da un ambiente QSR.



## SICUREZZA ALIMENTARE

- Miglioramento della conformità alle liste di controllo
- Miglioramento della precisione delle liste di controllo



## RISPARMI

- Meno tempo del ristorante per completare le liste di controllo
- Meno tempo di gestione per supervisionare le liste di controllo



## SEMPLIFICAZIONE

- Semplice da usare
- Resoconti intuitivi per semplificare la gestione
- Gerarchia organizzativa auto-gestita
- Azione concreta mediante addestramento periodico del ristorante

# PRESENTIAMO KAY<sup>®</sup> PROTECT<sup>™</sup>

Avvalendosi della tecnologia per semplificare le attività e il controllo da parte della gestione, KAY PROTECT incorpora un servizio personale unico che ti aiuta ad agire concretamente e a migliorare tutto il tuo programma di sicurezza alimentare.

Liste di controllo digitali ▼



Gestione remota della temperatura ▼

## AUTOMATIZZARE LE ATTIVITÀ

- Liste di controllo digitali per la sicurezza alimentare
- Integrazione di termometro manuale wireless
- Gestione remota della temperatura integrata

## SEMPLIFICARE LA GESTIONE

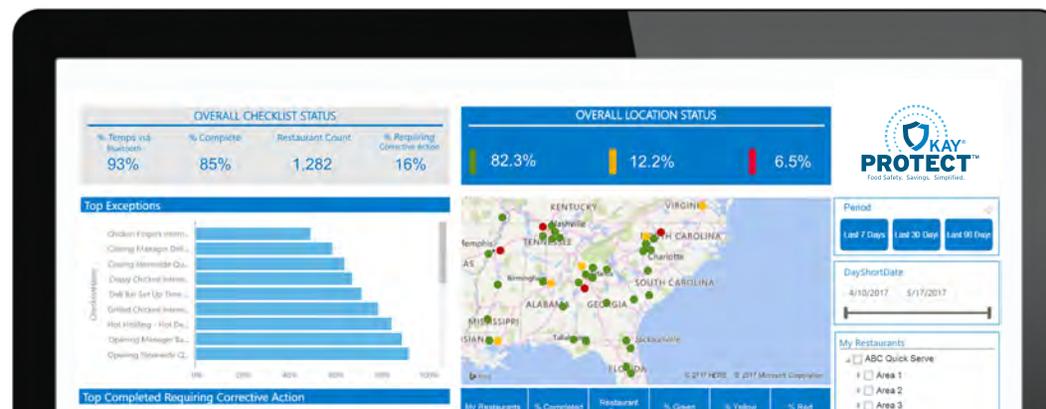
- Resoconto dinamico tramite interfaccia
- Notifiche e avvisi push
- Gestione della gerarchia
- Calibrazione gestita di dispositivi per la temperatura remoti

## AGIRE CONCRETAMENTE

- Analisi di schemi e tendenze
- Stabilire un programma di priorità per il miglioramento
- Assistenza su misura per guidare l'esecuzione delle priorità

Interfacce digitali dinamiche ▼

Costruite per comprendere velocemente schemi e tendenze, le interfacce dinamiche KAY PROTECT consentono di identificare facilmente le opportunità di miglioramento per il programma.



- Grafici intuitivi per un riesame semplice e rapido
- Visibilità dello stato di conformità in tempo reale
- Riepiloghi basati su eccezioni per semplificare la gestione delle priorità
- Possibilità di cambiare e confrontare facilmente le tendenze attraverso periodi di tempo e livelli della tua organizzazione



## LA DIFFERENZA DI KAY PROTECT

Facendo leva sulla tecnologia per controllare più facilmente il rischio di sicurezza alimentare, KAY PROTECT offre inoltre una combinazione unica di raccolta dati, analisi e assistenza che costituisce un programma completo, creato per andare oltre il controllo del rischio di sicurezza alimentare. KAY PROTECT è progettato per ridurre al minimo il rischio di sicurezza alimentare.

### Raccolta di dati

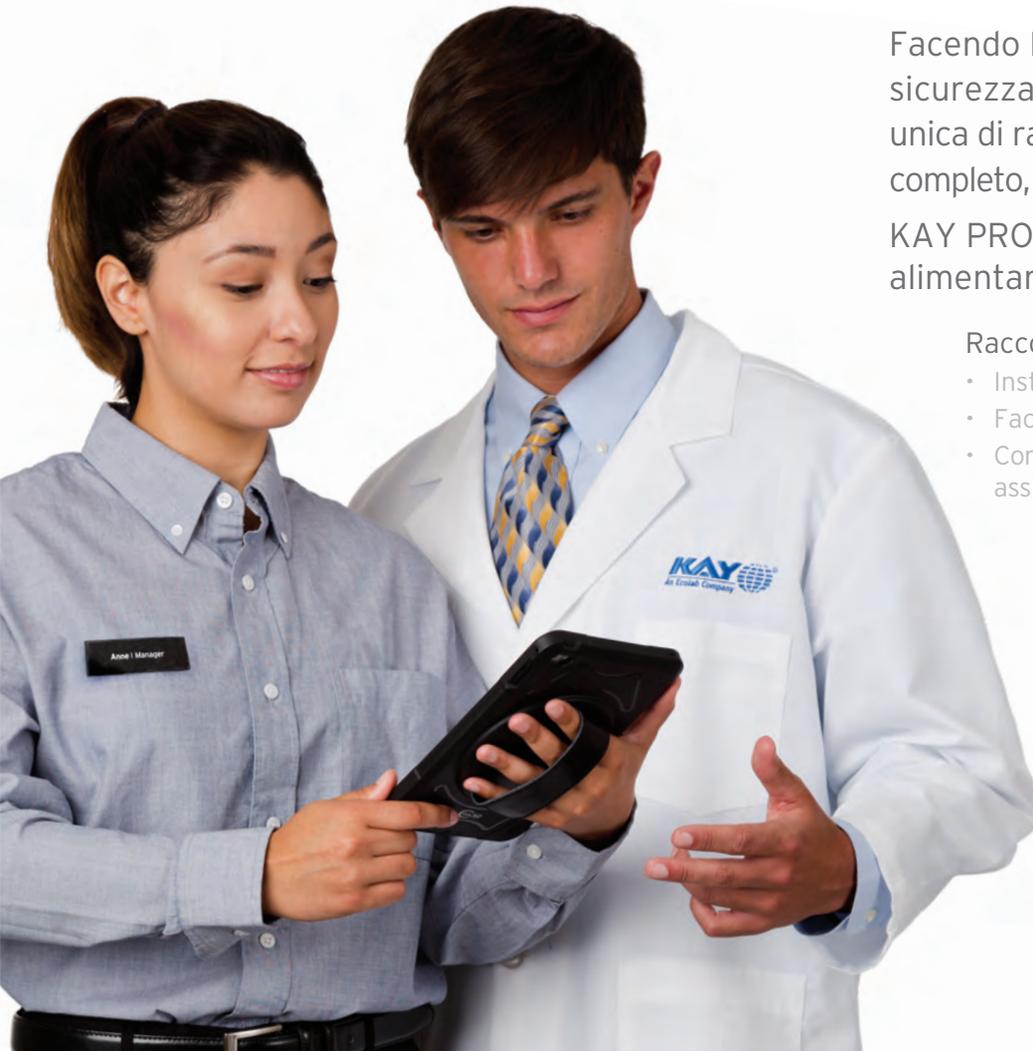
- Installazione e addestramento del ristorante di persona
- Facilità di accesso e visibilità nell'utilizzo del programma
- Continua formazione e addestramento del personale durante le Value Visit per assicurare una corretta conformità

### Analisi dei dati e comunicazione

- Notifiche push e avvisi personalizzati in base ai dati
- Analisi avanzata che riunisce molteplici fonti di dati, come le liste di controllo di sicurezza alimentare, gli audit di sicurezza alimentare e i resoconti di Value Visit
- Riesame periodico di analisi di dati per rimanere in linea con le priorità di miglioramento del programma

### Assistenza focalizzata sull'azione

- Addestramento su misura per le priorità di miglioramento del programma
- Conferma che le azioni correttive precedenti sono state appropriate e i problemi sono stati risolti



# OPZIONI DEL PROGRAMMA KAY® PROTECT™

Sei consapevole dell'importanza di proteggere i tuoi clienti e la tua azienda dalle sempre crescenti sfide della sicurezza alimentare. Sappiamo che le tue esigenze di gestione della sicurezza alimentare possono variare ed evolversi con il tempo. Per garantire che il programma KAY PROTECT sia in linea con le tua attività, iniziamo con un programma base che fa leva sulla tecnologia e l'assistenza per semplificare le modalità in cui è possibile controllare il tuo rischio di sicurezza alimentare. Partendo da questo punto, si possono aggiungere caratteristiche supplementari che aiutano ad agire concretamente e a ridurre in anticipo il rischio di sicurezza alimentare. Contatta il tuo agente Kay per discutere le caratteristiche ed i prezzi migliori per il tuo programma.

## Migliora la visibilità con le CARATTERISTICHE DEL PROGRAMMA BASE:

- Liste di controllo digitali per la sicurezza alimentare
- Resoconto dinamico tramite interfaccia
- Gestione della gerarchia
- Formazione e addestramento interno al ristorante durante le Value Visit



## Agisci concretamente per ridurre al minimo il rischio di sicurezza alimentare con CARATTERISTICHE SUPPLEMENTARI DEL PROGRAMMA BASE:

- Gestione remota della temperatura
- Analisi avanzata attraverso molteplici fonti di dati come liste di controllo di sicurezza alimentare, audit di sicurezza alimentare e resoconti di Value Visit
- Addestramento interno al ristorante su misura per le priorità di miglioramento del programma
- Conferma che le azioni correttive precedenti sono state appropriate e i problemi sono stati risolti