Digitales HACCP

Was ist das?
Einsatz in der Praxis.
Die Vorteile!

Sensire

Inhalt

Vorwort 1

Digitales HACCP Teil 1: Die Cloud 2

- Kommandozentrale in der Cloud 2
- Wie sieht das aus? 2
- Mit Individualismus zum Erfolg 4
- Was steck in einer Aufgabe? 5

Digitales HACCP Teil 2: Die (Sensire) Quality App 7

- Digital HACCP in Aktion 1: Zubereitung von Speisen 7
- Digitales HACCP in Aktion 2: Lagerung & Warenannahme 9
- Extra-Feature: Automatische Überwachung der Temperatur 10
- Digitales HACCP in Aktion 3: Lebensmittelabfälle 12
- Digitales HACCP in Aktion 4: Reinigung und Hygiene 13

Zusammenfassend 15

Vorbildliche Lebensmittelsicherheit und -Qualität mit Sensire's digitaler HACCP-Lösung 18

Vorwort

Als Leser dieses digitalen HACCP-Leitfadens haben Sie sicherlich schon ein gutes Verständnis von den verschiedenen Arten von Programmen, Standards und Konzepten im Bereich der Lebensmittelsicherheit.

HACCP, ISO22000, FSMA, BRCGS, SQF... sind große Namen und im Prinzip auch sehr gut. Die Umsetzung kann in der Praxis aber recht mühsam sein und die tägliche Handhabung ist oft zeitaufwändig.

Digitale Lösungen im Bereich der Lebensmittel-sicherheit, oft als digitales HACCP bezeichnet, erfreuen sich in der Lebensmittelindustrie zunehmender Beliebtheit, vom Bauernhof bis auf den Teller der Kunden. Die erforderliche Arbeit innerhalb effektiver Programme für die Lebensmittelsicherheit kann potenziell vereinfacht und erheblich erleichtert werden.

Es gab es schon früher Versuche die Prozesse zu digitalisieren, zum Beispiel mit Excel (im Grunde nur eine andere Form von Papier), oder digitalen Checklisten (einfach, aber begrenzt).

Eine digitale Komplettlösung für die Lebensmittelsicherheit leistet viel mehr als nur Ihre Checklisten in eine mobile App zu übertragen oder auf dem Computer anzuzeigen.

Deshalb wollen wir einen besseren Einblick geben, wie eine moderne digitale HACCP-Lösung aussieht, wie man sie in der Praxis einsetzt und schließlich und welche Vorteile man daraus ziehen kann.

Im Verlauf des Leitfadens erhalten Sie auch einen Eindruck unserem eigenen digitalen HACCP-Systems und der Sensire Quality App, welches wir beispielhaft zu Demonstrationszwecken benutzen werden.

Los gehts!

Digitales HACCP Teil 1: Die Cloud

Wir beginnen diesen Abschnitt mit einem kurzen Überblick darüber, warum unserer Meinung nach eine digitale Lösung für die Lebensmittelsicherheit online und mit einer Cloud-Plattform aufgebaut werden sollte.

Danach gehen wir zu praktischeren Dingen über und schauen uns an, wie eine Cloud-Plattform aussieht und wie sie für die Verwaltung von HACCP sowie anderen (lebensmittelbezogenen) Aufgaben genutzt werden kann.

Wenn Sie eher ein praktisch veranlagter Typ sind, können Sie den nächsten Abschnitt überspringen und sich direkt mit der Plattform vertraut machen.

Kommandozentrale in der Cloud

Digitales HACCP ist von Grund auf eine Online-Erfahrung.

Es ist möglich ein digitales HACCP-System zu entwickeln, das nicht in Echtzeit mit dem Internet verbunden ist. Dadurch verliert man aber etwas von dem Prinzip, auf dem ein digitales System aufgebaut ist. Der Wert der Daten besteht darin, wie schnell und einfach es ist, relevante Informationen zu erhalten.

Es ergibt wenig Sinn Aufgaben oder Messungen digital zu überwachen, nur um die Daten dann manuell für die Verwaltung und Analyse hochladen zu müssen.

Dies gilt besonders in den Fällen, in denen sie mehrere Standorte verwalten möchten, wie z.B. mehrere Restaurants oder im Catering. Mit einer zentralen Verwaltung erhalten Sie einen besseren Überblick über deren aktuellen Status. Wenn dies jedoch nicht automatisch geschieht, kann es eine ziemliche Belastung sein, all diese Informationen auf Ihren Bildschirm zu bekommen.

Sie bekommen täglich bereits viele E-Mails
– es ist nicht nötig, da noch irgendwelche HACCP-Datenanhänge hinzuzufügen.

Aber lassen Sie uns nicht bei der Philosophie hinter digitalem HACCP stecken bleiben. Wir sind hier, um uns anzusehen, wie ein digitales HACCP-System aussieht und was man damit erreichen kann.

Wie sieht das aus?

Mit einer digitalen HACCP-Cloudplattform können Sie klar sehen, was zu jedem Zeitpunkt vor sich geht und wie gut Ihr Betrieb die gestellten Aufgaben bewältigt.

Dies geschieht über sogenannte Dashboards. Das sind Übersichtsseiten, die Sie nach Ihren Wünschen einrichten können. Somit werden die Daten angezeigt, auf die Sie besonders Wert legen.

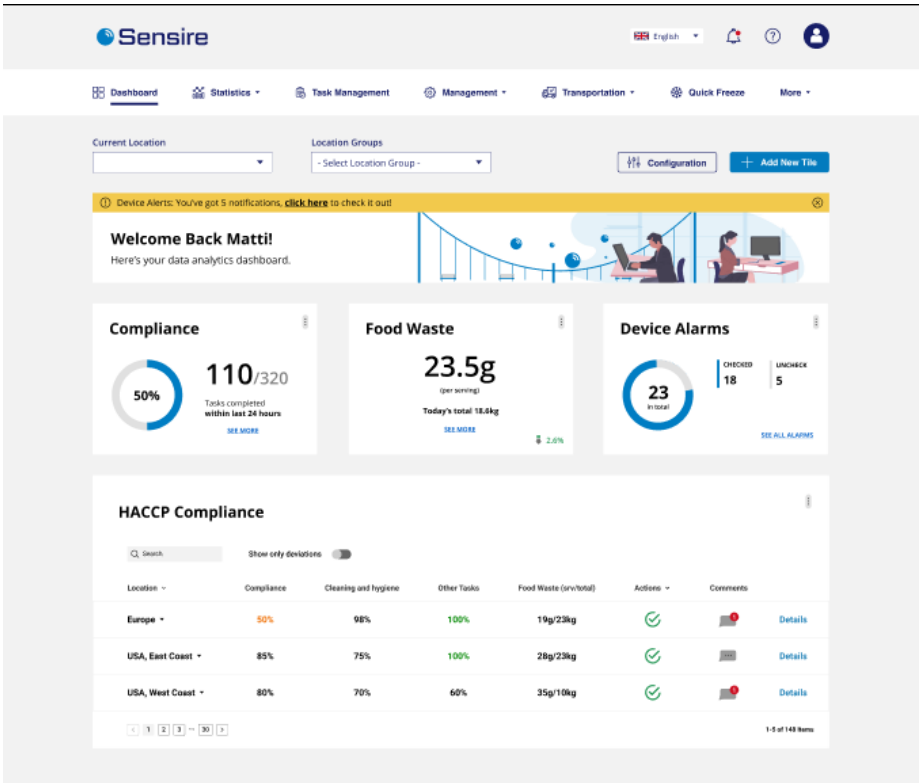
Typischerweise gibt es bereits beim Einrichten ein Standard-Dashboard, welches z.B. die Compliance-Aufgaben, Alarmbenachrichtigungen und mögliche Diagramme der automatischen Überwachung enthält.

Sie müssen natürlich nicht bei dieser vorgegebenen Ansicht bleiben und zumeist leitende Angestellte personalisieren sich die Dashboards für einen einfachen Zugriff auf die für sie wichtigen Informationen. Ein Beispiel für eine solche personalisierte Ansicht sehen Sie in der folgenden Abbildung.

Eine personalisierte Dashboard-Ansicht kann sehr praktisch sein. Während im Hintergrund eine große Menge von Daten verarbeitet wird, die aus allen erstellten Aufgaben und Überwachungen zusammengestellt werden, sind diese einzelnen Daten nicht direkt interessant. Es sind die Einblicke in den Gesamtprozess und die Schlüsse, die Sie daraus ziehen können.

Auf diese Weise zusammengestellte Datenströme geben Ihnen einen komprimierten, ersten Blick auf den aktuellen Status. Sie sehen direkt, worauf sie bei Bedarf reagieren müssen, oder im besten Fall, dass alles gut läuft und sich entspannt zurücklehnen können.

Um ein solches Dashboard mit Informationen zu füllen, müssen die entsprechenden Daten auch übertragen werden. Als Nächstes sehen wir uns an, wie Aufgaben erstellt und in Form von Daten sichtbar gemacht werden können.



Personalisierte Ansicht eines Cloud-Dashboards des Sensire Digital HACCP Systems

Mit Individualismus zum Erfolg

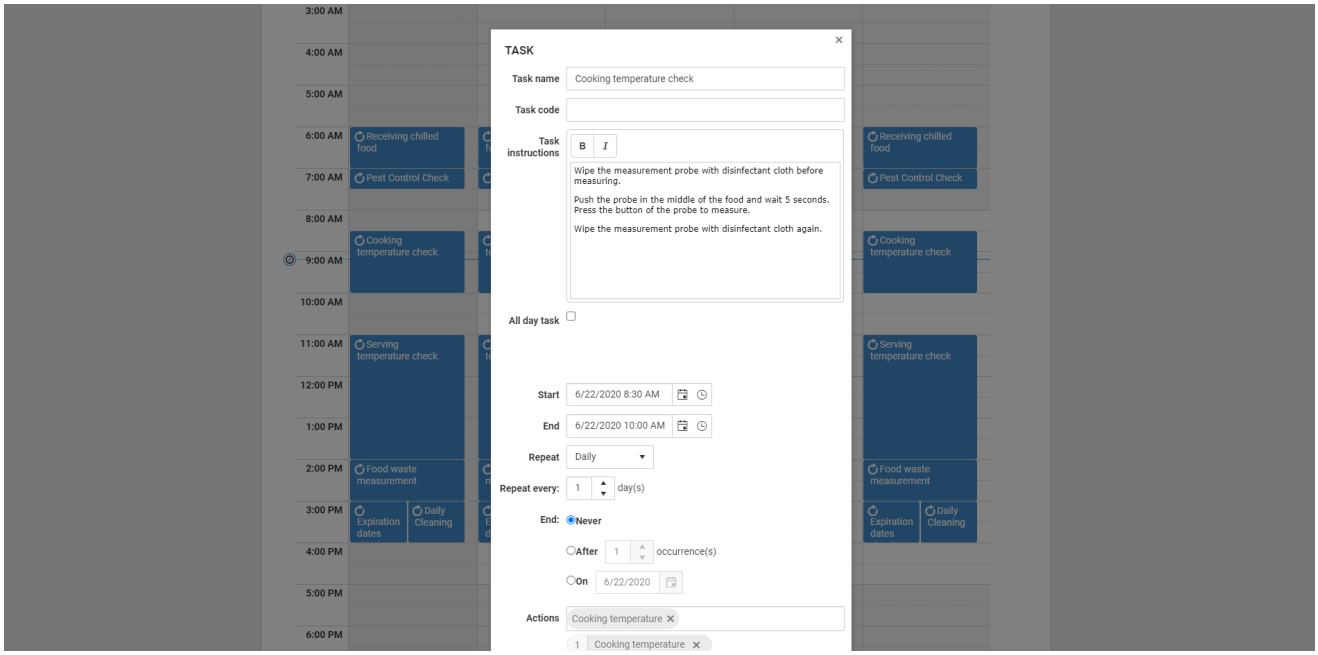
Diese Art von Dashboard ist das Ergebnis aus der Einrichtung und Erledigung von Aufgaben oder dem Abrufen von Daten der automatischen Überwachungssysteme.

Die Einrichtung des zentralen Aufgabenmanagements in der Cloud ist besonders nützlich, wenn Sie das digitale HACCP-System an mehr als einem Standort einsetzen wollen. In solchen Fällen kann die Cloud-Plattform verwendet werden, um alle Standorte zentral zu steuern, deren HACCP-Pläne zu verwalten und ihre Lebensmittelsicherheit zu überwachen, einschließlich aller anfallenden Aufgaben.

Es ist auch möglich die Einrichtung von Aufgaben den verschiedenen Standorten zu überlassen und die resultierenden Daten anschließend zentral zu sammeln. Wenn Sie nicht möchten, dass verschiedene Restaurants unterschiedliche Einheiten (z.B. Celsius, Fahrenheit oder Kelvin) verwenden, ist die Verwendung einer Standardvorlage für die Aufgaben zu empfehlen.

In der Praxis ist das Einrichten einer Aufgabe einfach die Übertragung Ihres HACCP-Plans (oder des Reinigungs-, Lagerungs- oder jeder anderen Art von Plan mit Aufgaben) in das digitale HACCP-System.

Als praktisches Beispiel nehmen wir die Einrichtung einer Aufgabe zur Messung der Temperatur eines Hähnchenfilets während des Kochens. Das könnte ungefähr so aussehen wie in dieser Abbildung:



Einrichten einer Aufgabe im Sensire Digital HACCP System

Was steck in einer Aufgabe?

Schauen wir uns also an, wie eine solche Aufgabe im Sensire-System erstellt wird.

Sie brauchen einen beschreibenden Namen für die Aufgabe („Überprüfung der Kochtemperatur“) und einige Anweisungen. So wird sichergestellt, dass die Aufgabe auf korrekte und standardmäßige Weise ausgeführt wird, so wie Sie auf dem Bild oben sehen können.

Dort können Sie auch sehen, wie die Aufgabe nach Datum, Uhrzeit und Wiederholungsintervall geplant werden kann. Weiter können auch kritische Grenzen angegeben werden, die bestimmen, ob das Ergebnis einer erledigten Aufgabe akzeptabel ist oder nicht.

Die Aufgabenerstellung bietet Optionen für verschiedene Arten von Produkten, die ihre eigenen kritischen Grenzwerte haben, wie z.B. Geflügel, Rindfleisch, Milchprodukte. Es wird auch eine Standardauswahl von vorgefertigten Aufgabentypen zur Auswahl stehen, sodass diese nicht jedes Mal einzeln eingerichtet werden müssen.

Aufgaben aus Vorlagen einzurichten und bei Bedarf anzupassen ist einfacher und spart viel Zeit.

Im Fall unseres Hähnchenfilets, würden wir also den Aufgabentyp für die Überprüfung der Kochtemperatur auswählen und die Menüpunkte hinzufügen, die bei der Überprüfung auftreten können.

Nach dieser einfachen Einrichtung können Sie die Aufgabe dann im Tageskalender sehen. Das nächste Bild zeigt einen beispielhaft gefüllten Kalender.

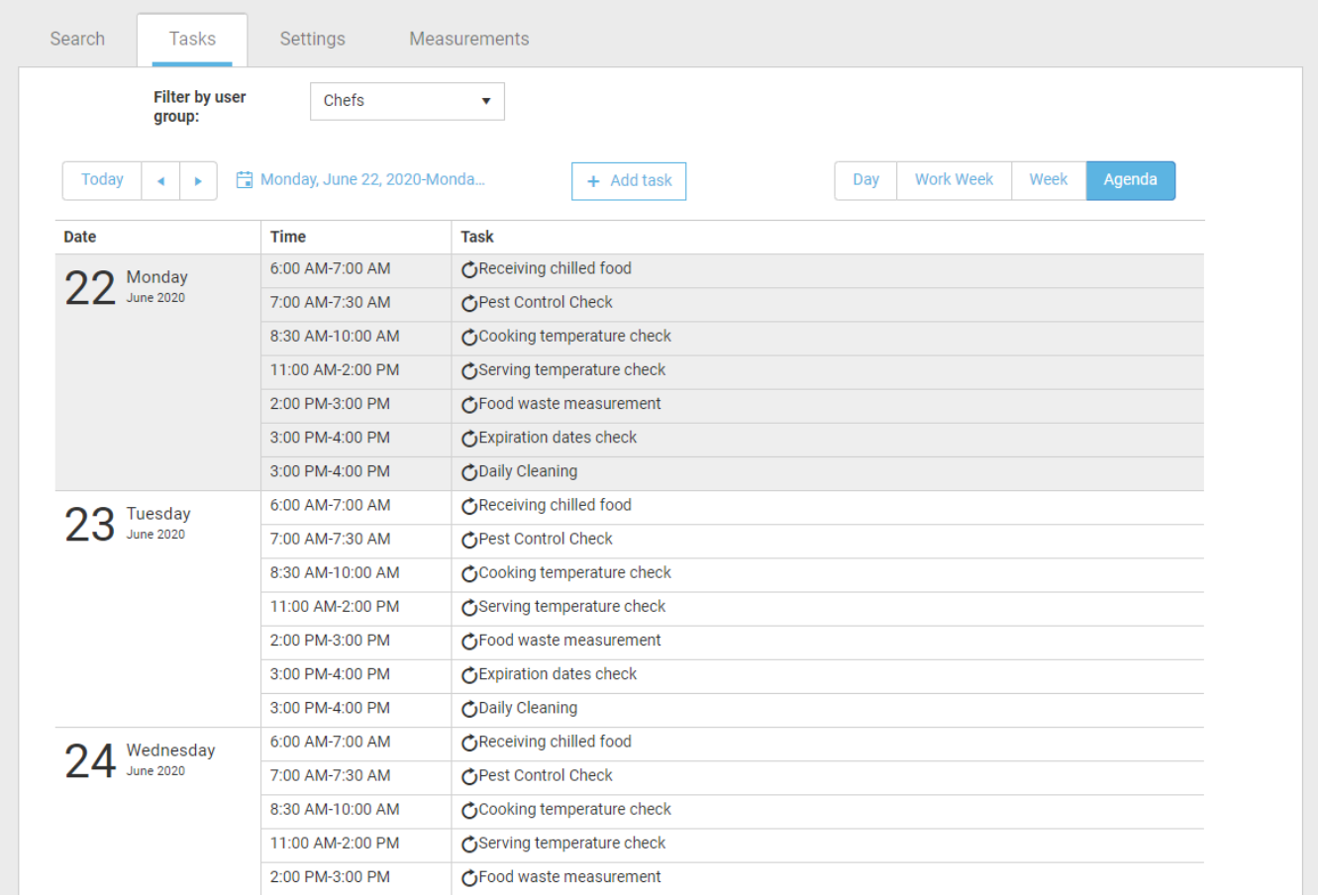
Aufgaben einer ganzen Woche im Kalender des Sensire Digital HACCP Systems

Natürlich können Sie die Aufgabentypen nach Standorten trennen, aber auch unterschiedliche Aufgaben an verschiedene Personalgruppen verteilen, wie z.B. Köche, Reinigungspersonal oder Bedienpersonal.

Dies kommt vor allem Aushilfskräften zugute, die Sie unweigerlich ab und zu einsetzen müssen. Sie bekommen mit den Aufgaben klare Anweisungen, die an ihre Rolle in der Küche gebunden sind.

Dadurch können sich Aushilfen viel einfacher und schneller in die Abläufe Ihres Betriebs einarbeiten.

Natürlich sind nicht alle Lebensmittelbetriebe groß genug, um eine solche Trennung der verschiedenen Rollen zu bewältigen. Das nächste Bild zeigt das tägliche Programm eines Mitarbeiters in einem kleineren Betrieb.



Aufgaben können für bestimmte Personalgruppen festgelegt werden

In diesem Beispiel haben wir es mit einem Restaurant zu tun, in dem es nicht so viele Angestellte gibt. Das Küchenpersonal muss flexibel verschiedene Arten von Aufgaben erledigen, von der Zubereitung der Speisen bis hin zu Reinigungsmaßnahmen.

In einem größeren Betrieb könnte die Aufgabenliste des Kochs lediglich aus Temperaturmessungen und sonstigen koch-relevanten Aktivitäten bestehen. Überprüfung des Verfallsdatums, Reinigungsaufgaben oder Schädlingsbekämpfung würden dann an andere Mitarbeiter übertragen.

Anpassbare Aufgaben, die für Mitarbeitergruppen oder Standorte festgelegt werden, bieten in einem digitalen HACCP-System ein hohes Maß Flexibilität. Dadurch ist es für jeden Typ von Lebensmittelbetrieb nützlich, unabhängig von der Größe oder der Anzahl der Mitarbeiter.

Digitales HACCP Teil 2: Die (Sensire) Quality App

Es reicht natürlich nicht aus, eine Cloud-Plattform für die Einrichtung von Aufgaben zu haben. Die Aufgaben müssen auch für die Mitarbeiter sichtbar sein. Dazu werfen wir als nächstes einen Blick auf den zweiten Teil des digitalen HACCP-Systems: die Quality App.

Digital HACCP in Aktion 1: Zubereitung von Speisen

Nun, wie würde das alles aus der Sicht der Mitarbeiter aussehen?

Auf dem ersten Bild sehen Sie die Aufgabe, die wir zuvor in der Cloud-Plattform erstellt haben. Jetzt erscheint sie in der mobilen App, mit der Ihre Mitarbeiter Daten zu den gestellten Aufgaben erfassen können.

Diese Art der Aufgabe würde Ihr Koch mehrmals am Tag ausführen, also haben wir sie für die gesamte Mittagsschicht geplant. Innerhalb dieses Zeitraums kann der Koch zu jeder Zeit Messungen durchführen.

Wenn der Koch eine Messung durchführen möchte, bietet das digitale HACCP-System auch eine entsprechende Anleitung an, falls Sie diese bei der Einrichtung der Aufgabe festgelegt haben.

So können Sie sicherstellen, dass es keine Unstimmigkeiten darüber gibt, wie die Aufgabe korrekt ausgeführt werden soll.

Es ist davon auszugehen, dass Ihr Koch bereits weiß, wie man das macht. Für dieses Beispiel nehmen wir also an, dass ein Berufsanfänger oder eine Aushilfe ohne Erfahrung diese Aufgabe übernehmen soll.

In diesen Situationen ist es gut, dass die Anleitung direkt in der App zur Verfügung steht. Auch wenn Ihr langjähriges Personal sie nicht wirklich braucht.

Gemäß den Anweisungen würde der Koch nun die Sonde desinfizieren, den entsprechenden Menüpunkt auswählen, die Messung durchführen und die Sonde abschließend wieder desinfizieren.

Bei Bedarf kann die App auch als eine Art Wecker fungieren und die Mitarbeiter auf Aufgaben aufmerksam machen, die zu einer bestimmten Zeit erledigt werden sollen.

Aber etwas stimmt nicht: Das Filet ist nicht heiß genug, um es zu servieren.

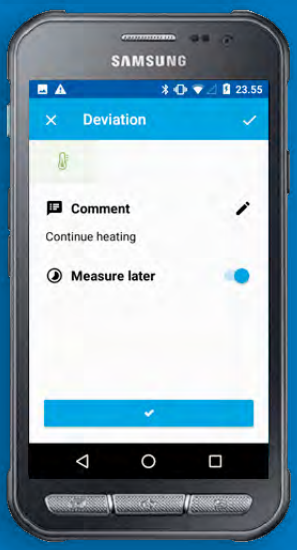
Da das Messergebnis nicht innerhalb der festgelegten Temperaturgrenzen liegt, weist die App den Koch an eine Korrekturmaßnahme durchzuführen. In diesem Fall das Filet bis zur geforderten Temperatur zu erhitzen, und dann die Messung erneut auszuführen.

Auf diese Weise können Sie gewährleisten, dass Ihre Mitarbeiter jederzeit wissen, was sie für eine geplante Aufgabe tun müssen. Letztendlich soll damit sichergestellt werden, dass unsichere Lebensmittel auf keinen Fall Ihre Kunden erreichen.

So kann ein digitales HACCP das gesamte Programm rund um die Lebensmittelsicherheit abdecken: Von der Durchführung der notwendigen Kontrollen und Messungen bis hin zu Anweisungen, die die hohe Qualität und Sicherheit in Ihren Prozessen aufrechterhalten.

Für unsere Kunden war die Umstellung auf ein digitales HACCP-System eine relativ einfache, aber große, Veränderung.

Die hier verwendete Sonde verbindet sich automatisch per Bluetooth mit der App, sodass die Messergebnisse direkt übertragen werden können.



Alternativ kann auch ein analoges Thermometer verwendet werden und die Zahlen manuell eingetragen werden.

“Es stellt einen wichtigen Teil des Arbeitstages unserer Mitarbeiter dar. Wenn unsere Köchin mehrere Chargen des gleichen Gerichts zubereitet, misst sie die Temperatur jeder Charge und dokumentiert die Ergebnisse mit ihrem mobilen Gerät. Auf die gleiche Weise dokumentieren wir auch Hygieneproben und Reinigungsaufgaben.

Jeder Mitarbeiter bekommt seine personalisierte Liste mit täglichen Aufgaben in der App, wenn er sich im System anmeldet.

Es ist ein viel vernünftigeres und leichter zu überwachendes System als die zuvor genutzten Lösungen. Also ja, meiner Meinung nach erfüllt es genau die Anforderungen, die wir an das System stellen.”

Eija Heinonen | Service Manager
City of Varkaus | Catering and cleaning services

Eine digitale Überwachung der meisten HACCP-Aufgaben ist weitaus weniger arbeitsaufwändig für Ihre Mitarbeiter, sobald keine Papierlisten für erledigte Aufgaben und Messen mehr ausgefüllt werden müssen. Eine digitale Überwachung erleichtert die Ihren Mitarbeitern die die Arbeit für die meisten HACCP-Aufgaben erheblich. Außerdem können Sie mit einem digitalen HACCP-System in Echtzeit sehen, wie Aufgaben erledigt, Probleme korrigiert und Vorschriften eingehalten werden.

Dadurch stellen Sie sicher, dass Sie jederzeit und ausnahmslos die Kontrolle über Ihren Betrieb haben.

Bevor wir jedoch zu tief auf die Gründe für die Einrichtung eines digitalen HACCP-Systems eingehen, wollen wir noch einige andere Beispiele für typische Anwendungen in der Lebensmittelbranche ansehen.

Digitales HACCP in Aktion 2: Lagerung & Warenannahme

Obwohl ein digitales HACCP-System den Eindruck erwecken kann, dass es nur für Aufgaben bezogen auf die Lebensmittelsicherheit anwendbar ist, geht eine effektive digitale HACCP-Lösung weit über den Rahmen eines reinen HACCP-Systems hinaus. Sie umfasst auch alle anderen Programme, die Sie benötigen, um die Sicherheit und Qualität Ihres Betriebes auf einem hohen Niveau zu halten.

In Bezug auf HACCP bedeutet dies, dass Sie auch jene Aufgaben in Ihr digitales HACCP-System einbeziehen, die normalerweise als Teil der vorausgesetzten Programme betrachtet werden – wie gute Hygiene- oder Lagerungspraktiken.

Beispielsweise wird von guten Lagerungspraktiken erwartet, dass Sie Wareneingangskontrollen durchführen und Mindesthaltbarkeitsdaten überprüfen, um die Ordnungsmäßigkeit des First-Expired-First-Out (FEFO) Prinzips sicherzustellen.

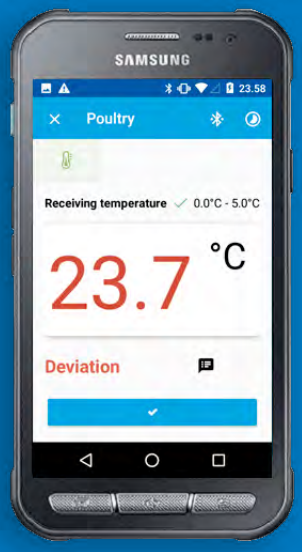
Normalerweise wird die erste dieser Prüfungen als eine Art Checkliste durchgeführt, d.h. Untersuchung der Waren auf intakte Verpackung und guten Zustand der Produkte. Bei gekühlten Lebensmitteln müssen Sie möglicherweise an dieser Stelle auch die Temperatur messen, wie im Bild unten dargestellt ist.

Auch hier wird die Aufgabe über die Cloud-Plattform erstellt und erhält kritische Grenzwerte für die entsprechenden Einträge. Ihr Personal sieht jedoch nur die für sie relevanten Informationen in der App.

In diesem Beispiel müsste die Lieferung abgelehnt werden,
weil Sie wirklich kein Geflügel mit Zimmertemperatur in Ihr annehmen wollen.

Mit dem digitalen HACCP-System können Sie jedoch nicht nur eine Sendung als angenommen oder abgelehnt kennzeichnen, sondern auch weitere Informationen hinzufügen.

So könnten Sie zum Beispiel die Aufnahmen von Fotos für zurückgewiesene Lieferungen vorschreiben, damit Sie einen Beweis für den Grund der verweigerten Annahme haben. Sie könnten Ihre Mitarbeiter auch anweisen die Gründe für die Entscheidung aufzuschreiben, wer die betroffene



Mit der App können Abweichungen leicht festgestellt und kommentiert werden.

Lieferung zugestellt hat und von welchem Händler sie gekommen ist.

Auf diese Weise ist es ziemlich einfach zu erkenn, ob es bei einem bestimmten Lieferanten wiederholt Probleme gibt. Auf Grundlage der Daten, können Sie dann Entscheidungen für zukünftige Bestellungen treffen.

Der Hauptvorteil eines digitalen Systems in solchen Situationen besteht unserer Meinung nach in der vollständigen Verfügbarkeit von detaillierteren Informationen über bestimmte Bereiche Ihres Betriebs. Damit können Sie Kosten zu sparen und ergebnislose Auseinandersetzungen über Schuldfragen vermeiden.

Extra-Feature: Automatische Überwachung der Temperatur

Es gibt noch eine weitere Sache, über die wir hier gesondert sprechen können. Sie ist hat mit guter Lagerungspraxis und digitalem HACCP zu tun, die Automatische Überwachung der Temperatur.

Typischerweise umfassen gute Lagerungspraktiken die mindestens tägliche Temperaturmessung Ihrer Kühlhäuser. Unter dem Gesichtspunkt der Lebensmittelsicherheit ist es wichtig, dass Ihre Kühlräume auch dauerhaft kalt sind.

Die Messungen sind zwar sehr wichtig, sie können aber lästig sein und daher leicht vergessen werden.

Eine Möglichkeit wäre es, eine Aufgabe zur Temperaturmessung in Ihr digitales HACCP-System zu integrieren. So könnten Ihre Mitarbeiter daran erinnert werden die Messung zu erledigen.

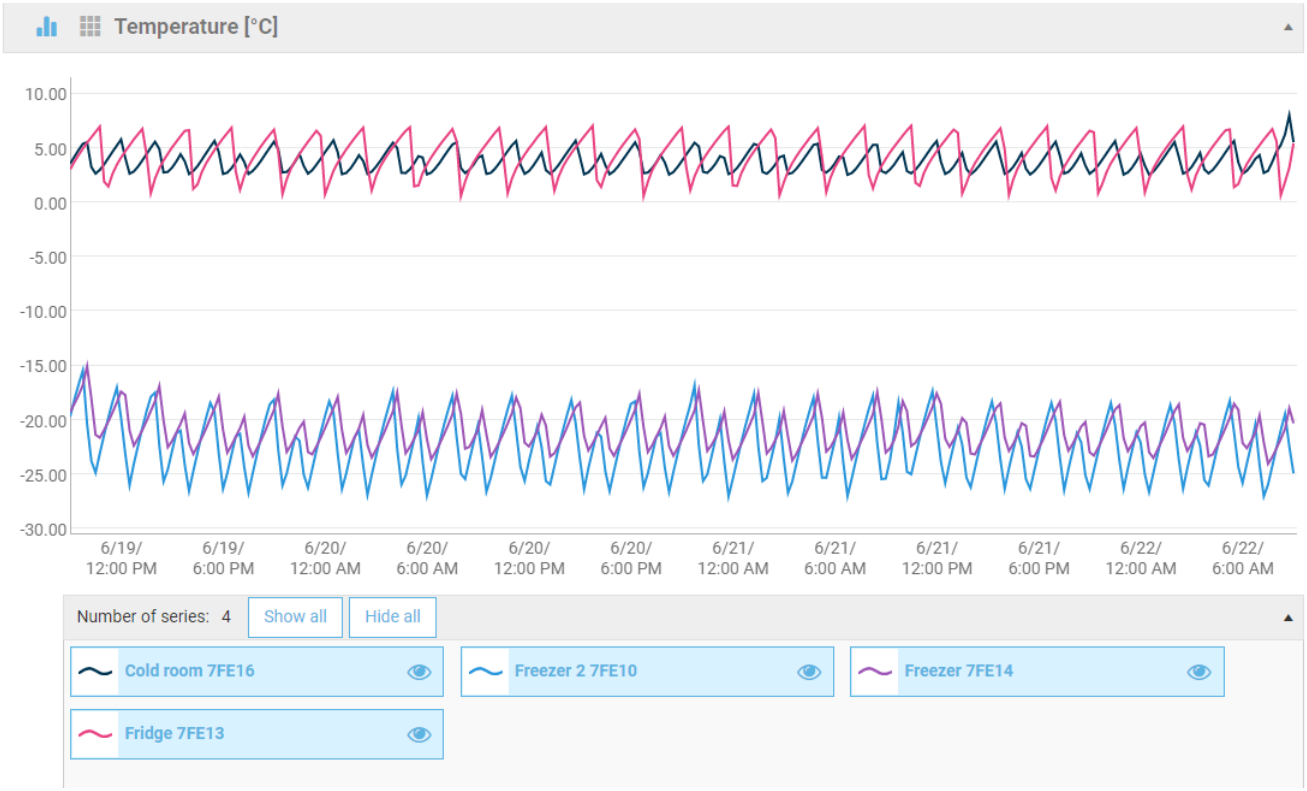
Die andere, und einfachere, Möglichkeit besteht darin, alle Kühlräume, Warmhaltegeräte und dergleichen mit einem automatischen System zur Temperaturüberwachung auszustatten. Damit wird automatisch eine regelkonforme Temperaturaufzeichnung erstellt und bei potenziell gefährlichen Veränderungen der Temperatur werden Sie sofort alarmiert.

Damit eliminieren Sie eine oder mehrere Routineaufgaben und schaffen mehr Zeit für produktive Arbeiten.

Durch die automatische Temperaturüberwachung können frühzeitige Alarme ausgelöst werden und katastrophale Ausfälle in vielen Fällen verhindert werden. Das beugt möglichen Gefahren für die Lebensmittelsicherheit vor und spart natürlich langfristig Kosten.

Solche Systeme sind auch einzeln erhältlich. Die direkte Integration in das digitale HACCP-System hat den zusätzlichen Vorteil, alles aus einer Hand zu beziehen und sich nicht mit unterschiedlichen Systemen auseinandersetzen müssen.

So werden alle Daten in demselben System gesammelt, über das Sie ohnehin alle Ihre anderen HACCP-, Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsaufgaben verwalten.



Eine automatische Temperaturüberwachung informiert detailliert über den aktuellen Status

Für unsere Kunden hat sich diese Kombination aus automatischer Überwachung und digitalem HACCP als sehr nützlich erwiesen, wie dieser glückliche Kunde betont:

"Durch die automatische Temperaturüberwachung sparen wir viel Zeit, da wir nicht mehr selbst zur Überprüfung der Temperaturen in die Kühlräume gehen müssen. Ehrlich gesagt, muss man sich über die Kühlung gar keine Sorgen machen, es sei denn wir bekommen eine Alarm-Benachrichtigung.

Und das System von Sensire ist einfach praktisch. Wir werden sofort über unser Handy alarmiert, bevor die Lebensmittel auch nur eine Chance haben schlecht zu werden."

Elsi Lääveri | Service Manager
City of Heinola | Catering and cleaning services

Sie sehen also, dass der überwältigende Vorteil eines digitalen HACCP-Systems darin besteht, dass Sie die Daten, die Sie normalerweise durch Ihre HACCP-Aktivitäten erhalten, mit vielen zusätzlichen Informationen ergänzen können. Dies kann helfen die Ursachen für Probleme einfacher zu beseitigen, spart Ärger und letztendlich Kosten.

Das Hinzufügen einer automatischen Überwachung hilft ebenfalls dabei Arbeitszeit zu sparen und gibt Ihnen die Gewissheit keine Probleme in Ihren Lagerräumen und -Geräten zu übersehen.

Digitales HACCP in Aktion 3: Lebensmittelabfälle

Ein digitales HACCP-System kann, neben Sicherheit und Qualität, auch Ihre Nachhaltigkeitsbemühungen unterstützen.

Im Zusammenhang mit Lebensmittelabfällen wird dies gut deutlich.

Genaue Informationen darüber wie die Abfallmengen produziert werden, sei es pro Ort, pro Zutat, pro Tag oder pro Mahlzeit, helfen Ihnen dabei zu erkennen, woher die Abfälle stammen.

Wir wollen nun zeigen, wie ein digitales HACCP-System für diesen Zweck praktisch eingesetzt werden könnte.

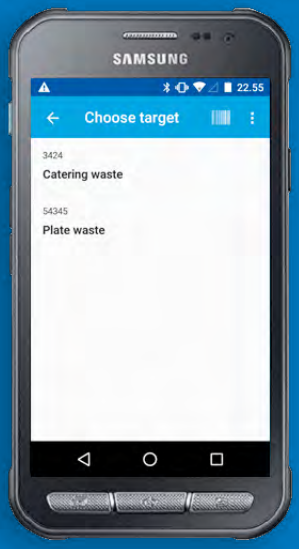
Die Verwendung eines digitalen HACCP-Systems zur Überwachung der Lebensmittelabfälle ist höchstens eine nette Ergänzung, wenn Sie nur an den ungefähren Mengen interessiert sind, die täglich oder wöchentlich in Ihrem Betrieb anfallen.

Der tatsächliche Wert des Systems zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen kommt zu tragen, wenn Sie Informationen darüber erhalten, wo genau der Abfall anfällt.

In der Abbildung sehen Sie beispielsweise die Menüpunkte für die Abfallmessung, unterteilt in Teller- oder Küchenabfälle. Diese Messung kann vorher für bestimmte Mahlzeiten, wie Mittagessen oder Frühstück, festgelegt werden.

In einem weiteren Schritt können Sie noch die einzelnen Speiseangebote berücksichtigen und messen, wie viel davon entsorgt wird.

In der Praxis erscheinen die Aufgaben für Abfallmessungen genauso wie alle anderen in der digitalen HACCP-Anwendung. Es erfordert lediglich die Erfassung einiger weiterer Daten,



So können Sie beispielsweise leicht feststellen, ob der Abfall auf Überproduktion (Speiseabfälle) oder auf Portionsgrößen (Tellerabfall) zurückzuführen ist.
Somit könnten Sie Ihre Bemühungen zur Abfallvermeidung auf leichter auf das effektivere Ziel lenken.

seien es visuelle Schätzungen oder tatsächliche Wiegeergebnisse.

So könnte Ihr Catering-Personal zu bestimmten Zeiten die Abfallmengen protokollieren, zum Beispiel beim Geschirrwechsel oder beim Leeren der Speiseabfallbehälter in den Gasträumen.

Darüber hinaus könnten Sie auch die Kochabfälle in der Küche protokollieren. So können Sie vergleichen wie viel Abfall während der Zubereitungsprozesse entsteht.

All diese Daten werden in der Cloud-Plattform gesammelt und aufbereitet. Dort können Sie dann die Abfallmengen für verschiedene Mahlzeiten vergleichen, analysieren und bestimmen wo sie anfallen. Dies gibt Ihnen Aufschluss darüber, wie diese Mengen minimiert werden können.

Wenn in Ihrem Mittagsbuffet viel Speiseabfall anfällt,
weil in der Auslage viel liegen bleibt, wäre es vielleicht besser auf kleinere Behälter umzusteigen bzw. die Mengen in der Auslage zu reduzieren.

Dies ist eine praktische Methode, um sicherzustellen, dass weniger überschüssiges Essen übrig bleibt, wenn das Buffet schließt.

Das Wissen wo und wie viel Abfall in Ihrem Betrieb produziert werden, wird Ihnen dauerhaft helfen, Ihre Prozesse zu verbessern, Abfall zu vermeiden und letztendlich Geld zu sparen. Die vorgestellten Methoden bringen die nötigen Erkenntnisse ohne große Mühe und beim nächsten Einkauf kann direkt gespart werden.

Digitales HACCP in Aktion 4: Reinigung und Hygiene

Aus offensichtlichen Gründen (Stichwort COVID-19) taucht das Thema Reinigung und Hygiene in der Lebensmittelbranche häufiger auf.

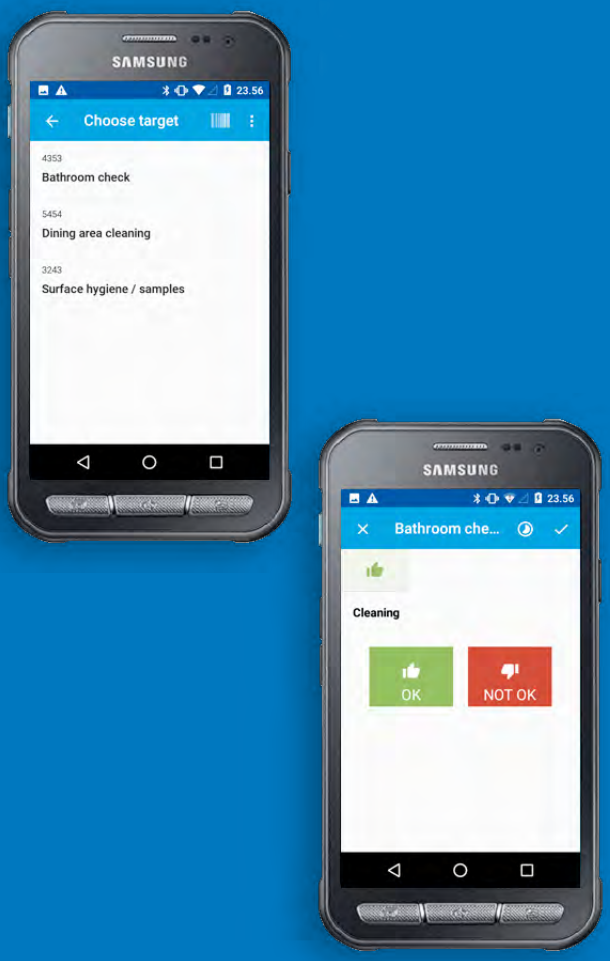
Diese Aktivitäten waren allerdings schon immer von entscheidender Bedeutung für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, Kundenkomfort und der Zufriedenheit am Arbeitsplatz. Es ist eine untersuchte Tatsache, dass Betriebe, die Hygiene zu einer Priorität machen, in der Regel eine bessere Kundenbindung sehen.

Mit einem digitalen HACCP-System sind Ihre Reinigungs- und Hygieneprozesse leicht zu überwachen und für jeden sichtbar zu machen.

Auch dies ist eine typische Erweiterung, die ein typisches digitales HACCP-System bietet. Es können alle möglichen Aufgaben für Ihr Personal erstellt und ausgeführt werden.

Wie bei den anderen Beispielen, liegt der wahre Wert in der Möglichkeit die einfache Aufzeichnung, wann eine Reinigungsaufgabe erledigt wurde, mit zusätzlichen Informationen zu erweitern.

Mit Papierlisten ist auch das keine Selbstverständlichkeit – manchmal wird bei Reinigungsaufgaben einfach angenommen, dass sie erledigt wurden, ohne dass es die Möglichkeit gibt dies zu überprüfen.



Alle Reinigungs- und Hygieneaufgaben mit schriftlichen Anweisungen und Referenzbildern versehen werden. So können korrekte Verfahren besser vermittelt werden.

Es ist auch möglich mehr als einen Reinigungsplan aufzustellen. So können Sie zum Beispiel saisonal vorgefertigte Pläne erstellen und wenn nötig per Knopfdruck austauschen.

Die Daten der Aufgabenlisten für Toilettenreinigungen, Kontrollen im Essbereich und Probenentnahme für die Oberflächenhygiene müssen nicht nur in Cloud gespeichert bleiben. Man könnte die Daten auch über Info-Bildschirme in den entsprechenden Räumlichkeiten darstellen und über die letzte Reinigung informieren.

Das wäre eine gute Möglichkeit, die digital vorliegenden Hygienedaten zu nutzen, um die Kundenzufriedenheit mit Ihrem Unternehmen zu beeinflussen.

Für die Mitarbeiter kann die Verwendung einer digitalen HACCP-Anwendung für Hygiene- und Reinigungsaufgaben genau so einfach sein, wie auf dem zweiten Bild dargestellt.

Die Erweiterung der Daten der Hygieneprozesse mit digitalen Mitteln kann auch bedeuten, dass Sie Referenzbilder für einen akzeptablen Sauberkeitsgrad der zu reinigenden Räumlichkeiten anbieten.

Es können auch Fotos als Nachweis der erfüllten Reinigungsaufgabe verlangt werden. Damit kann das Ergebnis mit der Referenz verglichen und beurteilt werden.

Mit eindeutigen visuellen Anweisungen und der Möglichkeit das Ergebnis einer Reinigung für alle sichtbar zu machen, ebnet dies den Weg, die Reinigungs- und Hygieneaufgaben zu einem integralen Bestandteil des Arbeitstages zu machen.

Dadurch können Sie Ihre zusätzlichen Anstrengungen bei der Sauberkeit zu einem echten Wettbewerbsfaktor machen, anstatt eine weitere Sache zu erledigen, weil sie vorgeschrieben ist.

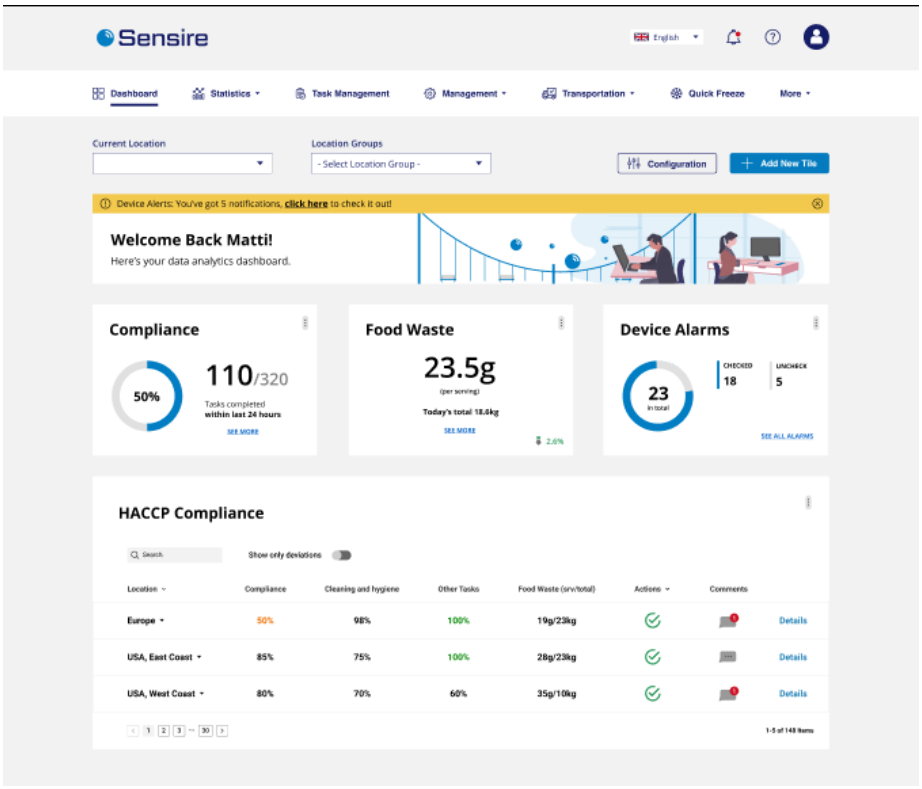
Zusammenfassend..

Jetzt haben wir verschiedene Aufgaben für Ihre Mitarbeiter aufgezeigt und kommen nun zurück zur Cloud-Plattform, um auf dem Dashboard zu sehen, was das alles bedeutet.

Das Bild zeigt noch einmal das gleiche Dashboard, wie zu Beginn dieses Leitfadens. Mit dem Wissen wie die entsprechenden Daten erfasst werden, haben Sie nun ein besseres Verständnis über dessen Inhalt. Wir nennen diese Ansicht einfach das Compliance-Dashboard. Es kann natürlich viel mehr Informationen darstellen als die hier gezeigte Einhaltung der HACCP-Best-Practices und Vorschriften.

Die dargestellte Menge an Lebensmittelabfällen ist nicht per se Teil eines standardmäßigen HACCP-Programms, für Ihren Betrieb könnte dies unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit aber eine interessante Metrik sein.

Und wenn Sie auf die Kachel mit den Abfalldaten im Dashboard klicken, können Sie weitere Informationen darüber abrufen, woher, wann oder aus welchen Zutaten der Abfall stammt.



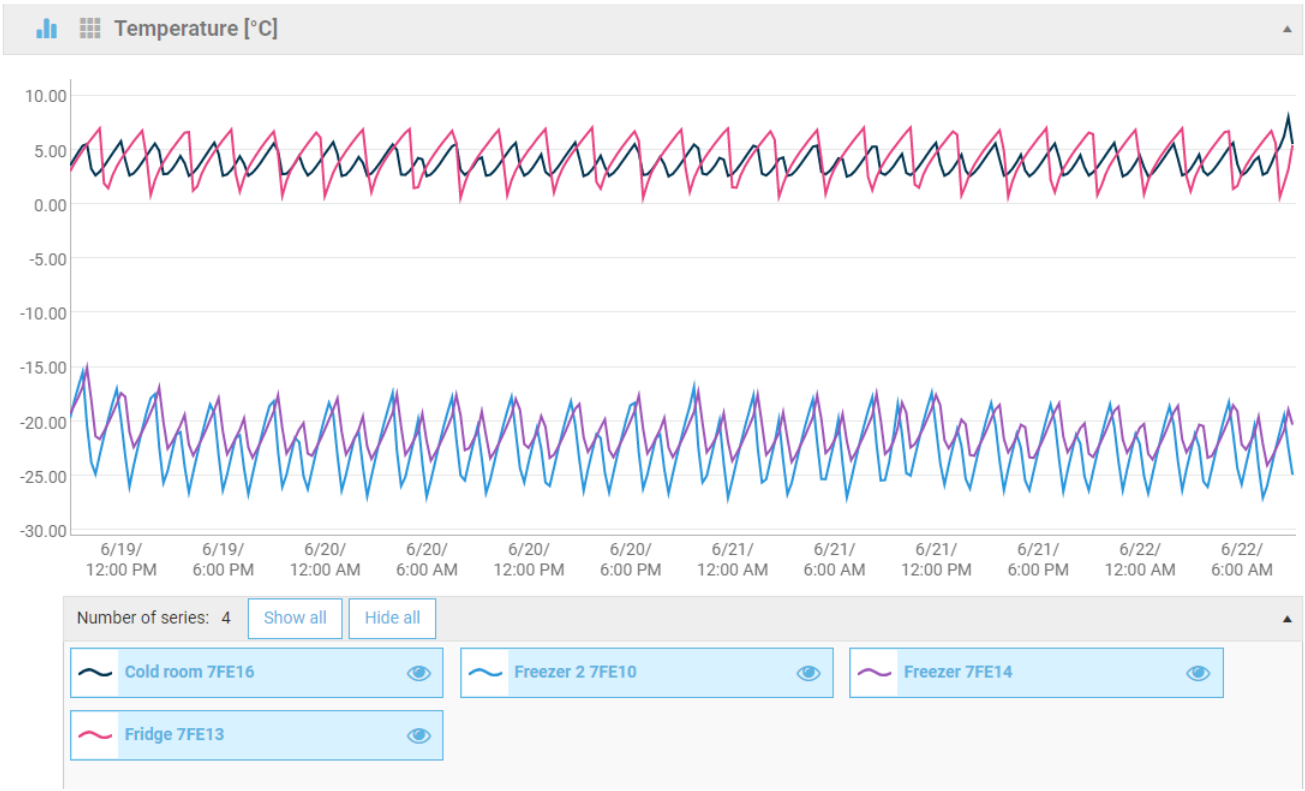
Standard Compliance-Dashboard des Sensire Digital HACCP Systems

Auf ähnliche Weise können Sie auch auf andere interessante Teile des Dashboards klicken, um die detaillierten Daten im Hintergrund zu sehen.

Wenn Sie z.B. auf die Kachel zur Überwachung der Compliance-Aufgaben klicken, können sie überprüfen welche Aufgaben zu welchem Zeitpunkt erledigt wurden und welche noch zu erledigen sind.

Die Kachel für Gerätealarme zeigt Ihnen an, ob es Probleme mit Ihren automatisch überwachten Räumlichkeiten gibt.

Das Ganze ist viel einfacher und schneller als das, was Sie mit Papierlisten für Aufgaben und Messungen erreichen könnten. Durch die sofortige Rückmeldung im Dashboard ist es in Problemfällen viel leichter zu reagieren.



Detaillierte Daten aus der Temperaturüberwachung

Mit Zugriff auf all diese Daten in einem System steigt die Chance zu sehen, ob etwas verbessert werden kann und damit bessere Ergebnisse erzielt werden können.

Vielleicht sollte an einem der überwachten Standorte öfters gereinigt werden. Oder vielleicht scheint ein Kühlraum etwas zu warm zu sein (z.B. weil die Tür zu lange geöffnet wird).

Mit einem digitalen HACCP-System wird die Interaktion mit Ihren Mitarbeitern erleichtert und Dinge können sofort korrigiert werden.

Ist eine häufigere Reinigung erforderlich? Fügen Sie einfach eine entsprechende Aufgabe an diesem Standort hinzu. Ihr Personal wird sie sofort im Terminplan der App sehen.

Für den Fall mit dem Gefrierschrank können Sie entweder eine einmalige Aufgabe erstellen, mit der die Temperatur des Geräts gesenkt werden soll. Oder Sie rufen den Standort an, um die Anweisung persönlich zu geben.

Sobald das Personal die neuen Aufgaben umgesetzt hat, sehen Sie sofort, wie sich das auf die Situation des jeweiligen Standorts auswirkt.

Das Gesamtpaket eines digitalen HACCP Systems erlaubt es Ihnen, verschiedene Ansätze zur Verbesserung Ihrer Prozesse in der Praxis zu testen und zu analysieren.

Um die Diskussion über die Vorteile der Cloud-Plattform langsam abzuschließen, nennen wir noch einen letzten Punkt, der durch ein digitales HACCP-System erleichtert werden kann und in letzter Zeit häufig angesprochen wird.

Der dezentrale Audit (intern und extern) Ihrer Prozesse zur Einhaltung der Lebensmittelsicherheit.

Mit einer dezentralen Lösung zur Datenerfassung, wie einem digitalen HACCP-System, ist es einfach fast alle Standorte in Ihrem Betrieb einen Audit zu unterziehen.

Sie können Ihrem digitalen Plan einfach Audit-Aufgaben hinzufügen und sie von den Mitarbeitern am ausgewählten Standort durchführen lassen. Dies funktioniert auf die gleiche Weise, wie bei allen anderen Aufgaben und Prozessen auch. Ihre Mitarbeiter werden den Audit als Teil ihres Terminplans ohne viel zusätzlichen Aufwand abarbeiten können.

Und wenn an allen Geschäftsstandorten ähnliche Audits durchgeführt werden sollen, können Sie die Aufgaben einfach für die entsprechenden Standorte kopieren.

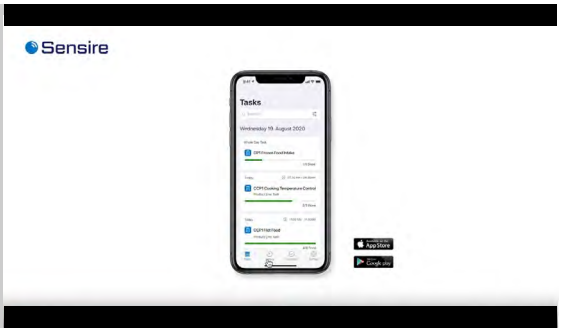
Vorbildliche Lebensmittelsicherheit und -Qualität mit Sensire's digitaler HACCP-Lösung

Damit kommen wir zum Ende unseres Leitfadens über die Vorteile eines digitalen HACCP-Systems und wie es in der Praxis eingesetzt werden kann, um Ihre Arbeit einfacher und effizienter zu gestalten.

Um den Leitfaden einigermaßen überschaubar und praktisch zu halten, sind wir nicht allzu tief auf die verschiedenen Möglichkeiten eingegangen.

Wenn Sie also mehr über die Möglichkeiten eines digitalen HACCP-Systems für Ihr Lebensmittelbetrieb wissen wollen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Oder sehen Sie sich ein kurzes Video über unsere Lösung an



Wenn Sie weitere Fragen zu digitalem HACCP haben, wenden Sie sich bitte an uns. Wir helfen Ihnen gerne weiter!

www.sensire.com

Siehe auch unsere HACCP Leitfaden!

Leitfaden herunterladen!

Sensire

Sensire Ltd. ist der führende Experte, wenn es darum geht, der Lebensindustrie verbesserte Methoden für die unverzichtbare Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement mit einfachen und effektiven digitalen Lösungen anzubieten. Die Lösungen werden täglich von Hunderten Kunden in Restaurants, Catering, Gastgewerbe, betreuten Wohnen und vielen anderen Bereichen, in denen Lebensmittelsicherheit von Bedeutung ist, eingesetzt. Wir bieten auch digitale Überwachungslösungen für die Lebensmittellogistik an, um die Qualität von Lebensmitteln bei Lagerung und Transport zu sichern.

© 2020