

Hyperspace Dimensions 2021

Modul: HACCP-Management

Umfassendes digitales HACCP-Management für Filial- und Franchiseunternehmen



Mit dem HACCP Modul von hyperspace können Sie alle Aufgaben für das HACCP-Management effizient digital planen, bearbeiten, die Durchführung überwachen und dokumentieren. Mitarbeitende können alle HACCP Aufgaben ganz einfach und schnell mit dem Tablet oder Smartphone durchführen, von der Wareneingangskontrolle über einfache oder wiederkehrende HACCP-Aufgaben bis hin zur Temperaturmessung. Das umfassende Berichtswesen erstellt automatisch alle nötigen Dokumentationen und ermöglicht jederzeit eine umfassende Analyse der durchgeföhrten Aufgaben.

Zusätzlich stehen für alle Geräte immer die aktuellen Anleitungen direkt in der Filiale bzw. dem Franchisebetrieb in digitaler Form abrufbereit zur Verfügung.

Das HACCP-Modul ist ein Zusatzmodul für hyperspace Dimensions, der führenden Franchise-Managementlösung im deutschsprachigen Raum. Das interessante Lizenzmodell als Cloudlösung ist ab ca. 10 Filialen/Franchisebetriebe kostengünstig und nutzbringend einsetzbar.

Vorteile

- ✓ Komplettes Digitales HACCP Management in der Cloud, Hosted in Germany
- ✓ Rechtssicher und Datenschutzkonform
- ✓ Erleichtert die Planung, Erfassung und Bearbeitung aller HACCP Aufgaben und senkt massiv die Kosten
- ✓ Günstiges Preismodell, effizient nutzbar ab ca. 10 Filialen/Betriebe
- ✓ Zentrale Vorgaben – Lokale Umsetzung mit Tablet und Smartphone
- ✓ Einfache Bedienung ohne aufwändige Schulung
- ✓ Transparente Kontrolle der Umsetzung aller Aufgaben in Echtzeit
- ✓ Automatische Protokollierung der Temperaturmessungen
- ✓ Umfassendes Berichtswesen für Auswertung, Überwachung und Dokumentation
- ✓ Smartphone-App für Qualitätschecks und Wareneingangskontrollen (auch offline nutzbar)
- ✓ Jederzeit Zugriff auf aktuelle Anleitungen und Gerätedokumentationen



Voraussetzung:

Internetzugang / WLAN in der Zentrale und allen Filialen/Betrieben - Temperaturmessung und Audits auch offline, ohne Internet/WLAN möglich

Inhalt

Hyperspace Dimensions 2021 Modul: HACCP-Management	1
Vorteile	1
HACCP Filialportal.....	3
Tagesaufgaben.....	3
News	3
Geräteinformationen und -Anleitungen	3
Temperaturmessungen.....	4
Audit-App für Qualitäts-Checks, Wareneingangskontrollen etc.	5
Einfache Verwaltung mit Aufgabenvorlagen	6
Anwendungen	8

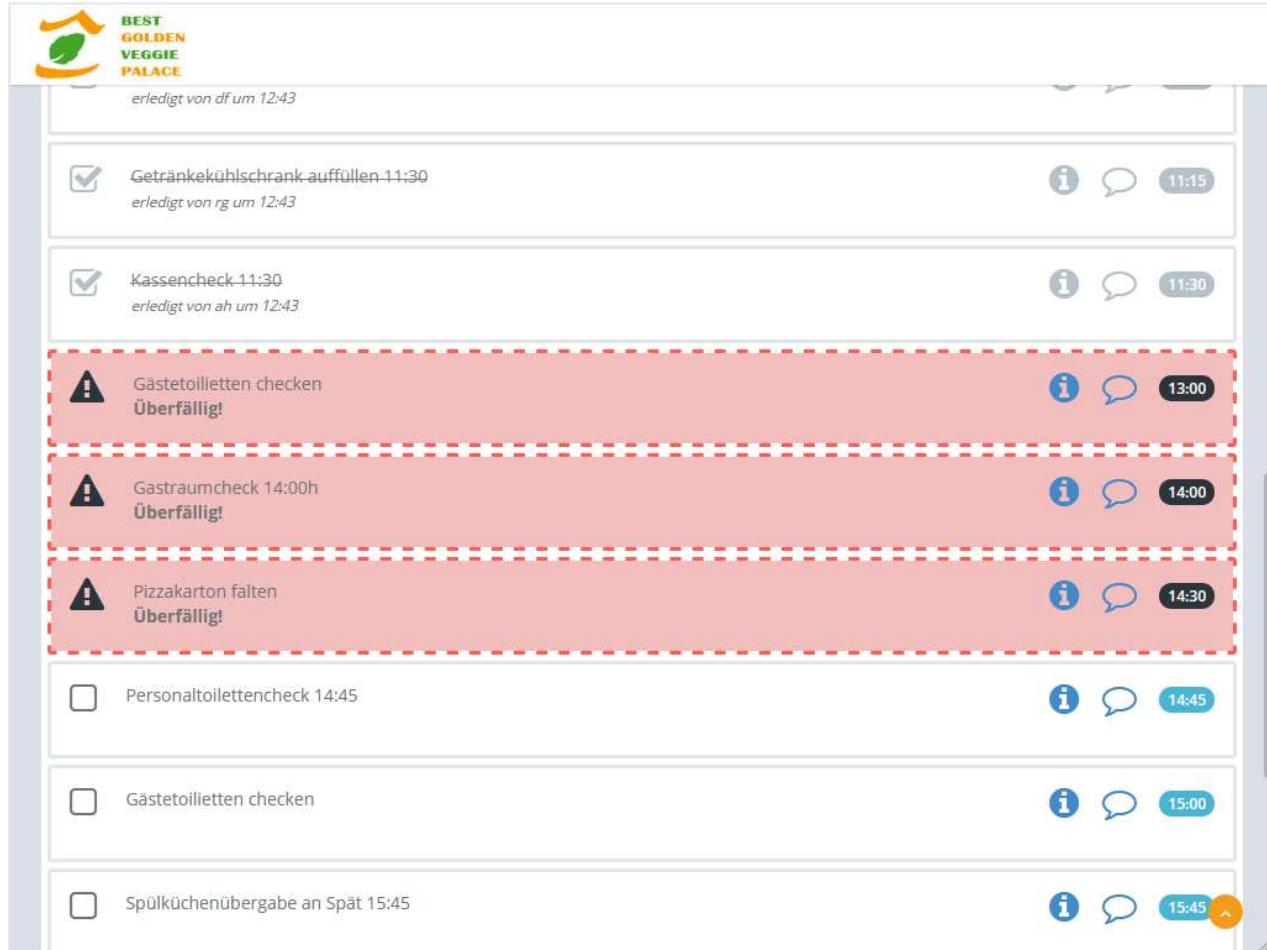
HACCP Filialportal

Tagesaufgaben

In der Filiale/dem Franchisebetrieb erfolgt der Zugriff auf alle HACCP-Aufgaben und Informationen komfortabel und einfach über ein Tablet oder Smartphone mit Internetzugang.

Im HACCP-Portal werden alle Aufgaben des Betriebs für den aktuellen Tag angezeigt.

Überfällige Aufgaben werden dabei besonders hervorgehoben.



Aufgabe	Erledigt von	Erledigt um	Due Date	Comments
Getränkekühlschrank auffüllen	df	12:43	11:30	11:15
Kassencheck	rg	12:43	11:30	11:30
Gästetoiletten checken Überfällig!			13:00	13:00
Gastrumcheck			14:00	14:00
Pizzakarton falten Überfällig!			14:30	14:30
Personaloilettencheck			14:45	14:45
Gästetoiletten checken			15:00	15:00
Spülküchenübergabe an Spät			15:45	15:45

Zu jeder Aufgabe können weiterführende Infos, z.B. Fotos, Anleitungen oder Videos abgerufen werden.

Zudem kann jede Aufgabe kommentiert werden.

News

Neben den Aufgaben zeigt das Portal auch die aktuellen Nachrichten der Zentrale und Informationen zu den Geräten des aktuellen Betriebes an.

Geräteinformationen und -Anleitungen

Über die Geräteinformation lassen sich alle **Bedienungsanleitungen** und die **Temperatur-Protokolle** aufrufen.

The screenshot shows a web-based HACCP management system interface. At the top left is a logo for "BEST GOLDEN VEGGIE PALACE" featuring a stylized green leaf. The main title is "HACCP Portal - F 001 Berlin". Below the title are navigation links: "Home" (with a house icon), "Aufgaben" (with a checkmark icon), and "Geräte" (with a gear icon, currently selected). Under "Geräte", there are two tabs: "Backofen" (selected) and "Kühlschrank". The "Backofen" section displays a product card for an "Elektro Gastro Heißluftbackofen mit". The card includes a small image of the oven, a brief description, and buttons for "mehr...", "Hersteller: CHEFook", "Typ/Modell: CHF 511 MCN", "Serien-Nr.: B423749G", and "Infos und Anleitungen". The "Kühlschrank" section shows a single item: "Kühlschrank Normalausführung 400".

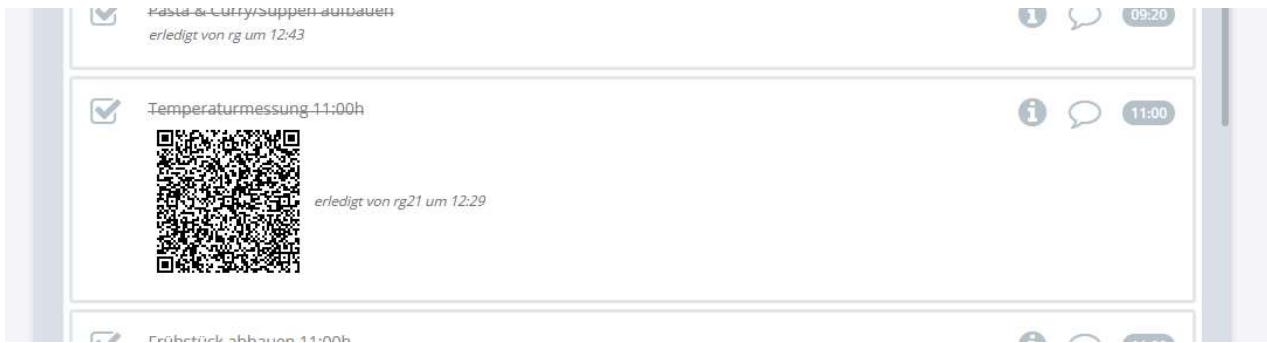
Temperaturmessungen

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

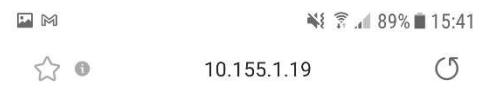
Hyperspace Dimensions legt dann diese Aufgabe automatisch für alle Betriebe an, in denen ein solches Gerät vorhanden ist und berücksichtigt dabei automatisch die Öffnungstage und Öffnungszeiten des jeweiligen Betriebes.

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.



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 (green checkmark)

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

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.

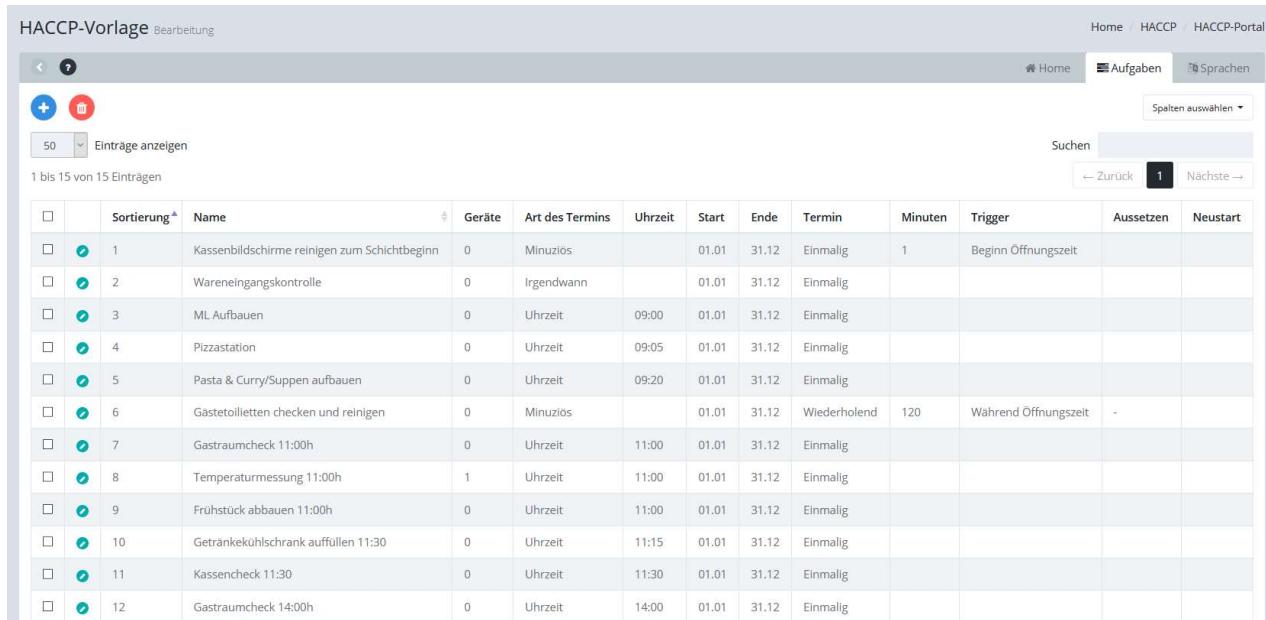
Liegt die gemessene Temperatur außerhalb des vorgegebenen Temperaturbereiches, wird automatisch eine entsprechende E-Mail-Benachrichtigung an die zuständige Person geschickt. Wer das ist, wird jeweils beim Betrieb in den Stammdaten hinterlegt.

Audit-App für Qualitäts-Checks, Wareneingangskontrollen etc.

Sie können Aufgaben planen, um dein Audit durchzuführen, z.B. eine Wareneingangskontrolle, eine Zählerstandablesung oder jede Art von Qualitäts-Checks. Das Audit legen Sie direkt im HACCP-Portal an und können es dann mit der Audit-App herunterladen und durchführen. Dabei können Sie während des Checks alle Prüfpositionen kommentieren sowie weitere Maßnahmen und Fotos ergänzen. Nach Abschluss des Audits können Sie die Ergebnisse als Bericht direkt im HACCP-Portal aufrufen.

Einfache Verwaltung mit Aufgabenvorlagen

Kernstück des HACCP-Moduls sind die Aufgabenvorlagen, mit denen Sie festlegen, wann welche Aufgaben durchgeführt werden müssen.



The screenshot shows a table titled "HACCP-Vorlage Bearbeitung" with 15 entries. The columns are: Sortierung, Name, Gerät, Art des Termins, Uhrzeit, Start, Ende, Termin, Minuten, Trigger, Aussetzen, and Neustart. The entries are:

Sortierung	Name	Gerät	Art des Termins	Uhrzeit	Start	Ende	Termin	Minuten	Trigger	Aussetzen	Neustart
1	Kassenbildschirme reinigen zum Schichtbeginn	0	Minuzios		01.01	31.12	Einmalig	1	Beginn Öffnungszeit		
2	Wareneingangskontrolle	0	Irgendwann		01.01	31.12	Einmalig				
3	ML Aufbauen	0	Uhrzeit	09:00	01.01	31.12	Einmalig				
4	Pizzastation	0	Uhrzeit	09:05	01.01	31.12	Einmalig				
5	Pasta & Curry/Suppen aufbauen	0	Uhrzeit	09:20	01.01	31.12	Einmalig				
6	Gästetoiletten checken und reinigen	0	Minuzios		01.01	31.12	Wiederholend	120	Während Öffnungszeit	-	
7	Gastrumcheck 11:00h	0	Uhrzeit	11:00	01.01	31.12	Einmalig				
8	Temperaturmessung 11:00h	1	Uhrzeit	11:00	01.01	31.12	Einmalig				
9	Frühstück abbauen 11:00h	0	Uhrzeit	11:00	01.01	31.12	Einmalig				
10	Getränkekühlschrank auffüllen 11:30	0	Uhrzeit	11:15	01.01	31.12	Einmalig				
11	Kassencheck 11:30	0	Uhrzeit	11:30	01.01	31.12	Einmalig				
12	Gastrumcheck 14:00h	0	Uhrzeit	14:00	01.01	31.12	Einmalig				

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 Arbeitende

Minutiös 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 Minutiös 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.

Anwendungen

HACCP Home

Aktueller Überblick über den Status aller Filialen und Betriebe und Anzeige der Temperatur-Alarme

Filialen/Betriebe

Zentrale Datenbank aller Filialen und Betriebe, manuell pflegbar sowie mittels Import und Export

Dezentrale Verwaltung der in der Filiale/dem Betrieb vorhandenen Geräte und der zugehörigen Öffnungszeiten, Stoßzeiten und Feiertage

Geräte-Datenbank

Zentrale Administration aller zugelassenen Geräte wie Kühl- und Gefrierschränke, Kaffeemaschinen, Backöfen, Kühltheken, etc. inklusive der aktuellen Betriebs- und Bedienungsanleitungen

Feiertagsverwaltung

Datenbank der gesetzlichen Feiertage in Deutschland (bis 2030, wird laufend aktualisiert) mit Zuweisung der Feiertage zur Filiale/zum Betrieb

Aufgaben-Vorlagen

Zentrale Verwaltung der Aufgabenvorlagen für die einzelnen Betriebe: Mit einmaligen und wiederkehrenden Aufgaben, die abhängig von Öffnungszeiten, Stoßzeiten und den vorhandenen Geräten flexibel geplant werden können

Berichte

Umfassende Sammlung von Berichten für Auswertung, Überwachung und Dokumentation; Automatische Protokollierung aller Temperaturmessungen und der erledigten Aufgaben

HACCP Portal für Filialen/Betriebe

Webportal für die Abarbeitung der HACCP-Aufgaben: Art und Umfang der Aufgaben werden automatisch an Öffnungs- und Stoßzeiten und die vorhandenen Geräte angepasst

Smartphone-App

Für die Durchführung von Wareneingangskontrollen und Qualitäts-Checks, mit Kommentaren, Maßnahmen und Fotos, auch offline

Temperaturkontrolle

Einfache Erfassung der Temperatur mit dem Smartphone, Aufruf direkt aus der Aufgabenliste via QR-Code

Mitteilungsversand

Automatische Benachrichtigung bei Temperaturabweichungen und Versand von Prüfprotokollen und Berichten