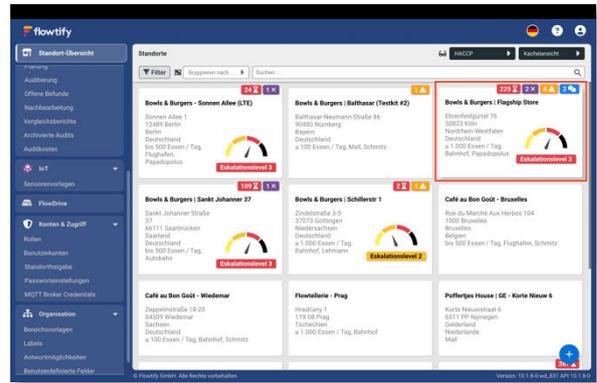


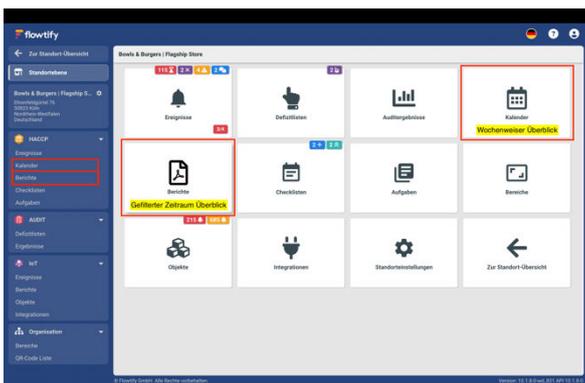
**Zugang zum flowtify-Account erlangen:**

Der Mitarbeiter vor Ort soll sich über einen PC oder Laptop in seinem flowtify-Account anmelden und anschließend auf seine Standort-Kachel klicken. Sollte kein Computer verfügbar sein, kann auch ein Tablet oder Smartphone genutzt werden.



**Zwei Optionen, um einen Einblick in die regelmäßige Dokumentation zu erhalten:**

Weisen Sie Ihren Ansprechpartner darauf hin, die **Kalender-** oder **Berichts-Sektion** zu öffnen, um einen Überblick über die gelebte Dokumentationsroutine zu erlangen.



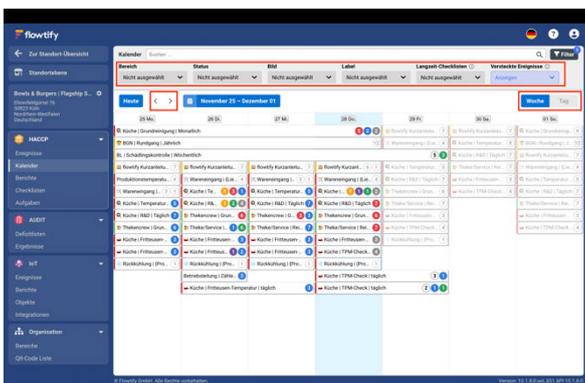
Wie bereits auf der „Filial-Kachel“, sehen Sie auch auf der „Ereignisse-Kachel“ die aktuelle Anzahl an:

- 225 „unerledigt abgelaufen“ Aufgaben
- 2 „offenen Aufgaben mit Mängeln“ sowie
- 4 Aufgaben mit „abweichenden Sollwerten“.

Die Zahlen zeigen kumulierte Werte seit Nutzungsbeginn an. Sie sagen nicht zwingend etwas über das Nutzungsverhalten des zu prüfenden Zeitraums aus. Betriebsleitungen sollten jedoch angehalten werden, historische Aufgaben aufzulösen, damit ein realistischer Eindruck über aktuelle Dokumentationen erlangt werden kann. Aufgaben die nachträglich aufgelöst wurden werden im Berichtswesen und dem Kalender in blau hervorgehoben.

**Variante 1: Interaktive Nutzung der Kalender-Ansicht (nur bei separater Beauftragung durch den Kunden verfügbar)**

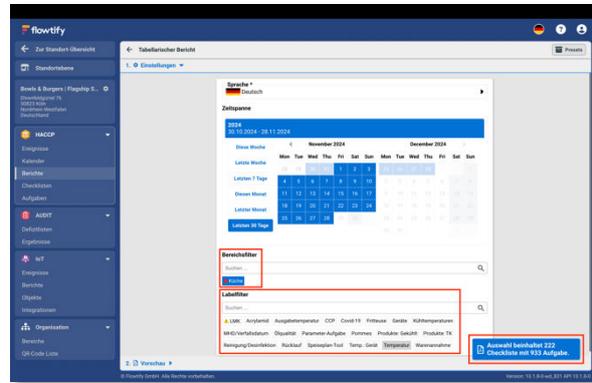
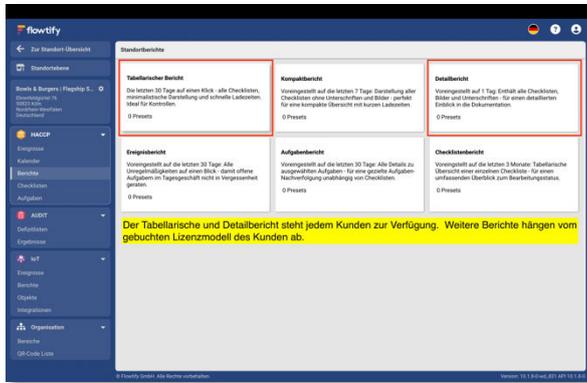
Schlagen Sie vor, mit den Links-Rechts-Pfeiltasten zum geforderten Zeitraum als Wochen- oder Tagesansicht zu gelangen. Bei Bedarf ist ein Wechsel in die Tagesansicht möglich. Weisen Sie auf den Status-Filter und die Suche hin, um gezielt nach Aufgaben zu filtern. Bitten Sie darum, durch Klicken auf eine Checkliste bzw. eine Aufgabe Details und Maßnahmen vorzuzeigen.



- Die wichtigsten Stati erklärt:**
- ⌚ **Abgelaufen**
  - ✖ **Fehlgeschlagen**
  - ⚠ **Abweichend**
  - **Deaktiviert**
  - 🔄 **Wiedervorlage**
  - 🕒 **Automatisch aufgelöst**
  - ✅ **Gelöst**
  - ✔ **Erfolgreich**
  - ⚙️ **Ausstehend**
  - ▶ **Spontan**
  - **Alle Eskalationsstufen**
  - **Eskalationslevel 1**
  - **Eskalationslevel 2**
  - **Eskalationslevel 3**
  - **Eskalationslevel 4**
- „Automatisch aufgelöst“ bedeutet, dass die vom Mitarbeiter eingeleitete Maßnahme die Aufgabe automatisch als gelöst markiert hat.
- Fehlgeschlagene, abweichende & deaktivierte Aufgaben zeigen, das Mitarbeitende aktiv waren.**

**Variante 2: Statische Nutzung des HACCP-Berichtswesens (funktioniert auch innerhalb der flowtify HACCP App)**

Dirigieren Sie den Mitarbeitenden zur HACCP-Berichte-Sektion. Empfehlen Sie den „**Tabellarischen Bericht**“ zuerst auszuwählen. Dieser ist voreingestellt auf die letzten 30 Tage und kann mit einem Klick auf den **blauen Button rechts unten** generiert werden. Abhängig von der gebuchten Lizenz kann der gewählte Zeitraum zusätzlich nach **Bereichen** und **Labels** gefiltert werden. Der Bericht zeigt alle Checklisten im Zeitraum mit dem aktuellen Status der jeweiligen Aufgaben. Ideal für große Zeiträume zu überblicken.



Der „**Detailbericht**“ steht ebenfalls allen Kunden zur Verfügung und bietet einen umfassenden Einblick in Aufgaben – inklusive Fotos, Eingaben wie z.B. Temperaturwerte oder Maßnahmen. Falls vom Betrieb gebucht, stehen auch **Bereiche** und **Labels**, sowie weitere Berichtsformen zur Auswahl. Der ungefiltert „Detailbericht“ eignet sich am besten für einen einzelnen Kalendertag.

**Beispiel „Tabellarischer Bericht“:**

Tabellarischer Bericht Erstellt: 03.12.2024, 16:23 Uhr  
Von: 04.11.2024, 00:00 Uhr  
Bis: 03.12.2024, 23:59 Uhr

Aufgaben	Temperaturkontrolle von Kühl- und Tiefkühlrichtungen   Täglich												Lager
	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
Kühlheit 4°C - Kalte Küche Kühlschrank 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kühlheit 4°C - Kalte Küche Kühlschrank 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kühlheit 4°C - Warme Küche Kühlschrank 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kühlheit 4°C - Warme Küche Kühlschrank 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TK-Einheit -18 °C - Warme Küche Tiefkühlschrank	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TK-Einheit -18 °C - TK Rückstellproben	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kühlheit 4°C - Ausgabe Großer Doppelkühlschrank	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kühlheit 7°C - Kühlschrank Glas Groß MoPro	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kühlheit 8°C - Kühlschrank Glas Groß Getränke Bedarf	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
TK-Einheit -18 °C - Eis Truhe Kasse	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kühlheit 7°C - Kühlvitrine Dessert 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kühlheit 7°C - Salatbuffet 1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kühlheit 7°C - Salatbuffet 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kühlheit 7°C - Salatbuffet 3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Kühlheit 7°C - Salatbuffet 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperaturkontrolle Tiefkühlraum KG	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperaturkontrolle Abkühlraum KG	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperaturkontrolle Fleischkühlraum KG	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperaturkontrolle Getränke Kühlraum KG	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperaturkontrolle Moprodukt Kühlraum KG	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperaturkontrolle Gemüsekühlraum KG	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Temperaturkontrolle - Eisruhe KG	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Erstellt: 03.12.2024, 16:23 Uhr  
Von: 04.11.2024, 00:00 Uhr  
Bis: 03.12.2024, 23:59 Uhr

Version: 10.1.0-0 Seite 3 von 50

**Beispiel „Detailbericht“:**

24-Stunden-Bericht Erstellt: 03.12.2024, 00:00 Uhr  
Von: 02.12.2024, 23:59 Uhr  
Bis: 02.12.2024, 23:59 Uhr

**Ausgabe | Frühstück | Temperaturkontrolle** Es müssen alle kritischen (🔴) Produkte gemessen werden, die aktuell verfügbar sind! Zusätzlich müssen 2 bestmögliche verfügbare Produkte gemessen werden! Alle ausverkauften Produkte können ignoriert werden! Wärmespeisen: mind. 65 °C oder wärmer Kaltpeisen: max. 10 °C oder kälter  
Von 02.12.2024 08:45 bis 02.12.2024 09:45  
[ ] Spontanausgabe / Spontanfall

Aufgabe	Status	Ergebniswerte	Kommentar	Unterschriften
Kontrolle Ausgangstemperatur (Küchengeräte)	✓ Erfolgreich	02.12.2024 09:43 Uhr	Die nachfolgenden Produkte wurden von mir gemessen.	Küchel aus Vor- & Nachname (p.B. DV)
Ausgabetemperatur - S-Mi Filadelfe	✓ Erfolgreich	Kemtemperatur: 80 (05 bis 90) (02.12.2024 09:44 Uhr)		
Messung des Produkts welches sich in der Ausgabe befindet	✓ Erfolgreich	02.12.2024 09:44 Uhr		
Ausgabetemperatur - Tagesgabe	✓ Erfolgreich	Kemtemperatur: 78 (05 bis 90) (02.12.2024 09:43 Uhr)		
Messung im Topf (Mikro nur dokumentiert werden, wenn Komponente vorhanden)	✓ Erfolgreich	02.12.2024 09:43 Uhr		
Ausgabetemperatur - Bismonte	✓ Erfolgreich	Kemtemperatur: 78 (05 bis 90) (02.12.2024 09:44 Uhr)		
Mikro nur dokumentiert werden, wenn Produkt vorhanden (Abgabe über Produkt in der Ausgabe)	✓ Erfolgreich	02.12.2024 09:44 Uhr		

**Ausgabe | Mittag | Temperaturkontrolle** Wärmespeisen: Produktion mind. 65 °C oder wärmer Kaltpeisen: Produktion max. 10 °C oder kälter  
Bei "X" Aufgaben, Messung nur erforderlich, wenn es in der Ausgabe ist!!  
Von 02.12.2024 11:15 bis 02.12.2024 12:00  
[ ] Spontanausgabe / Spontanfall

Aufgabe	Status	Ergebniswerte	Kommentar	Unterschriften
Kontrolle Ausgangstemperatur (Küchengeräte)	✓ Erfolgreich	02.12.2024 11:23 Uhr	Die nachfolgenden Produkte wurden von mir gemessen.	Küchel aus Vor- & Nachname (p.B. DV)
Ausgabetemperatur - Hauptgericht 1	✓ Erfolgreich	Name des gemessenen Produkts: <b>Barnumschiffel</b> (02.12.2024 11:18 Uhr)		
Mikro nur dokumentiert werden, wenn Komponente vorhanden	✓ Erfolgreich	02.12.2024 11:18 Uhr		
Ausgabetemperatur - Hauptgericht 2	✓ Erfolgreich	Name des gemessenen Produkts: <b>Frikadelle</b> (02.12.2024 11:19 Uhr)		
Mikro nur dokumentiert werden, wenn Komponente vorhanden	✓ Erfolgreich	02.12.2024 11:19 Uhr		
Ausgabetemperatur - Hauptgericht 3	✓ Erfolgreich	Name des gemessenen Produkts: <b>Hähnchenspiße</b> (02.12.2024 11:21 Uhr)		
Mikro nur dokumentiert werden, wenn Komponente vorhanden	✓ Erfolgreich	02.12.2024 11:21 Uhr		
Ausgabetemperatur - Kartoffel	✓ Erfolgreich	Kemtemperatur: 85 (05 bis 100) (02.12.2024 11:20 Uhr)		
Mikro nur dokumentiert werden, wenn Komponente vorhanden	✓ Erfolgreich	02.12.2024 11:20 Uhr		
Ausgabetemperatur - Reis	✓ Erfolgreich	Kemtemperatur: 75 (05 bis 100) (02.12.2024 11:22 Uhr)		
Mikro nur dokumentiert werden, wenn Komponente vorhanden	✓ Erfolgreich	02.12.2024 11:22 Uhr		
Ausgabetemperatur - Hauptgericht 4	✓ Erfolgreich	Name des gemessenen Produkts: <b>Semmelknödel</b> (02.12.2024 11:22 Uhr)		
Mikro nur dokumentiert werden, wenn Komponente vorhanden	✓ Erfolgreich	02.12.2024 11:22 Uhr		
Ausgabetemperatur - Gemüsehülse	✓ Erfolgreich	Kemtemperatur: 78 (05 bis 100) (02.12.2024 11:20 Uhr)		
Mikro nur dokumentiert werden, wenn Komponente vorhanden	✓ Erfolgreich	02.12.2024 11:20 Uhr		

**Ausgabe | Mittag | Temperaturkontrolle** Wärmespeisen: Produktion mind. 65 °C oder wärmer Kaltpeisen: Produktion max. 10 °C oder kälter  
Bei "X" Aufgaben, Messung nur erforderlich, wenn es in der Ausgabe ist!!  
Von 02.12.2024 12:15 bis 02.12.2024 14:00  
[ ] Spontanausgabe / Spontanfall

Aufgabe	Status	Ergebniswerte	Kommentar	Unterschriften
Kontrolle Ausgangstemperatur (Küchengeräte)	✗ Abgelesen	02.12.2024 12:15 Uhr	Die nachfolgenden Produkte wurden von mir gemessen.	

Version: 10.1.0-0 Seite 18 von 18

**Temperaturaufzeichnungen durch Sensoren**

Soll der Verantwortliche Auswertungen zur automatisierten Temperaturerfassungen zur Verfügung stellen, lenken Sie ihn zum **Berichtswesen innerhalb der „IoT-Sektion“**. Dort stehen unterschiedliche Berichtstypen zur Verfügung. Über die „**Objekte-Sektion**“ können die hinterlegten Sollwerte einzelner Objekte eingesehen werden, so wie eine graphische Aufbereitung der Messpunkte über Zeit.