



Digitale HACCP Registrierung

Von der manuellen Registrierung zum Online-Komfort mit MyCCP

Van der Valk Zwolle, Enschede und Hengelo haben auf Digitale HACCP Registrierung umgestellt, selbstverständlich konform zu den HACCP-Richtlinien. Und das erspart viel Schreibarbeit.

Van der Valk

gullimex

Die Hotelkette Van der Valk besitzt weltweit mehr als 100 Hotels und Restaurants. Bei Van der Valk in Zwolle sind etwa 200 Mitarbeiter tätig. Einer dieser Mitarbeiter ist der Sous Chef Richard Sloos. Neben seiner Tätigkeit in der Küche ist er für die Einhaltung der HACCP-Richtlinien für die Standorte Zwolle, Enschede und Hengelo verantwortlich. Vor kurzem hat er gemeinsam mit Gullimex die Registrierung für HACCP mit MyCCP und Bluetooth Handmessgeräte TLC750 BT digitalisiert.

Online-Plattform MyCCP

MyCCP ist eine Online-Plattform für digitale Registrierungen, die konform zu den HACCP-Richtlinien erforderlich sind. Wie die Temperaturregistrierung von Kühlräumen, Temperaturlisten und beispielsweise Reinigungslisten. Richard Sloos hat diese Protokolle auf einfache Weise per ‚Drag & Drop‘ selbst erstellt und die Messmomente eingeplant. Diese Planung und was genau gemessen werden muss, erscheinen nun auf den Smartphones der zuständigen Personen in der entsprechenden MyCCP-App. Da die Registrierungen direkt online erfolgen, ist es für Richard Sloos jederzeit ersichtlich, ob eine Messung durchgeführt wurde und wenn ja, ob es Abweichungen gibt.

Hand-Thermometer TLC750 BT

Die Temperatur in der Küche wurde von den Mitarbeitern zuvor von Hand in ein Formular eingetragen. In einem solchen Umfeld können jedoch leicht Flecken auf das Papier kommen, und wenn aus Versehen einmal vergessen wurde, die Temperaturen zu

notieren – ein menschlicher Fehler -, fiel das nicht immer sofort auf. Um diesen Prozess zu verbessern, verwendet Van der Valk Zwolle jetzt das TLC750 BT – ein Hand-Thermometer, das die gemessene Temperatur direkt über Bluetooth auf die Online-Plattform MyCCP hochlädt. Es braucht also nichts mehr notiert zu werden, und das erspart Platz und Zeit.

Immer und überall Einblick

Für Richard Sloos sind die Vorteile von MyCCP und dem Bluetooth Hand-Thermometer offensichtlich. ‚Ich kann im Grunde überall, wo es Internet gibt, kurz einen Einblick in die Sachlage nehmen. Das bedeutet, dass ich die Einhaltung der HACCP-Richtlinien sehr gut für drei Standorte gleichzeitig überwachen kann. Und wenn in einem der Kühlräume eine Abweichung festgestellt wurde, ist es gut, wenn ich zum Beispiel abends noch einmal nachprüfen kann, ob alles nach Wunsch eingeregelt wurde oder doch noch Maßnahmen ergriffen werden müssen. Darüber hinaus sind wir jetzt von diesen zeitraubenden Schreibarbeiten befreit.‘

Ständige Weiterentwicklung

MyCCP wird auf Basis des Feedbacks der Anwender ständig weiterentwickelt. So wird beispielsweise in Kürze die Option ‚Vorübergehende Schließung‘ hinzugefügt. Dann können Checklisten vorübergehend deaktiviert werden. ‚Sehr praktisch‘, meint Richard Sloos, weil er dann zum Beispiel im August eine Bankettabteilung ausschalten kann, für die in dem Monat keine HACCP-Messungen erforderlich sind.



‚MyCCP vermittelt einen guten Überblick. Ich plane alles 1x ein und dann weiß jeder genau, was wann gemessen werden muss. Außerdem sind alle Daten direkt gut und sicher online registriert. Eventuelle Abweichungen erkenne ich sofort und kann dann gezielt und schnell korrigieren.‘

Richard Sloos
Sous Chef und Manager HACCP

Weitere Informationen:

NL: +31 (0)74 265 77 88 • info@gullimex.com

BE: +32 (0)53 80 97 54 • info@gullimex.be

DE: +49 (0)32 221 0964 20 • info@gullimex.de



www.gullimex.de