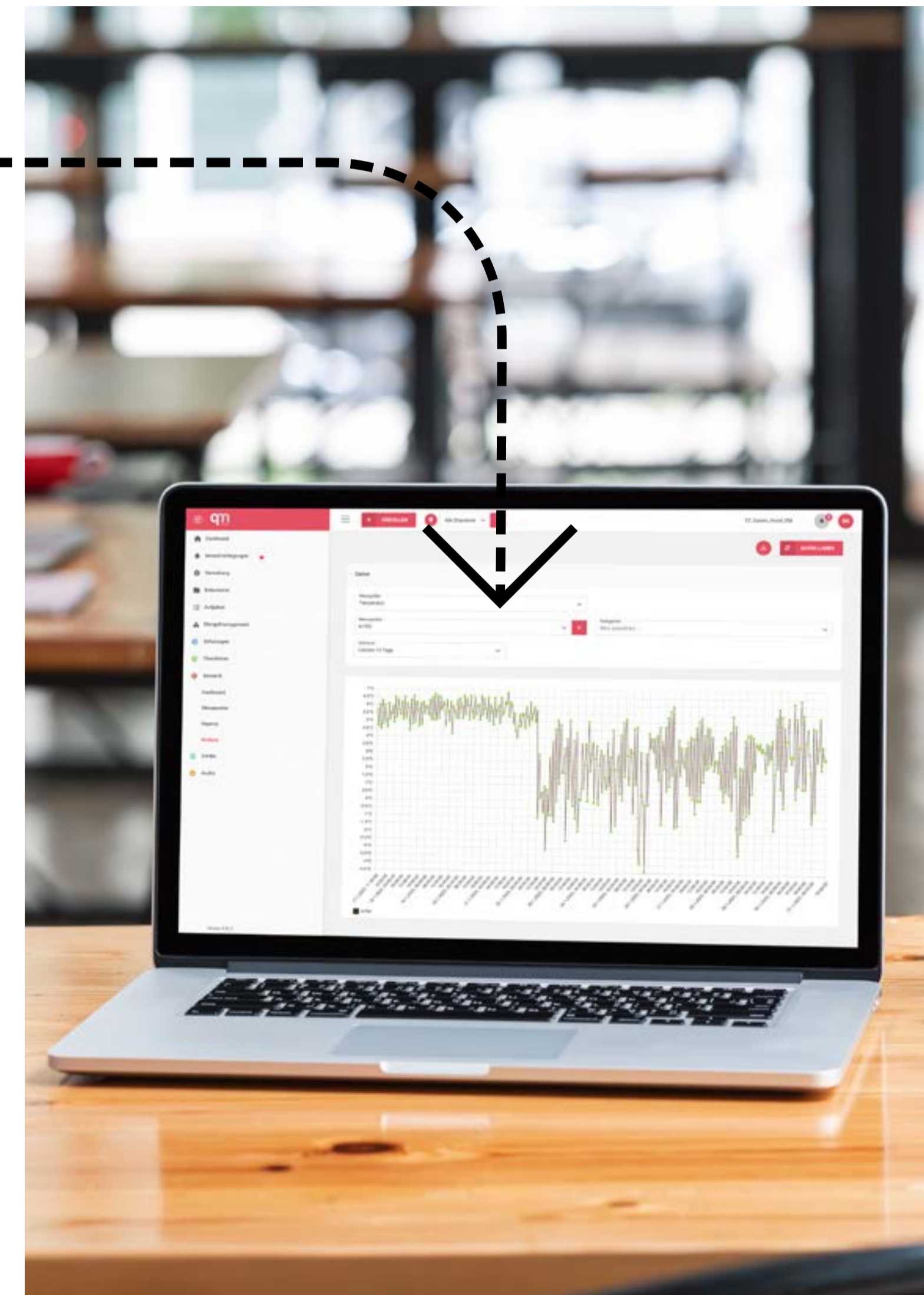


DIGITAL VERNETZT

Mit B.PROTHERM E und der smarten Qualitätsmanagement-Software QMSpot ist die digitale Kontrolle von Kühlketten und Temperaturdaten komfortabel, effizient und nachhaltig. Das spart Zeit und Geld.

B.PRO
CATERING SOLUTIONS



WILLKOMMEN IN DER ZUKUNFT

Speisentransport next level – der B.PROTHERM E ist, wie viele andere Produkte von B.PRO digital vernetzbar.

Integrierte Sensoren erfassen relevante Daten, wie Temperatur oder Standzeiten permanent und umfassend.

Zukunftsfähige Connectivity-Optionen für digitalisierte Prozesse helfen die täglichen Herausforderungen bei der Einhaltung und Kontrolle der Speisenqualität zu meistern.

Aufwändiges, oft unvollständiges Einsammeln, Kontrollieren und Archivieren von Listen gehört damit der Vergangenheit an.



EXKLUSIV FÜR B.PRO-KUNDEN

Nutzen Sie QMSpot nach der Registrierung über den QR-Code für sechs Monate unverbindlich und kostenlos!

<https://bpro.qmspot.com/de-de>



Die Herausforderung:

Einhaltung und Kontrolle gesetzlicher Vorschriften

Aufwendige Papierdokumentation betrieblicher Vorgänge

Vermeidung von Manipulationen beim Erfassen von Dokumenten

Aufgabenverteilung und Erledigungskontrolle

Manuelle Überwachung der Temperaturen und Geräte

Die Lösung:

Erfüllung des IFS Food Standard und automatische Updates bei Gesetzesänderungen

Digitalisierung des HACCP-Konzeptes und des QM-Handbuches

Manipulations- und revisionssichere Dokumentation und Archivierung

Digital, passgenau und zeitlich den entsprechenden Mitarbeitern zugeordnet

Automatisierte und zeitlich unabhängige Erfassung

DREI MÖGLICHKEITEN – EIN ZIEL



Datenübertragung mit IoT Sensortechnik gibt die erfassten Daten ortsungebunden permanent via **Mobilfunkstandard LTE** an das System weiter. Dies hat den Vorteil das die Daten permanent und in Echtzeit abgerufen werden können.

Datenübertragung mittels **WLAN**. Kommen die Geräte in den Bereich von WLAN werden automatisch die gesammelten Daten an das System übermittelt.

Beim Erfassen der Speisen Temperaturen mit einem **bluetoothfähigen** Kerntemperaturfühler werden diese automatisch an das System übermittelt und gespeichert – fast ohne händischen Aufwand.

QMSpot – das plattformunabhängige Organisationstalent

Die ausgereifte Softwarelösung gestaltet alle operativen Bereiche eines Unternehmens dauerhaft effizient und effektiv. Prozesse werden digital abgebildet und zentral erfasst.

Digital auf der sicheren Seite

Diese gesetzlichen Bestimmungen werden professionell abgedeckt:

- Erstellen, Einhalten und Kontrolle eines Hygiene-/HACCP-Konzeptes.
- Lückenlose Dokumentation aller Prozess- und Nachweispflichten.
- Schulungsverwaltung zur Hygiene, Arbeitssicherheit usw. von Mitarbeitern.



SMARTE SOFTWARE

Modular erweiterbar für alle Anforderungen im täglichen Ablauf.



My QMSpot: Verwaltung aller relevanten Informationen wie Mängel, Standortdaten, Kontakte, Administratoren, Benutzer, Dokumente, Aufgaben- und Mangelmanagement etc.



Sensorik Technologie: Überwachung und automatische Dokumentation aller Sensordaten und Messpunkte. Messwerte erfassen, überwachen & kontrollieren. Temperaturen, Füllstände, CO₂-Werte von Kühlschränken, Kühlhäusern, Spülmaschinen, Theken etc.



Device Monitoring: Anstehende Wartungen und Reparaturen werden automatisch gemeldet.



Checklistensystem: Digitale Abbildung aller betrieblichen Prozesse, Formulare und Konzepte. Archivierung aller abgeschlossenen Checklisten als Report.



Auditsystem: Prozesse werden analysiert, optimiert und standardisiert. Übertragung offener Punkte und Mängel durch intelligente Verknüpfung direkt als Aufgabe an das Checklistensystem. Multifunktionswerkzeug für Statistiken, Berichte und Auswertungen.



Training Administration: Betriebliche Hygiene-, BG- und Mitarbeiterschulungen erstellen und verwalten.

B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81276
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com