



**Sensire**

*Polkka*

*Polkka Oy ist ein Catering-Unternehmen im öffentlichen Gesundheitsbereich, das der Stadt Joensuu und der Stadtverwaltung von Nordkarelien gehört. Polkka Oy betreibt elf zentrale Großküchen für die Zubereitung von Speisen sowie über 60 lokale Küchen für die Ausgabe der Speisen.*

## Erstklassige HACCP-Überwachung mit Sensire

### DIE HACCP HERAUSFORDERUNG

Als Catering-Unternehmen muss Polkka Oy die gesetzlichen Hygiene-Vorschriften einhalten, indem die notwendigen HACCP-Prozesse und -Maßnahmen konsequent befolgt werden. Dies erfordert die Protokollierung einer Reihe von Messdaten und Aufgaben, die von der Temperatur der Lebensmittel über die Anlagenhygiene bis hin zur Abfallmenge reichen. Polkka Oy brauchte hierfür eine umfassende Lösung, die die Protokollierung beschleunigt, die Überwachung der kritischen Maßnahmen und Messdaten erleichtert und eine schnellere Reaktion auf Störungen bzw. Abweichung ermöglicht. Generell sollten die HACCP-Prozesse transparenter gestaltet und dokumentiert werden, um gleichzeitig die Kommunikation mit den zuständigen Behörden zu erleichtern.

### EINE VIELFÄLTIGE LÖSUNG

Sensires HACCP System war die perfekte Lösung für Polkka. Das System kombiniert eine mobile

App zur Überwachung kritischer Kontrollpunkte und Echtzeit-Datentransfer zur Sensire Cloud-Plattform. Drahtlose Sensoren in zugewiesenen Vermessungspunkten liefern Messdaten zur Cloud. Während des Kochens und Servierens wird die Temperatur von Lebensmitteln mit drahtlosen Bluetooth-Sonden überwacht und für den Transport von Lebensmittelportionen führte Sensire tragbare Temperatursensoren ein, die die Temperaturüberwachung während des gesamten Prozesses erleichtern.

Die mobile App stellt für jeden Benutzer einen spezifischen Task-Plan zur Verfügung, der die Aufgaben an Kontrollpunkten zeitgerecht auflistet und an die Durchführung erinnert. Protokollierte Einträge können einfach mit dem mobilen Gerät durchgeführt und automatisch reportet werden. Die App warnt den jeweiligen Benutzer, wenn voreingestellte Grenzwerte überschritten werden und ermöglicht so zeitnahe Korrekturmaßnahmen. Die zentrale Verwaltung ermöglicht es zudem direkt



# VORTEILE

- Gesicherte Überwachung und schnellere Protokollierung von Einträgen
- Automatische Überwachung reduziert die Arbeitsbelastung und spart Zeit
- Einfache Entwicklung und Standardisierung von Prozessen
- Mühelose Kommunikation mit den zuständigen Behörden
- Weniger Abfall

„Wir brauchten Transparenz und Sichtbarkeit für unsere wichtigsten Produktionsprozesse. Unsere HACCP-Lösung umfasst automatische Temperatursensoren, eine mobile Anwendung und die Überwachung von Speisentransporten.“

Hannele Portman, Geschäftsführerin,  
Polkka - North Karelia Services Ltd

auf Ereignisse zu reagieren und den jeweiligen Mitarbeiter zu informieren bzw. Aktivitäten zu initiieren. Die Verwaltung der HACCP-Aufgaben, die Überwachung der Einträge und die Berichterstattung über die Ergebnisse werden gemeinsam online in der Sensire Cloud abgewickelt.

## SUPERIOR ERGEBNISSE

Jetzt übernehmen drahtlose Sensoren automatisch die Temperaturüberwachung der einzelnen Produktionsschritte bei Polkka. Mobile Eingaben beschleunigen HACCP-Aufgaben und Aufgabenerinnerungen verbessern die allgemeine Lebensmittelsicherheit. Automatisierte Alarmer sorgen dafür, dass mögliche Probleme zeitnah behoben werden können, was gleichzeitig den Abfall reduzieren hilft.

Die Verfolgung der Messergebnisse und der Routine-Tätigkeiten erfolgt innerhalb der Cloud, die schnelle und uneingeschränkte Verfügbarkeit erhöht die Transparenz und reduziert die Reaktionszeit drastisch. Dies hat dazu beigetragen, Prozesse als Ganzes zu entwickeln und zu standardisieren sowie die Kommunikation mit den zuständigen Behörden dank zentralisierter Daten schnell und einfach zu gestalten. Letztendlich hat die Einführung der HACCP-Lösung von Sensire zu Zeit- und Arbeitersparnissen sowie zu Abfallvermeidung beigetragen.

*Automatisierte Alarmer sorgen dafür, dass mögliche Probleme schnell behoben werden.*

 **Sensire**

Vertrieb

+49 (89) 2000097-90  
sales.de@sensire.com  
[www.sensire.com](http://www.sensire.com)

Folgen Sie uns

