



KAY
A Local Company

**KAY[®]**
PROTECT[™]

ECOLAB[®]
Everywhere it Matters[™]

Безопасность пищевых продуктов. Экономия. Просто.

ЧТО, ЕСЛИ БЫ ВЫ МОГЛИ...

- УЛУЧШИТЬ выполнение и повысить точность заполнения чек листов
- СОКРАТИТЬ время, затрачиваемое на управление процессом
- ПОЛУЧАТЬ оповещения о возможных проблемах прежде, чем они появятся
- ИСКЛЮЧИТЬ заполнение чек листов вручную
- Делать всё это и **ОДНОВРЕМЕННО ПОВЫШАТЬ** эффективность работы на кухне

Технология + Работники =

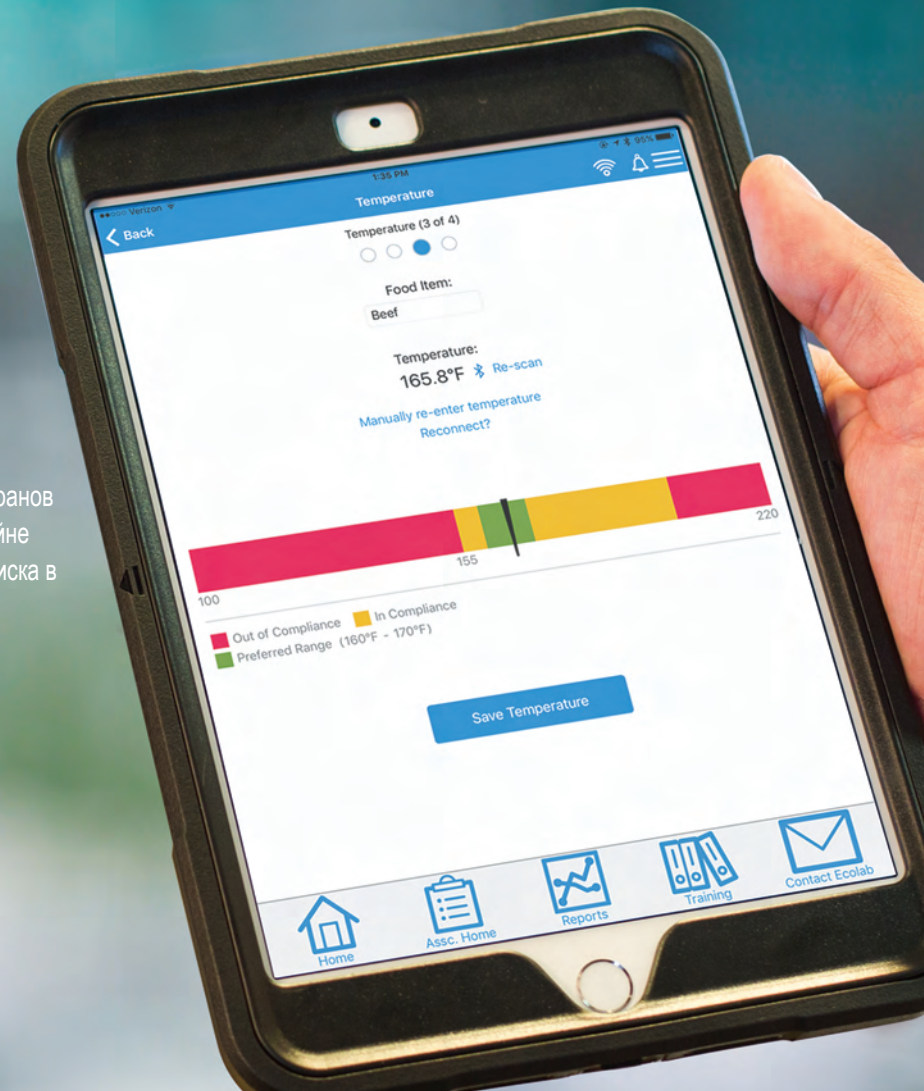


Безопасность пищевых продуктов. Экономия. Просто.



СОЗДАНО ДЛЯ ВАС. ТЕМИ, КТО ЗНАЕТ QSR.

Мы специализируемся исключительно на обслуживании рынка QSR [ресторанов быстрого обслуживания] и понимаем, что четкое исполнение процедур крайне важно для вашей организации. Предпочтения клиентов вносят элементы риска в работу кухни, так что вам нужна защита, но без усложнения процесса. Вы защищаете своих клиентов, а наша цель - защитить вас. Представляем программу KAY® PROTECT™, обеспечивающую безопасность пищевых продуктов и экономию так просто, как этого требуют условия работы QSR.



БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Повышение качества заполнения контрольных листов
- Повышение точности заполнения контрольных листов



ЭКОНОМИЯ ВРЕМЕНИ

- Сокращение затрат ресторанный времени на заполнение контрольных листов
- Сокращение затрат времени руководства на проверку контрольных листов



УПРОЩЕНИЕ

- Просто в использовании
- Интуитивные отчеты для упрощения управления
- Автоадминистрируемая организационная иерархия
- Меры по регулярному тренингу в ресторане

ПРЕДСТАВЛЯЕМ KAY® PROTECT™

Используя новейшие технологии, KAY PROTECT помогает Вам принимать меры и вносить улучшения в области безопасности пищевых продуктов гораздо проще и эффективнее.

Электронные контрольные листы ▼



Дистанционный контроль температуры ▼

АВТОМАТИЗАЦИЯ ОПЕРАЦИЙ

- Электронные контрольные листы безопасности пищевых продуктов
- Беспроводная интеграция данных переносных термометров
- Интегрированный дистанционный контроль температур

УПРОЩЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ

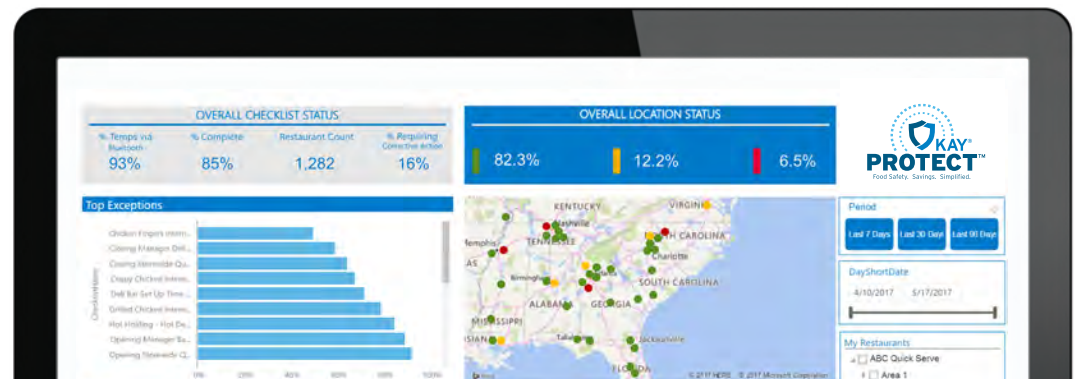
- Обновляемые отчеты в режиме онлайн
- Push-уведомления и оповещения
- Управление разделами
- Управляемая калибровка дистанционных температурных устройств

ПРИНЯТИЕ МЕР

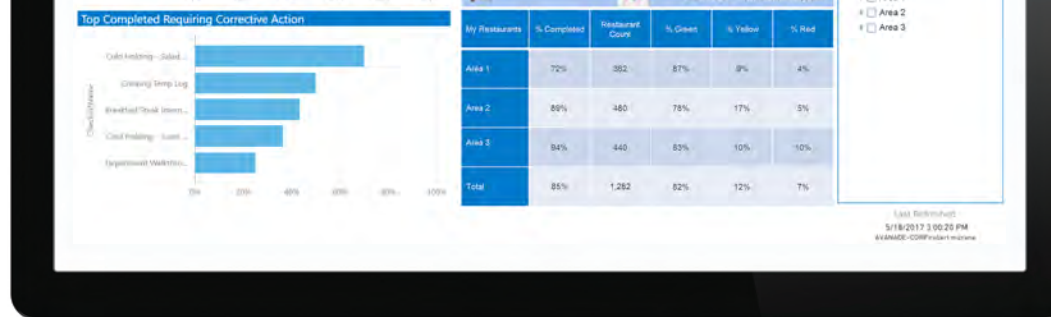
- постоянный анализ ситуации
- Определение приоритетов улучшения программ
- Индивидуальный подход к выполнению приоритетов

Динамические электронные информационные панели ▼

Динамические, постоянно обновляемые отчеты KAY PROTECT позволяют легко идентифицировать возможности улучшения программы.



- Интуитивная графика для быстрого и легкого просмотра
- Визуальное представление статуса соблюдения в режиме реального времени
- Основанные на принципе исключений сводки упрощают установление приоритетов
- Легкая доступность для изменения и сравнения тенденций в разрезе периодов времени и уровней вашей организации



ЧЕМ ОТЛИЧАЕТСЯ KAY PROTECT

Используя технологию для облегчения мониторинга риска безопасности пищевых продуктов, KAY PROTECT предлагает комплексную полную программу, включающую также сбор и анализ данных и оптимизацию операций. Программа KAY PROTECT создана для сведения риска безопасности пищевых продуктов к минимуму.

Сбор данных

- Индивидуальная установка и обучение в ресторане
- Легкий доступ, с визуальным представлением, к пользованию программой
- Непрерывное индивидуальное обучение и тренинг во время сервисных визитов для обеспечения надлежащего соблюдения

Анализ и передача данных

- Push-уведомления и основанное на пользовательских данных оповещение
- Углубленный анализ, объединяющий многие источники данных. Например контрольные листы безопасности пищевых продуктов, аудиты безопасности пищевых продуктов и сервисные отчеты
- Регулярный анализ для сопоставления с приоритетами улучшения программы

Сервис, ориентированный на действие

- Обучение, ориентированное на приоритеты улучшения программы
- Подтверждение того, что намеченные корректирующие действия осуществляются и проблемы решены



ПАРАМЕТРЫ ПРОГРАММЫ KAY® PROTECT™

Вы понимаете важность защиты ваших клиентов и бизнеса от возникающих рисков, связанных с пищевой безопасностью. Мы понимаем, что ваши потребности управления безопасностью могут меняться и расширяться с течением времени. Мы запускаем основную программу KAY PROTECT для упрощения вашего мониторинга безопасности пищевых продуктов. В дальнейшем могут быть добавлены дополнительные функции, чтобы помочь снизить риск максимально эффективно. Свяжитесь с вашим Представителем компании Kay, чтобы обсудить функции программы и цены, которые будут лучше отвечать потребностям Вашего бизнеса.

Улучшите мониторинг с помощью наших ОСНОВНЫХ ФУНКЦИЙ ПРОГРАММЫ:

- Электронные чек листы безопасности пищевых продуктов
- Обновляемые отчеты в режиме он-лайн
- Управление разделами
- Индивидуальная настройка и обучение в ресторане во время сервисных визитов



Снизьте угрозу пищевой безопасности с помощью ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ ПРОГРАММЫ:

- Дистанционное управление температурой
- Push-уведомления и оповещения.
- Более продвинутые отчеты на базе нескольких источников данных: чек листы безопасности пищевых продуктов, аудиты безопасности пищевых продуктов и отчеты о сервисных визитах
- Индивидуальный тренинг в ресторане, ориентированный на выявленные приоритеты по улучшению
- Подтверждение того, что прошлые корректирующие действия осуществляются, и проблемы решены