

## 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\_templextid“. 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 angepasste 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:

Kategorie:

Typ/Modell (Externe ID):

Vorschaubild:

Erläuterungen: 

Eigenschaften des Kühlschranks von Chefcook 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 Kühle im 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 Monoblockaggregaten, die leicht herausnehmbar sind. Dies erleichtert technische Eingriffe bei Bedarf und sorgt auch die...

Optionen: ☐ inaktiv

☒ Temperatur regelmäßig überprüfen

Erlaubter Temperaturbereich in C°:  -

## 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:  Typ:  Betriebsart:  Gehört zu:

F 001 Berlin  
Berlin Mitte

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

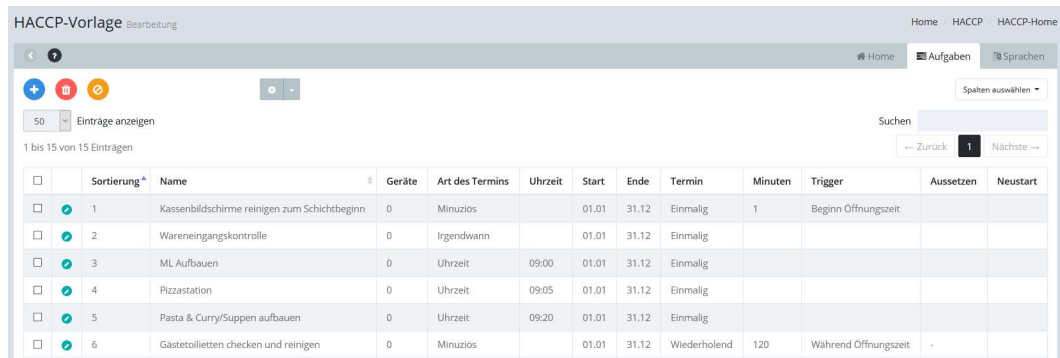
F\_001\_Berlin\_999

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 Reightab „Aufgaben“ wechseln und eine neue Aufgabe anlegen:



The screenshot shows the 'HACCP-Vorlage Bearbeitung' interface. It includes a search bar, a table of tasks, and navigation controls. The table has columns for checkboxes, sorting, name, devices, task type, time, start/end dates, frequency, minutes, trigger, suspend, and restart.

	Sortierung	Name	Geräte	Art des Termins	Uhrzeit	Start	Ende	Termin	Minuten	Trigger	Aussetzen	Neustart
<input type="checkbox"/>	1	Kassenbildschirme reinigen zum Schichtbeginn	0	Minuziös		01.01	31.12	Einmalig	1	Beginn Öffnungszeit		
<input type="checkbox"/>	2	Wareneingangskontrolle	0	Irgendwann		01.01	31.12	Einmalig				
<input type="checkbox"/>	3	ML Aufbauen	0	Uhrzeit	09:00	01.01	31.12	Einmalig				
<input type="checkbox"/>	4	Pizzastation	0	Uhrzeit	09:05	01.01	31.12	Einmalig				
<input type="checkbox"/>	5	Pasta & Curry/Suppen aufbauen	0	Uhrzeit	09:20	01.01	31.12	Einmalig				
<input type="checkbox"/>	6	Gästetoiletten checken und reinigen	0	Minuziös		01.01	31.12	Wiederholend	120	Während Öffnungszeit	-	

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 Bearbeitung' (HACCP Template Editing) screen. The interface includes a top navigation bar with 'Home', 'HACCP', and 'HACCP-Home' links. Below this is a sub-navigation bar with 'Home', 'Sortieren', and 'Sprachen' buttons. The main form area is titled 'Aufgabe' (Task) and contains the following fields and options:

- Name \***: Text input field containing 'Kassenbildschirme reinigen zum Schichtbeginn'.
- Kurzbeschreibung \***: Text input field containing 'Kurzbeschreibung für diese Aufgabe'.
- Erläuterungen**: A rich text editor area with a toolbar and a text area containing 'body'.
- Optionen**: A checkbox labeled 'Inaktiv' which is currently unchecked.
- Aufgabenart**: A dropdown menu set to 'Standard'.
- Art des Termins**: A dropdown menu set to 'minuziös geplante Aufgabe(n)'.
- Startdatum (DD.MM)**: Text input field containing '01.01'.
- Enddatum (DD.MM)**: Text input field containing '31.12'.
- Wochentage**: A row of checkboxes for days of the week: So, Mo, Di, Mi, Do, Fr, Sa. 'So' and 'Di' are checked.
- Termin**: Radio buttons for 'Einmalig' (selected) and 'Wiederholend'.
- Minuten**: Text input field containing '1'.
- Trigger**: A dropdown menu set to 'Einmalig, 1 Minuten nach Beginn der Öffnungszeit'.

At the bottom of the form are two buttons: 'Speichern' (Save) and 'Speichern & Schließen' (Save & Close). A small red icon and text 'Eingabe erforderlich' (Input required) are visible in the bottom right corner of the form area. The footer of the application shows '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\_templextid“ 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

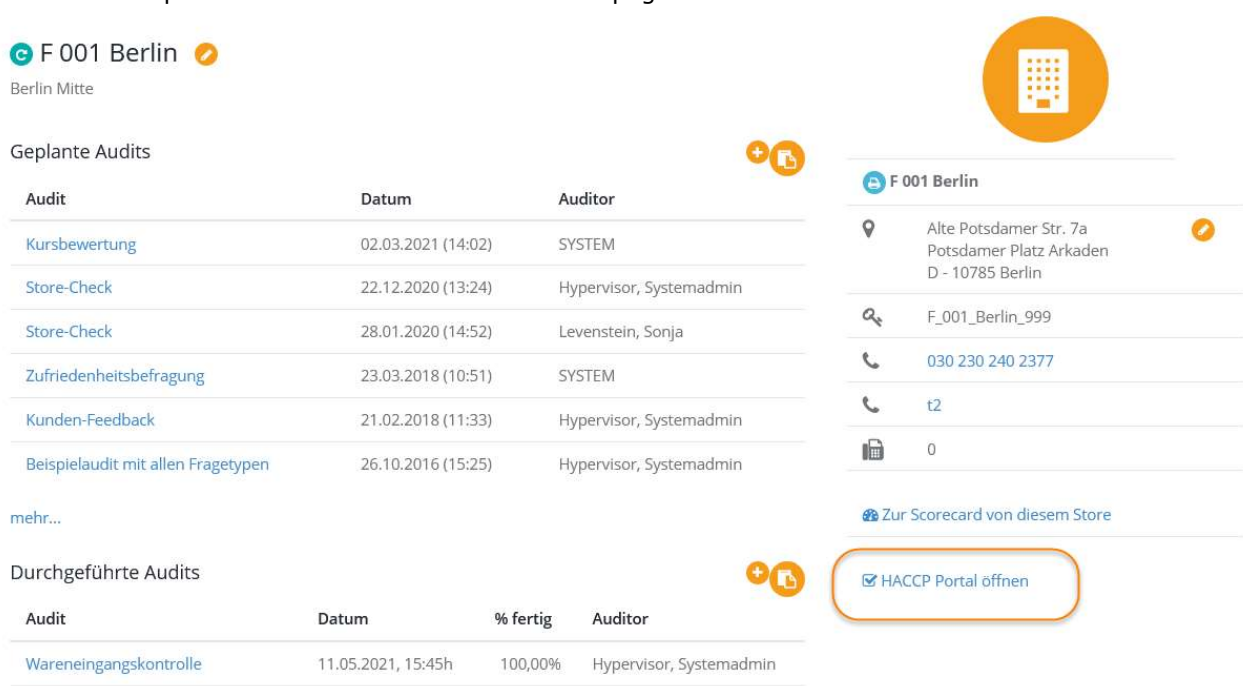
Das HACCP Portal für die Bearbeitung der Aufgaben kann man über mehrere Wege aufrufen:

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



Anschließend muss man den gewünschten Store auswählen

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



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.

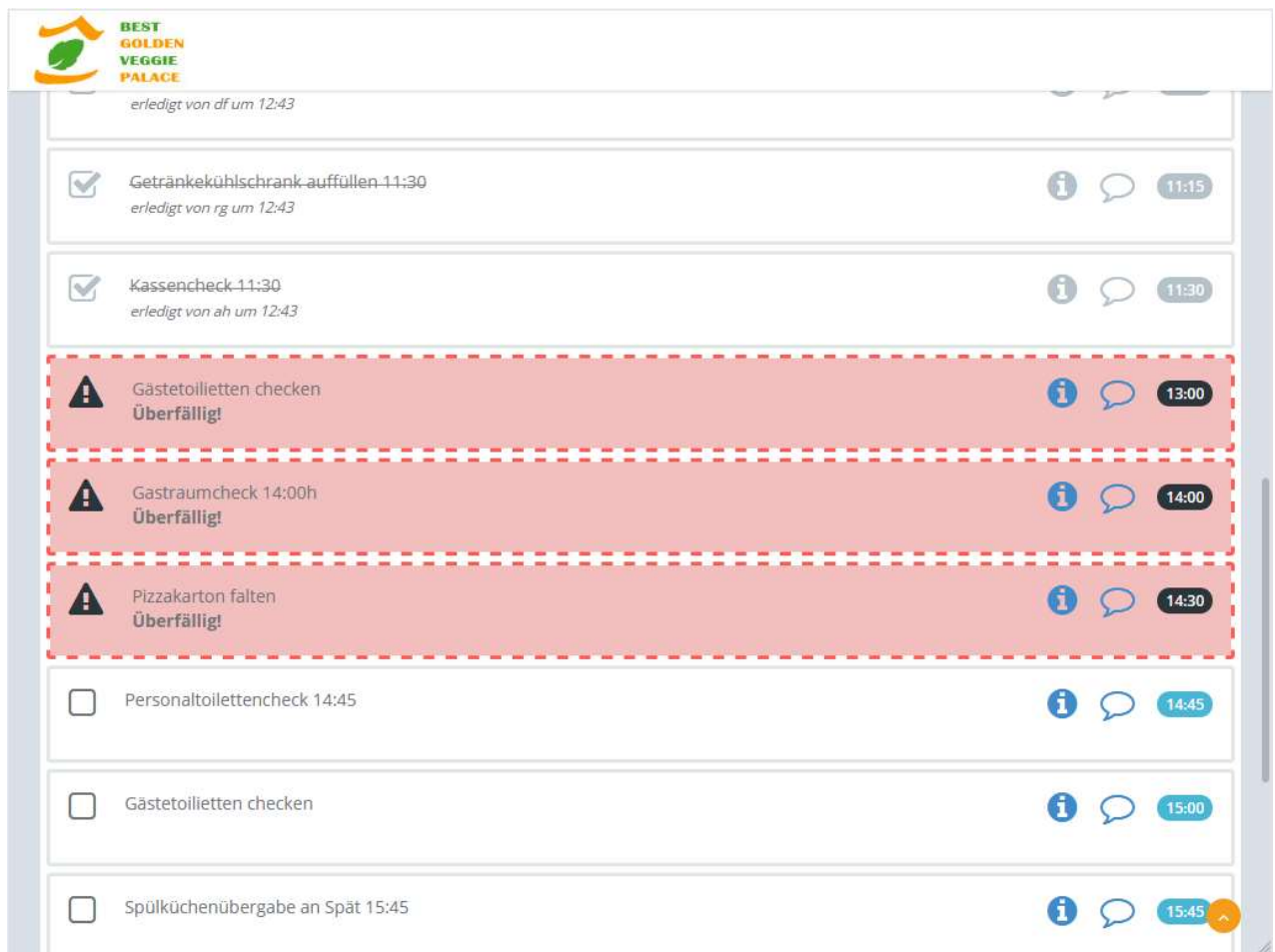
## HACCP Portal

### Home

Zeigt die Push-Nachrichten der Zentrale an

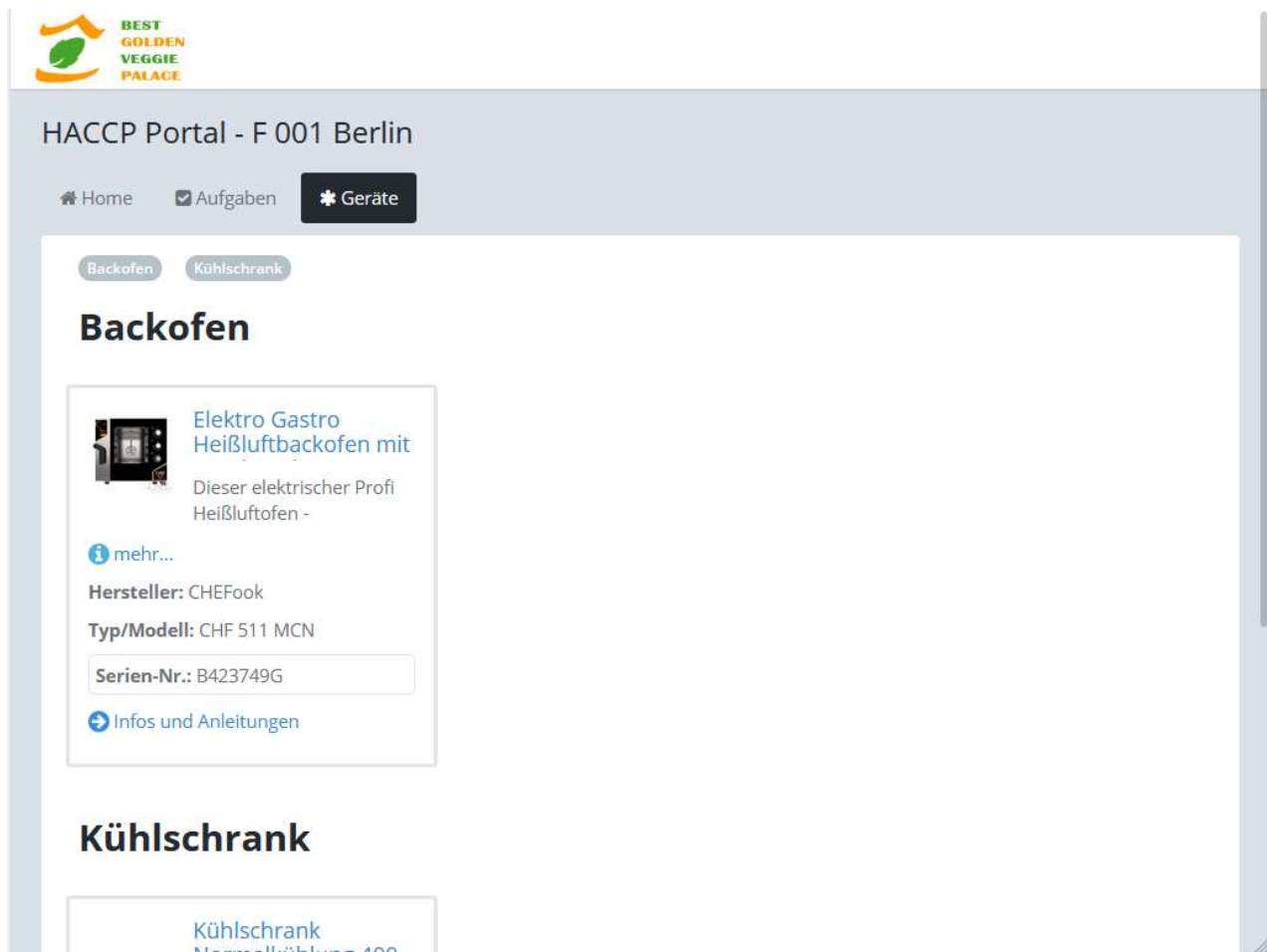
### Aufgaben

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



### Geräte

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



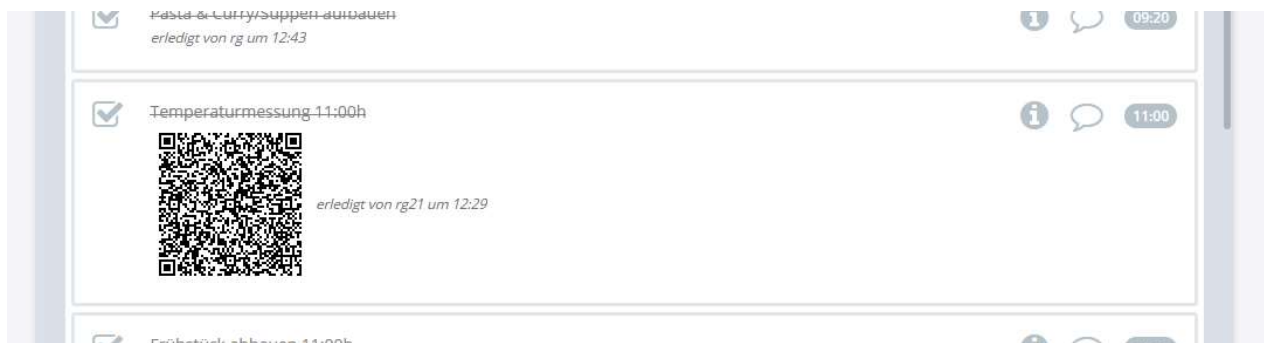
## Temperaturmessungen

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 Öffnungstage 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.

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 ---