

ONLINE HACCP KWALITEITSCONTROLE



HACCP en schoonmaakregistratie op papier is verleden tijd met de slimme foodsafe app en bijbehorende bluetooth thermometer.

Driessen Hygiëne Totaal (DHT) en **Sitex** werken samen om te zorgen dat de Foodsafe App volledig aansluit op uw situatie. Dit zorgt voor een uniek product waar u direct mee aan de slag kunt. Een medewerker van DHT komt vooraf bij u op locatie om uw processen te inventariseren. Met deze informatie passen wij het systeem aan. U hoeft dus niets meer zelf in te stellen, u doet geen overbodige metingen en registraties en u heeft geen last van overbodige functies. Na een instructie van DHT aan uw werknemers kan de app door iedereen worden gebruikt.

DHT biedt ook na de implementatie professionele ondersteuning. Wij zullen met u blijven kijken of de instellingen van de app naar wens zijn en aanpassingen doen wanneer processen veranderen. Hierdoor blijft u altijd aan de wet- en regelgeving voldoen die voor uw locatie geldt.

Wij leveren maatwerk zodat u optimale kwaliteit kunt leveren!

Voordelen van de Foodsafe app

- ✓ Kostenbesparend: u bespaart op papier en tijd.
- ✓ Maakt verbeterpunten inzichtelijk: de app analyseert meetgegevens.
- ✓ Registraties zijn betrouwbaar en gewaarborgd.
- ✓ Controlerende instantie krijgt snel en makkelijk inzicht in de uitgevoerde werkzaamheden.
- ✓ Bekijk online de opgeslagen gegevens waar en wanneer u wilt.
- ✓ Kwaliteit en klantvriendelijk service: met deze app kiest u voor ervaring, innovatie en deskundigheid.

Innovatieve oplossing

Met een ingebouwde temperatuurmeter en unieke BLUETOOTH SENSOR registreert u automatisch productmetingen en slaat u alles direct online op in uw eigen digitale map.

Efficiënt en makkelijk

U prikt de thermometer in het te meten product en de stabiele temperatuur wordt automatisch verstuurd naar uw digitale map.

Controlerende instanties

U kunt snel en makkelijk toegang geven tot gegevens, inclusief de genomen acties bij afwijkingen.

Inclusief schoonmaakbeheersing

Direct digitalisering van alle schoonmaaktaken en registraties.

**WAT ZEGT DE VOEDSELWARENAUTORITEIT (NVWA)?
"EEN MOOIE EN INNOVATIEVE ONTWIKKELING"**

"ALLE HACCP REGISTRATIES LIVE IN DE CLOUD"

Kerntemperatuurmetingen voor koelapparatuur en ruimtes, continue en direct

Altijd op de hoogte van de temperatuur in al uw koelapparaten en ruimtes?

Informeer naar ons automatisch draadloos meetsysteem voor koelapparatuur en ruimtes.

 BEL ONS OP **06 - 49 42 10 19**

