



DAS MODULARE QUALITÄTSMANAGEMENT FÜR IHR UNTERNEHMEN

Checklisten – Temperaturüberwachung – Geräte monitoring – Schulungsverwaltung – Audits



Das branchen- und plattformunabhängige Tool zur zentralen Definition, Durchführung, Überwachung, Optimierung, Analyse sowie Archivierung betrieblicher Prozesse und kritischer Kontrollpunkte!

Prima-Food

ANSPRECHPARTNER

PRIMA-FOOD Service GmbH & Co. KG
Eugen-Gerstenmaier-Straße 10
32339 ESPELKAMP
www.prima-food.de

MICHAEL HEIDEMANN
0 57 72 . 97 77 38
0 171 . 690 66 50
m.heidemann@prima-food.de

intergast
Und Dein Rezept  funktioniert

ALLE MODULE VON QMSPOT



VERWALTUNGSMODUL

Ihre essenzielle Schaltzentrale und das Herz des QMSpots. Mit dem MY-Modul (Verwaltungsmodul) verwalten Sie alle wichtigen Informationen wie gemeldete Mängel, Standortdaten, Kontakte, Ansprechpartner, Administratoren, Benutzer sowie Ihr Notfallmanagement.



CHECKLISTENSYSTEM

Kontrollfreak und Pragmatiker? Dann ist das Checklisten-system (CS-Modul) Ihr Modul. Hiermit bilden Sie alle betrieblichen Checklisten digital ab. Ob Reinigungsliste oder komplexere Vorgänge wie Listen von Warenannahmen mit Validierung der erfassten Daten.



SCHULUNGSVERWALTUNG

Lebenslanges Lernen ist für jeden wichtig. Vor allem im Bereich Hygiene ist es von enormer Bedeutung immer up to date zu sein. Das TA-Modul bildet den Schulungsstand von Ihnen und Ihren Mitarbeitern ab. Hier erstellen und verwalten Sie relevante Hygiene-, BG- und Mitarbeiterschulungen.



TEMPERATURÜBERWACHUNG

Temperaturüberwachung & automatische Dokumentation aller kritischen Temperaturdaten dank des TM-Moduls. Egal ob Kühlschrank, Kühlhaus, Schubladen, Theken, Buffettemperaturen, Erhitzungs- oder Prozesstemperaturen, mit dem TM-Modul können Sie die Temperaturen unterschiedlichster Messpunkte ganz einfach erfassen.



SCAN MICH!

Hier erhalten Sie weitere Infos zu QMSpot und den Modulen.

www.intergast.de/de/on-line/qmspot