

Kurzanleitung zum neuen Modul „HACCP“

Inhalt

Kurzanleitung zum neuen Modul „HACCP“	1
Schritt für Schritt im Überblick	2
1. Modul freischalten	2
2. Rollen anpassen	2
3. Feiertage aus Systemmandant importieren	2
4. Standard-Öffnungszeiten für alle Stores importieren	3
Beispiele für Öffnungszeiten:	3
5. Feiertage des Mandanten auf alle Stores kopieren	3
6. Geräte-Datenbank anlegen	4
7. Franchise-Partner auffordern, bei Ihrem Store die Öffnungszeiten und Feiertage zu pflegen	4
8. HACCP-Vorlage anlegen	5
9. HACCP-Vorlagen den Stores zuweisen	6
HACCP-Aufgaben bearbeiten	7
HACCP Portal	8
Temperaturmessungen	9

Schritt für Schritt im Überblick

1. Modul freischalten
2. Neue Anwendungen in den betreffenden Rollen freischalten:
 - a. HACCP im Hauptmenü sowie HACCP Home
 - b. Administration / Einstellungen / Geräte-Datenbank
 - c. Administration / Einstellungen / Feiertage
3. Feiertage aus Systemmandant importieren und an die eigenen Bedürfnisse anpassen. Im Systemmandant sind dazu bereits die gesetzlichen Feiertage in Deutschland bis 2030 eingetragen.
4. Standard-Öffnungszeiten für alle Stores importieren (Assistenzprogramm)
5. Feiertage des Mandanten auf alle Stores kopieren (Assistenzprogramm)
6. Geräte-Datenbank anlegen
7. Franchise-Partner auffordern, bei Ihrem Store die Öffnungszeiten und Feiertage zu pflegen. Das geht am Einfachsten über die Bearbeitungsfunktion auf der Store-Homepage. Damit ein FP seinen Store bearbeiten kann, muss er Mitglied der Store-Benutzergruppe für seinen Store sein und entweder von der Rolle her das Bearbeiten-Recht für Stores besitzen oder vom Benutzertyp her „Erfasser/Partner“ sein.
8. HACCP-Vorlage anlegen (mindestens eine)
9. Store-Import machen, um die gewünschte HACCP-Vorlage den jeweiligen Stores zuzuweisen. Das geht über das normale Store-Importprogramm, hier gibt es dafür die neue Spalte „str_haccp_templexid“. Dort wird die externe ID der HACCP-Vorlage eingetragen.

1. Modul freischalten

Als Systemadmin einloggen und beim entsprechenden Mandanten die Lizenz für das Modul „HACCP“ freischalten.

Danach die Applikation initialisieren und neu einloggen.

2. Rollen anpassen

In allen betreffenden Rollen die Menüpunkte und die entsprechenden Funktionsrechte freischalten:

- HACCP im Hauptmenü sowie HACCP Home
- Administration / Einstellungen / Geräte-Datenbank
- Administration / Einstellungen / Feiertage

3. Feiertage aus Systemmandant importieren

Im Systemmandant sind bereits die gesetzlichen Feiertage in Deutschland bis 2030 eingetragen. Diese können ganz einfach in den aktuellen Mandanten importiert werden:

1. Administration / Einstellungen / Feiertage öffnen
2. Im Optionsmenü der Bearbeitungsliste „Feiertage importieren“ wählen und die nachfolgende Abfrage bestätigen.

Hinweis: Zusätzlich können Sie auch noch weitere Feiertage über eine CSV-Datei importieren. Den betreffenden Assistenten öffnen Sie ebenfalls über das Optionsmenü mit der Auswahl „Feiertage über eine CSV-Datei importieren“.

4. Standard-Öffnungszeiten für alle Stores importieren

HACCP-Aufgaben werden abhängig von den Store-Öffnungszeiten automatisch erstellt. Bei jedem Store müssen deshalb die Öffnungszeiten hinterlegt werden. Zu diesem Zweck haben wir einen Import-Assistenten erstellt.

1. Administration / Drill-Down / Stores öffnen
2. Im Optionsmenü der Bearbeitungsliste „Öffnungszeiten importieren“ wählen. Dadurch wird der Import-Assistent geöffnet.
3. Auf der ersten Seite mit der Satzbeschreibung können Sie eine Musterdatei herunterladen. Vor dem Herunterladen werden Sie aufgefordert, die Standard-Öffnungstage und die Standard-Öffnungszeiten festzulegen. Diese Eingabe wird dann in die erzeugte Musterdatei übernommen.
4. Bearbeiten Sie die heruntergeladenen Musterdatei in Excel und passen Sie die Öffnungszeiten der Stores an.
5. Laden Sie die angepasst Datei wieder hoch und starten Sie den Import.
ACHTUNG! Durch den Import werden bei den enthaltenen Stores die vorhandenen Öffnungszeiten-Einträge gelöscht!

Beispiele für Öffnungszeiten:

Ohne Mittagspause

num_obj_id	str_weekday	str_opening_status	start_time	end_time
4711	Mo	open	08:30	19:00

Mit Mittagspause

num_obj_id	str_weekday	str_opening_status	start_time	end_time
4711	Mo	open	08:30	13:00
4711	Mo	closed	13:01	14:59
4711	Mo	open	15:00	19:00

Mit Stoßzeit während der Öffnungszeit, ohne Mittagspause

num_obj_id	str_weekday	str_opening_status	start_time	end_time
4711	Mo	open	08:30	19:00
4711	Mo	rush	11:45	12:45

5. Feiertage des Mandanten auf alle Stores kopieren

1. Administration / Drill-Down / Stores öffnen
2. Im Optionsmenü der Bearbeitungsliste „Feiertage importieren“ wählen. Dadurch wird ein neuer Dialog-Bildschirm geöffnet:
Hier erscheint ein Warnhinweis, dass durch den Import die Feiertage des Mandanten auf alle Stores übertragen werden, dabei werden die vorhandenen Feiertage der Stores gelöscht.
Klicken Sie auf [Abbrechen], oder auf [Feiertage importieren].

6. Geräte-Datenbank anlegen

1. Administration / Einstellungen / Geräte-Datenbank öffnen
2. Alle Gerätetypen, die in den Standorten benutzt werden, hier eingeben, inklusive Bildern und Beschreibungstexten. Zusätzlich können Sie für jedes Gerät auch Dokumente wie z.B. Anleitungen hochladen. Kategorien geben Sie direkt bei den Geräten ein (ohne den Umweg über Auswahllisten).
3. Bei Geräten, die eine regelmäßige Temperaturkontrolle erfordern, müssen Sie die Option „Temperatur regelmäßig überprüfen“ ankreuzen und den erlaubten Temperaturbereich eingeben.

Hersteller: CHEFOOK

Kategorie: Kühlschrank

Typ/Modell (Externe ID): AF04EKOTN

Vorschaubild:

Erläuterungen:

Eigenschaften des Kühlschranks von Chefook AF04EKOTN

- Innen und außen aus rostbeständigen Edelstahl und Außenboden aus galvanisiert Stahl und um die Reinigung der Kühlzelle zu erleichtern, sind die Innenkanten abgerundet.
- Die korrekte Haltung der Kühl in Innenraum sowie die Leistung werden maximiert durch die **Wärmedämmung** aus Polyurethan-Hartschaum, der mit Hochdruck zu einer **Dicke von 5 cm** eingespritzt wurde, und **frei von FCKW** ist.
- Die Türen haben eine Federrückstellung und eine magnetische Dichtung, um eine perfekte Haltung der Kälte und einen niedrigen Energieverbrauch zu garantieren.
- Dank des praktischen Displays an der Frontseite, können Sie immer die Temperatur kontrollieren, somit garantieren Sie das perfekte Ambiente für die Konservierung Ihrer Lebensmittel. Zudem bleibt die Temperatur in der Kühlkammer dank der Umluftkühlung konstant.
- Der Kühlschrank besteht aus einer Serie von Monoblockzonen, die leicht herausnehmbar sind. Diese erleichtert technische Einstiege bei Bedarf und macht auch die

Optionen: inaktiv

Temperatur regelmäßig überprüfen

Erlaubter Temperaturbereich in °C: 1 - 4

7. Franchise-Partner auffordern, bei Ihrem Store die Öffnungszeiten und Feiertage zu pflegen

Das geht am Einfachsten über die Bearbeitungsfunktion auf der Store-Homepage.

Stores

Kategorien: Alle

Typ: Alle

Betriebsart: Alle

Gehört zu: Alle

F 001 Berlin (highlighted)

Geplante Audits

Audit	Datum	Auditor
Kursbewertung	02.03.2021 (14:02)	SYSTEM
Store-Check	22.12.2020 (13:24)	Hypervisor, Systemadmin
Store-Check	28.01.2020 (14:52)	Levenstein, Sonja

F 001 Berlin

Alte Potsdamer Str. 7a
Potsdamer Platz Arkaden
D - 10785 Berlin

F_001_Berlin_999

Damit ein FP seinen Store bearbeiten kann, muss er Mitglied der Store-Benutzergruppe für seinen Store sein und entweder von der Rolle her das Bearbeiten-Recht für Stores besitzen oder vom Benutzertyp her „Erfasser/Partner“ sein.

8. HACCP-Vorlage anlegen

Sie müssen mindestens eine HACCP Vorlage anlegen:

1. HACCP-Homepage öffnen, dann zu „Vorlagen“ navigieren
2. Neue Vorlage anlegen, mit einer eindeutigen Externen ID
3. Aufgaben der Vorlage definieren. Dazu zur Regtabe „Aufgaben“ wechseln und eine neue Aufgabe anlegen:

Die Aufgabenvorlagen passen sich dabei automatisch an die Öffnungszeiten und vorhandenen Geräte des jeweiligen Stores an. Das ist sehr praktisch und reduziert den Administrationsaufwand enorm, weil Sie bei unterschiedlichen Öffnungs- und Stoßzeiten der Betriebe trotzdem mit der gleichen Aufgabenvorlage arbeiten können.

hyperspace Dimensions unterscheidet folgende Aufgabenarten:

- Temperaturmessung
- Reinigung
- Audits (z.B. Wareneingangskontrolle, Zählerablesung, Qualitäts-Check, etc)
- Sonstige Aufgabe

Art des Termins:

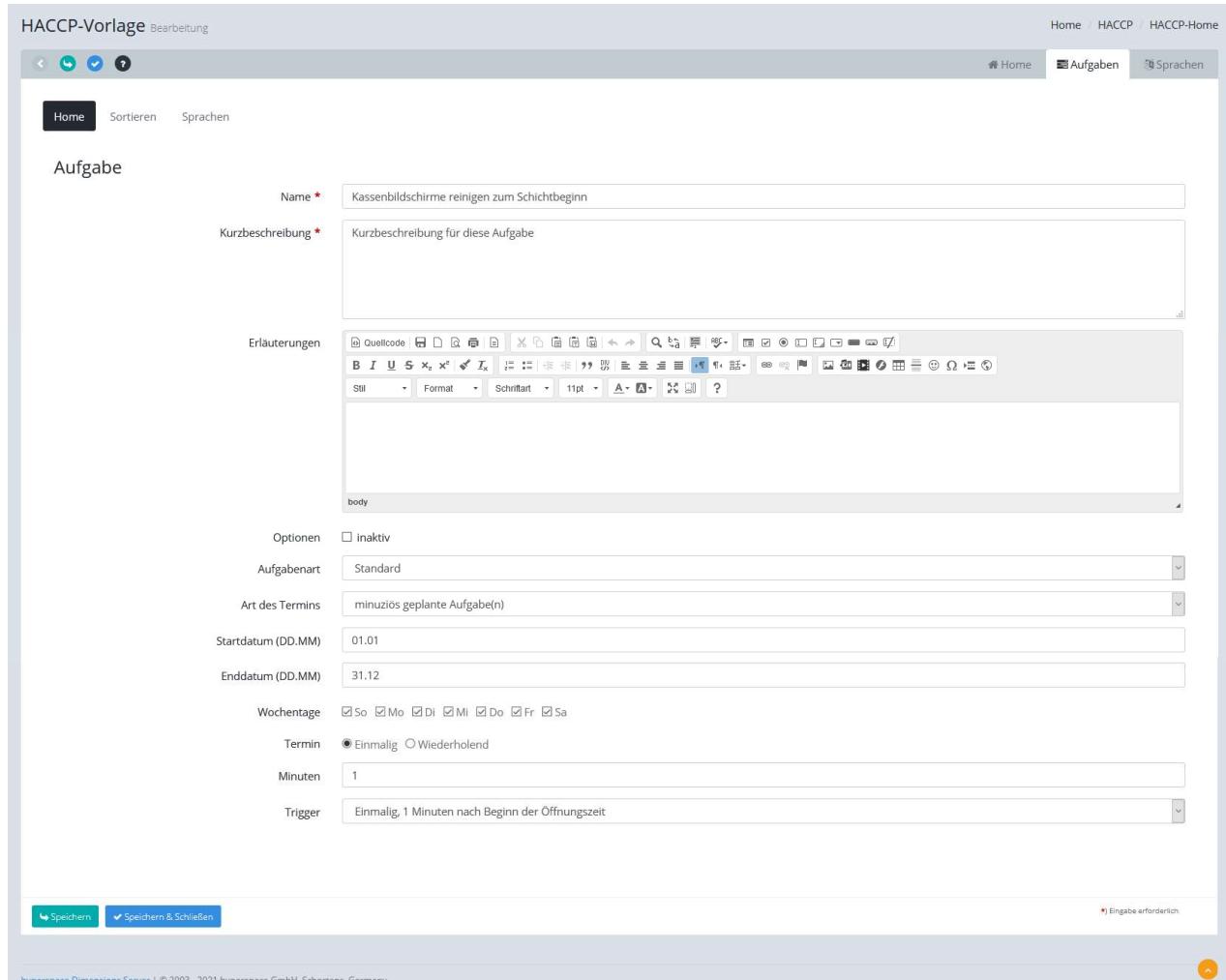
- Irgendwann am Tag, also ohne Uhrzeit bzw. bei Gelegenheit oder anlassbezogen
 - z.B. Wareneingangskontrollen
- Zu einer bestimmten Uhrzeit
 - z.B. zum Arbeitsbeginn
 - z.B. Vorbereitung des Schichtwechsel
 - z.B. zum Arbeitsende
- Minuziös geplante, wiederkehrende Aufgaben innerhalb eines Tages
 - z.B. Reinigung der Kundentoiletten alle 120 Minuten
- wiederkehrend an einem bestimmten Tag im Monat
 - z.B. Meldung bestimmter Kennzahlen jeden 6. eines Monats

Außerdem kann man für jede Aufgabe Start- und Enddatum innerhalb des Kalenderjahres eingeben, z.B. um den Winterdienst auf die Winterzeit zu beschränken.

Und man kann die Ausführung einer Aufgabe auf bestimmte Wochentage beschränken.

Bei Minuziös geplanten, wiederkehrenden Aufgaben innerhalb eines Tages legt man fest, wann die Aufgabe zum ersten Mal ausgeführt werden soll, gemessen vom Beginn der Öffnungszeit, und in welchem Zeitabstand sie wiederholt werden soll.

Darüber hinaus kann man dann noch festlegen, ob die Aufgabe während der Stoßzeiten pausieren oder nach Ende der Stoßzeit neu gestartet werden soll.



The screenshot shows the 'HACCP-Vorlage' (HACCP Template) editing interface. The main area is titled 'Aufgabe' (Task). It contains several input fields and a rich text editor:

- Name ***: Kassenbildschirme reinigen zum Schichtbeginn
- Kurzbeschreibung ***: Kurzbeschreibung für diese Aufgabe
- Erläuterungen**: A rich text editor with a toolbar and a preview area labeled 'body'.
- Optionen**: A checkbox for 'inaktiv' (inactive).
- Aufgabenart**: Standard
- Art des Termins**: minuziös geplante Aufgabe(n)
- Startdatum (DD.MM.)**: 01.01
- Enddatum (DD.MM.)**: 31.12
- Wochentage**: A checkbox group for days of the week: So, Mo, Di, Mi, Do, Fr, Sa. 'So' is checked, while 'Fr' and 'Sa' are checked in the original image.
- Termin**: A radio button group for 'Einmalig' (One-time) and 'Wiederholend' (Recurring). 'Einmalig' is selected.
- Minuten**: A text input field containing the value '1'.
- Trigger**: Einmalig, 1 Minuten nach Beginn der Öffnungszeit

At the bottom, there are two buttons: 'Speichern' (Save) and 'Speichern & Schließen' (Save and Close). A status bar at the bottom indicates 'hyperspace Dimensions Server | © 2003 - 2021 hyperspace GmbH, Schortens, Germany'.

9. HACCP-Vorlagen den Stores zuweisen

Das geht am Einfachsten über den Store-Import:

1. Administration / Drill-Down / Stores öffnen
2. Im Optionsmenü der Bearbeitungsliste „Stores exportieren“ wählen.
3. In der heruntergeladenen Exportdatei in der Spalte „str_haccp_templexid“ die externe ID der gewünschten HACCP-Vorlage eintragen.
4. Datei wieder hochladen und über das Optionsmenü importieren.

Alternativ: Manuelles Vorgehen:

1. Store zum Bearbeiten öffnen
2. Auf der Registerkarte „Home“ die „HACCP-Vorlage“ auswählen, dann speichern

HACCP-Aufgaben bearbeiten

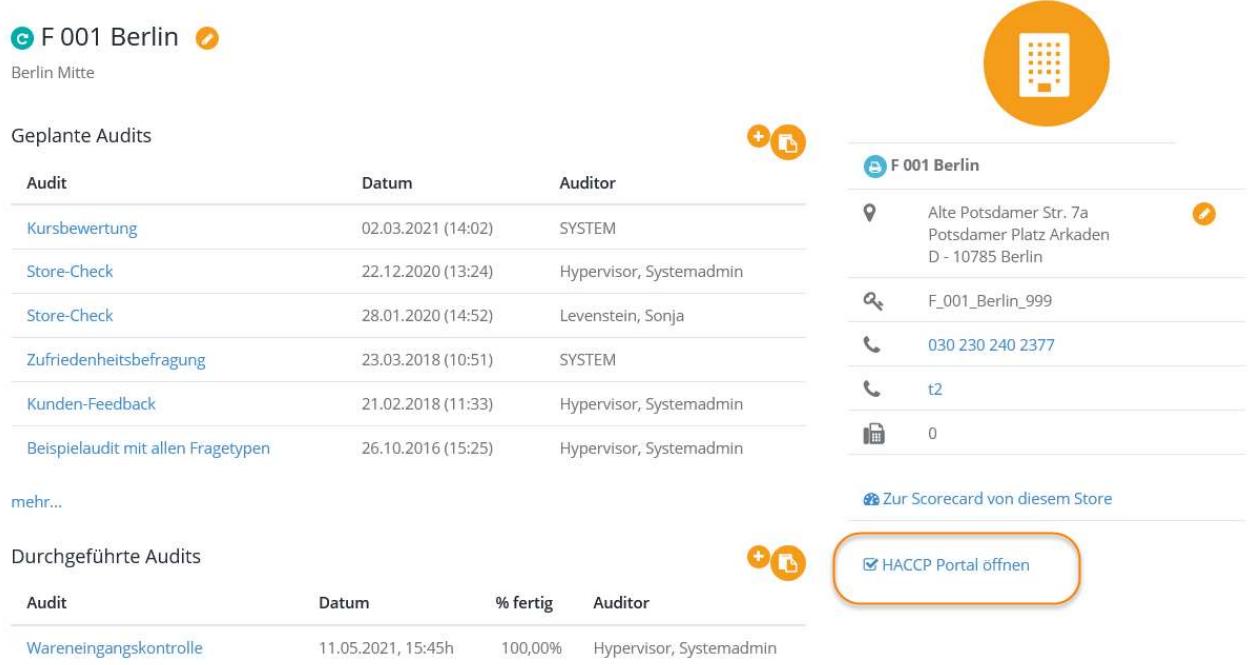
Das HACCP Portal für die bearbeitung der Aufgaben kann man über mehrere Wege aufrufen:

- Über die entsprechende Registerkarte/Navigationsblase auf der HACCP-Homepage



The screenshot shows the 'HACCP-Homepage' with a navigation bar at the top. The 'HACCP-Portal' button is highlighted with an orange circle. Below the navigation bar, there is a section titled 'Temperaturalarme' with a search bar and a table header for 'Datum', 'Uhrzeit', 'Status', 'Store', 'Gerät', 'Soll-Temperatur', and 'Temp. Messung'. A note below the table says 'Anschließend muss man den gewünschten Store auswählen'.

- Über den entsprechenden Link auf der Store-Homepage auf der Website:



The screenshot shows the 'F 001 Berlin' store homepage. It includes sections for 'Geplante Audits' (listing audits like 'Kursbewertung', 'Store-Check', etc.) and 'Durchgeföhrte Audits' (listing audits like 'Wareneingangskontrolle'). At the bottom right, there is a button labeled 'HACCP Portal öffnen' with an orange circle around it.

Diesen Link zur Portalseite eines bestimmten Stores kann man auch als Favoriten speichern oder bei einem Tablet mit einem Icon hinterlegen, um das Portal leichter starten zu können.

Hinweis: Für die Nutzung des HACCP-Portals ist mindestens eine Erfasser/Partner-Lizenz erforderlich. Hierfür kann aber auch ein bestehender Benutzer eingesetzt werden. Dieser Benutzer kann auch gleichzeitig auf einem anderen Computer in hyperspace eingeloggt sein und mit anderen Anwendungen arbeiten.

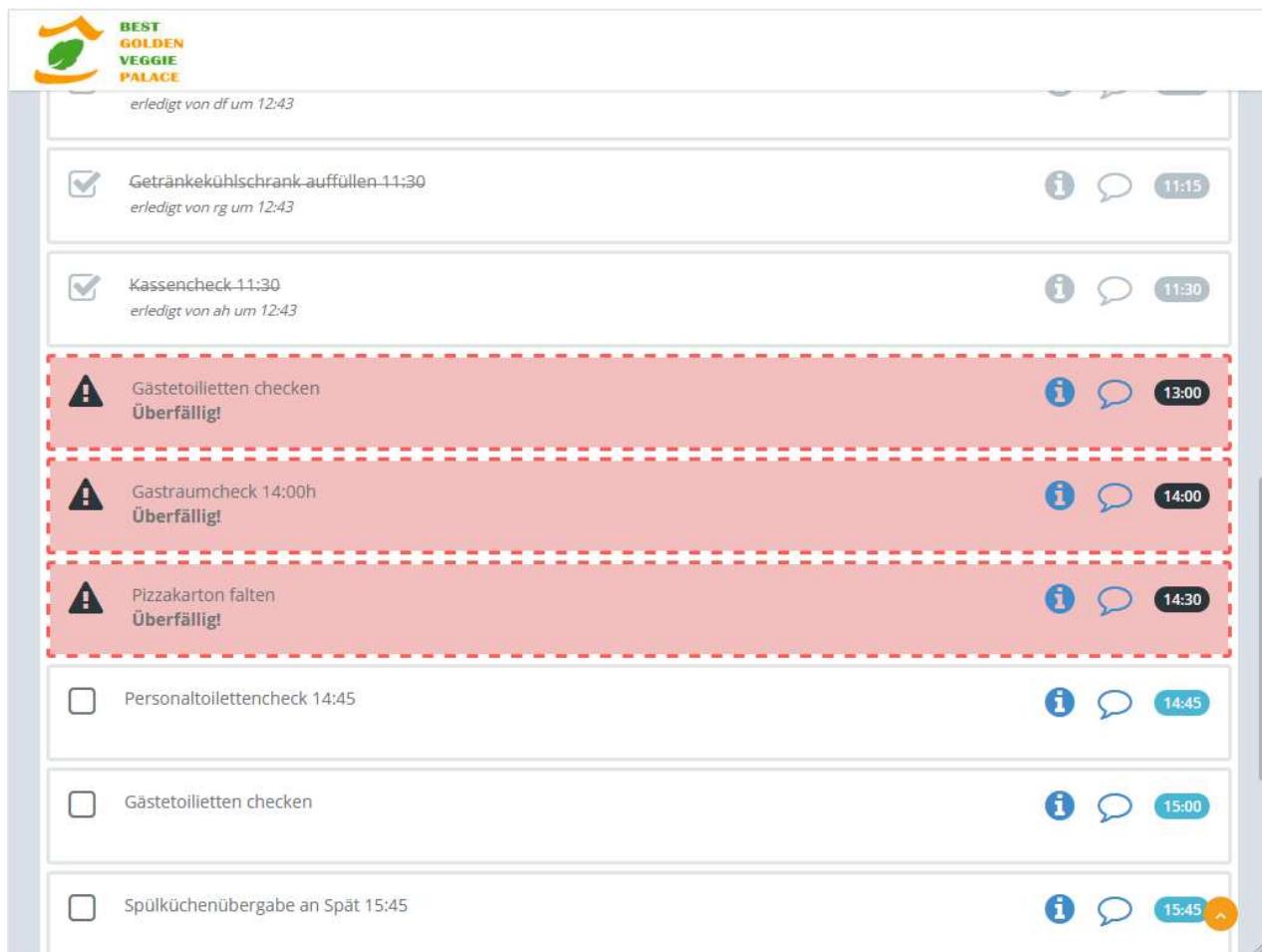
HACCP Portal

Home

Zeigt die Push-Nachrichten der Zentrale an

Aufgaben

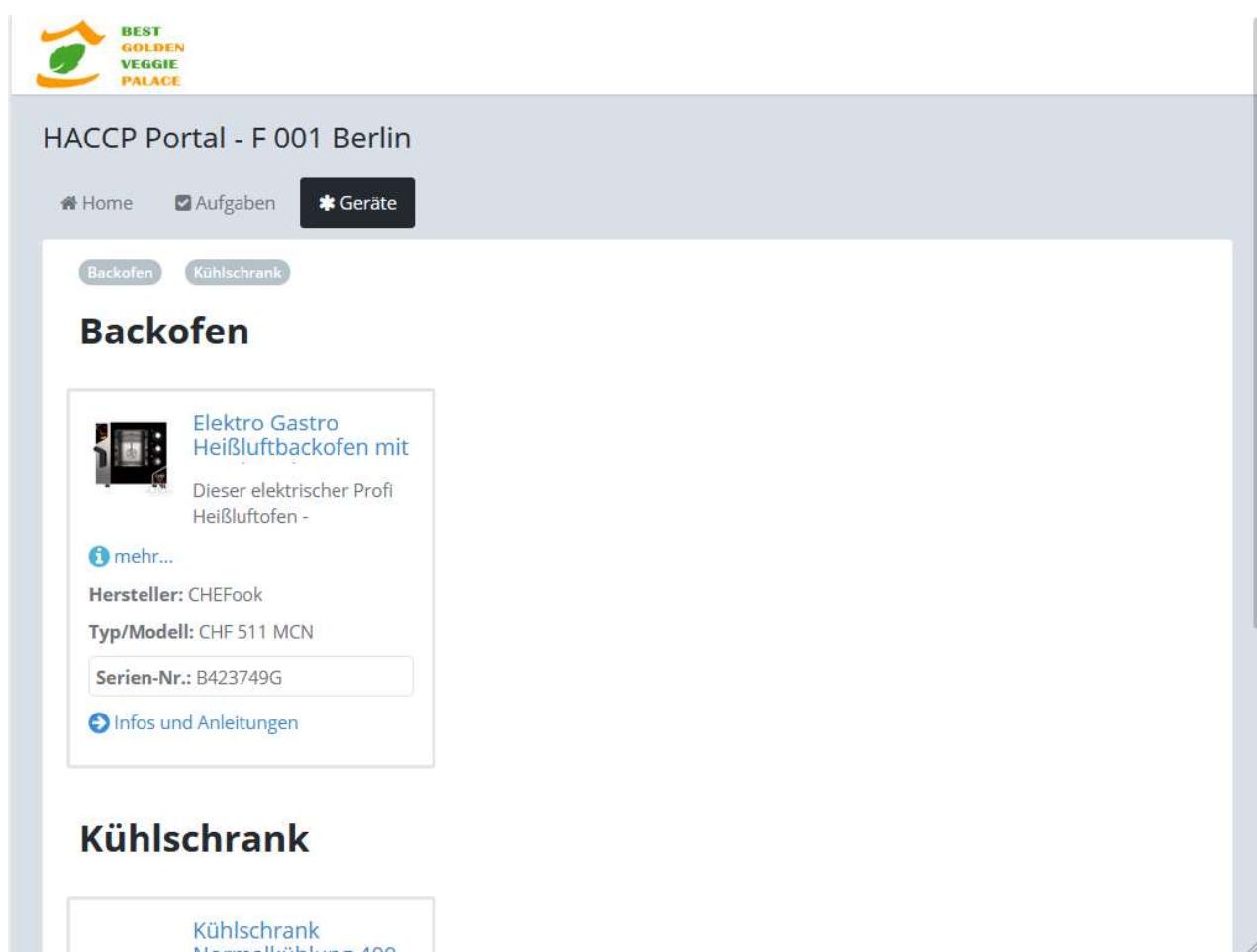
Beim ersten Aufruf am Tag wird hier die Aufgabenliste für den aktuellen Tag erstellt und dann angezeigt.



Task	Status	Due Date
Getränkekühlschrank auffüllen	Erledigt	11:30
Kassencheck	Erledigt	11:30
Gästetoiletten checken	Überfällig!	13:00
Gasträumcheck	Überfällig!	14:00
Pizzakarton falten	Überfällig!	14:30
Personaltoilettencheck	Pending	14:45
Gästetoiletten checken	Pending	15:00
Spülküchenübergabe an Spät	Pending	15:45

Geräte

Zeigt die Geräte des Stores an. Von hier aus kann man die Geräte-Details und die zugehörigen Anleitungen anzeigen lassen.



HACCP Portal - F 001 Berlin

Home Aufgaben Geräte

Backofen Kühlschrank

Backofen

 Elektro Gastro Heißluftbackofen mit

Dieser elektrischer Profi Heißluftofen -

[mehr...](#)

Hersteller: CHEFook

Typ/Modell: CHF 511 MCN

Serien-Nr.: B423749G

[Infos und Anleitungen](#)

Kühlschrank

Kühlschrank Normallösung 400

Temperaturmessungen

Bei der Planung der Aufgaben für Temperaturmessung müssen Sie ankreuzen, welche Geräte davon betroffen sind.

Hyperspace Dimensions legt dann diese Aufgabe automatisch für alle Betriebe an, in denen ein solches Gerät vorhanden ist und berücksichtigt dabei automatisch die Öffnungsstage und Öffnungszeiten des jeweiligen Betriebes.

Sie müssen also bei der Planung der Aufgabe nicht wissen, welches Gerät wo vorhanden ist oder wann der jeweilige Betrieb geöffnet hat.

Die Temperaturmessung selbst erfolgt über einen QR-Code, der im HACCP-Portal bei der Aufgabe angezeigt wird.



Sie lesen diesen QR-Code mit einem Smartphone ein, das mit dem Internet verbunden ist und bekommen ein Erfassungsformular für die Temperaturen angezeigt.

■ M 89% 15:41

☆ 10.155.1.19

Temperaturmessung F 001 Berlin, 11.05.2021, 11:00

Benutzerkürzel / Personal-ID
Musseingabe: rg

Kühlschrank
ECO Getränkekühlschrank ECO 278 S/N: EC278-D342011 C
3,50 °C
Sollwertbereich: 2 °C – 6 °C

Kühlschrank
CHEFook Kühlschrank Normalkühlung 400 Liter S/N: HHAG 1334 B 12
4,10 °C
Sollwertbereich: 1 °C – 4 °C

Sie können dann mit dem Smartphone in den Kühlraum gehen und die aktuellen Temperaturwerte erfassen. Eine Internet-Verbindung ist jetzt nicht mehr erforderlich.

Natürlich können Sie auch Temperaturen für mehrere Geräte im gleichen Formular erfassen.

Danach verlassen Sie den Kühlraum, gehen wieder dorthin, wo Sie Internetempfang haben und senden das Eingabeformular ab.

Das Ergebnis der Messung wird wenige Sekunden später auf dem Smartphone angezeigt.

Die Aufgabe zur Temperaturmessung wird automatisch als erledigt markiert und die gemessenen Temperaturen werden im HACCP-Portal und beim Geräteprotokoll angezeigt. Dabei werden Datum und Uhrzeit der Messung automatisch protokolliert.

Liegt die gemessene Temperatur außerhalb des vorgegebenen Temperaturbereiches, wird automatisch eine entsprechende E-Mail-Benachrichtigung an die E-Mail-Adresse verschickt, die bei den Store-Stammdaten hinterlegt ist.

(P.S.: Hier ergänzen wir in Kürze noch ein weiteres Feld für eine separate E-Mailadresse speziell für die Temperaturbenachrichtigungen)

--- Ende der Kurzanleitung ---