

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.



Standort-Übersicht	Standorte		60 HACCP F Kachelansicht
	Tilter S Engineen rach	ю	
Offene Refunde	24 😤 1	×	225 X 2× 4A 2
	Bowls & Burgers - Sonnen Allee (LTE)	Bowls & Burgers Balthasar (Testkit #2)	Bowls & Burgers Flagship Store
	Somen Allee 1	Balthasar-Neumann-Stralle 86	Etrenfeldgürtel 76
	Berin	Bayem	Nordrhein-Westfalen
Auditkosten	Deutschland bis 500 Essen / Tag.	s 100 Essen / Tag. Mall, Schmitz	a 1.000 Essen / Tag.
	Flughafen, Papadopolus		Bahnhof, Papadopolus Eskalationslevel
🐉 loT 👻	Eskalationslevel		
	109 😰 1	× 2¥ 11/	3 m
FlowDrive	Bowls & Burgers Sankt Johanner 37	Bowls & Burgers Schillerstr 1	Café au Bon Goút - Bruxelles
	Sankt Johanner Straße	Zindelstraße 3-5 2002 Cottienen	Rue du Marché Aux Herbes 104
🕐 Konten & Zugriff 🛛 🕶	66111 Saarbrücken	Niedersachsen	Bruxelles
	Deutschland	a 1.000 Essen / Tag.	Belgien bis 500 Essen / Tag. Flughafen, Schmitz
	bis 500 Essen / Tag.	Bahribof, Lehmann Eskalationslevel 2	
	Eskalationslevel		
	Café au Bon Goût - Wiedemar	Flowtellerie - Prag	Poffertjes House GE - Korte Nieuw 6
🕂 Organisation 👻	Zeppelinstraße 18-20 04509 Wiedemar	Hradčany 1 110 08 Press	Korte Neuwstraat 6 6513 D9 Minoarian
	Sachsen	Tachechien	Gelderland
	s 100 Essen / Tag, Bahnhof, Schmitz	a 1.000 cases / rag, Bahrhot	Mall

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 erlagen.



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



"unerledigt abgelaufenen" Aufgaben "offenen Aufgaben mit Mängeln" sowie



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.

	Kelender Buchen						Q. VEiter
T Standorfebene	Bereich Nicht ausgewählt	Status Note automathit	Did V Nohl autorwählt	Label	Langzeit-Che	cklisten () Verstecktr	Creignisse O
Iowis & Burgers Flagship S_ 0 Investeldgone 76 0222 Kom Westere NewState	Heste <>	November 25 - D	zember 01				Woche Tag
	25 Mo.	26 DA	27 M.	28 Do	29.74	30 Sa.	0150
	Q, Küche Grundreinigung N	lonatlich		000			
HAUGP •	BCN Rundgang Jährlich						
	BL Schädlingskormole Wo	chentlich					
	🛚 flowtify Kurzanleitu. 🧵	🛱 flowtify Kuzzanietu. 🕐	📾 flowtify Kurzanleitu. 🧵	the flowsfly Kurzani			
	Produktionstemperatu.	(Watereingang (Lie. 4	(K Wareneingang 1. 3 1	11. Waneneingung (B.Je., (4)	Q, Kikeyar (RAD) Talahim (7		
	(1. Wareneingang). (3(1)	Q Kiche Te. 000	0, Küche Temperatur . 🕑	Q, Küche J 00000			
	Q, Küche Temperatur 🕑	@, Küche (R&. 🛛 🕄 🔇	Ø, Küche R&D Täglich 🕗	🔍 Küche R&D Täglich 👩			
AUDIT -	Q, Küche R&D Taglich 🕖	🕽 Thekancrew Grun. 🔞	D Thekencrew G. 00	🕽 Thekancrew Grun . 🕚			
	Thekencrew Grun. 0	🖢 Theka/Service I 🚺 🚺	b Theke/Service Rei 🕗	🗈 Theka/Senice Rei 🙆			
	🛥 Kiche Fritteusen 🔕	🛥 Käche) Fritteusen 🔕	🖬 Küche Fritteusen 🔕	- Küche Fritteusen 🔕	= Richkinneg (Pro. (1)		
	- Kiche Fritteusen _	- Kiche Fritteus . 00	- Küche Fritteusen 🜖	- Küche TPM-Check_			
	Rickkithing (Pro. 1	Rickkühlung (Pro., 1	Backkühlung1@to ()	Blickkahlung1(Pro. 1)			
		Betriebsleitung Zähle 🕤		- Kliche TPM-Check tägle	a 30		
		- Kiche (fritteusen Tempe	ratur i täglich	- Küche TPM-Check tägle	a 2 00		

Die wichtigsten Stati erklärt:	X Abgelaufen	: Ausstehend
" Gelöste " Aufgaben wurden durch Verantwortliche nach-	× Fehlgeschlagen	Spontan
träglich aufgelöst.	Abweichend	Alle Eskalationsstufen
"Automatisch aufgelöst"	- Deaktiviert	Eskalationssturen
bedeutet, dass die vom Mit- arbeiter eingeleitete Maßnah-	C Wiedervorlage	
me die Aufgabe automatisch		Eskalationslevel 2
als gelöst markiert hat.	 Automatisch aufgelöst 	Eskalationslevel 3
Fehlgeschlagene, abweichende	🗹 Gelöst	Eskalationslevel 4
das Mitarbeitende aktiv waren.	✓ Erfolgreich	

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.

 Zur Standort-Übersicht 	Standortberichte		
Standortebene Bowin & Burgers Flagship S., O Downingstrat 76 0022 Xilli Auditeo: WestTaten www.stand	Tabellarischer Bericht Die tetzten 10 Tage auf einen Klick - alle Checklisten, meinzallszeite Dartelbleng und schnelle Ladezeiten, Iden für Kontrollen. Ø Presets	Kongaktbericht Wereigestellt auf die letzten 7 Tage Darstellung aller Checklatten butenschriften und Bilder - perfekt für eine kongakte Übersicht mit kurzen Ladezeiten. 0 Presets	Detailbericht Weiengestelt auf 1 Tag Enthält alle Checkloser, Bilder und Uterschriften für einen detaillierten Erbölck in die Dokumentation. 0 Presets
Calender Bender Decklaten Aufgaben MADIT + Defezitaren	Repriversity Vorspressessity of end of end the states 30 Tage. All Vorspressidgation and arone Black. Caret of the more statistication and arone Black. Caret of the pressession of the states of the states of the Der Tabellarische und Detailberich gebuchten Lizenzmodell des Kun	Adgebenheide Vorengestellt auf die letzten 30 Tage. Alle Delait zu ausgewahlten Aufgeben- für mit gezeite Aufgeben- Heimefolgung unschliefigt von Gesetstase. Of Herest htt steht jederm Kunden zur Verfügu den ab.	Oracitaterberiet Vereisgenit auf die intere 3 Menze: Tabelansche Derroht nier erschnen Decktare. Tür einen unfastereden Dertölck zum Bertreitungsstatus. o Presete ng. Weitere Berichte hängen von
Envignisse Envignisse Berichte Objekte			



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":

						Tabe	ellari	ische	er Be	richt					Erst \	ellt: 0 /on: 0 Bis: 0	13.12.2 14.11.2 13.12.2	1024, 1 1024, 0 1024, 2	16:23 U 00:00 U 23:59 U
Temperaturkontroll	e vo	n K	ühl	- u	nd 1	Fiefk	cühl	lein	nrict	htur	ngen	Tă	iglic	h					age
										No	ov 24								
Datum	19	19	20	20) 2	1 2	21	22	22	25	25	26	26	27	2	21	8 2	3 29	29
Kühleinheit 4°C - Kalte																			
Küche Kühlschrank 1	~	~	~	~	```	· ·	/	× .	~	~	~	~	~	~	~	~	~	~	~
Kühleinheit 4°C - Kalte	~	~	~			1.	/	~	~	~	~	~	~	~					~
Küche Kühlschrank 2																			
Küche Kühlschrank 1	~	~	~	~	· ~	* *	/	× .	~	~	~	~	~	~	~	· ~	 	· ~	~
Kühleinheit 4°C - Warme	~	~	~	~		/ .	/	~	~	~	~	~	~	~	~			·	~
Küche Kühlschrank 2 TK-Einheit -18 °C -																			
Warme Küche	~	~	~	~		× .	/	~	~	~	~	~	~	~	~		,	~ ~	~
Tiefkühlschrank																			
TK-Einheit -18 °C - TK Rückstellnrohen	~	~	~	~	·	1.	/	~	~	~	~	~	~	~	~	· ~	 	· ~	~
Kühleinheit 4°C -																			
Ausgabe Großer	~	~	~	~	· ~	* *	/	~	~	~	~	~	~	~	~	· ~		· ~	~
Doppeikunischrank Kübleinheit 7°C -																			
Kühlschrank Glas Groß	~	~	~	~			~	0	2	0	0	Ø	Ø	0	e			0	0
MoPro																			
Kühlschrank Glas Groß	~	~	~	~		1.	1	~	~	~	~	~	~	~	~			· ~	~
Getränke Bedarf																			
TK-Einheit -18 °C - Eis Trube Kasse	~	~	~	~	· .		/	~	~	~	~	~	~	~	~		<i>~</i> ~	~ ~	~
Kühleinheit 7°C -																			
Kühlvitrine Dessert 1	~	~	~	~	· · ·	~	-	× .	~	~	~	~	~	~	~	~	· ·	· ~	~
Kühleinheit 7°C -	~	~	~	~		/ .	/	~	~	~	~	~	~	~	~		, .,	· ~	~
Kühleinheit 7°C -																			
Salatbuffet 2	~	~	~	~	×	~	-	~	~	~	~	~	~	~	~	~	~	~	~
Kühleinheit 7°C -	~	~	~	e	•		2	0	0	~	0	~	~	~	e		/	. 0	0
Salatbuffet 3 Kühleinheit 7°C							-	~	-		-							-	-
Salatbuffet 4	~	0	~	e	•		9	0	0	~	0	~	0	~	~	~	· ·	0	0
Temperaturkontrolle	~	~	~	.,			/	~	~	~	~	~	~	~					~
Tiefkühlraum KG			1	Ť					1	Ť	Ť	Ť	Ť	Ť	Ť	· ·	Ť	Ť	Ť
remperaturkontrolle Abküblraum KG	~	~	~	~	· ~		1	~	~	~	~	~	~	~	~	· ~	· ~	· ~	~
Temperaturkontrolle																			
Fleischkühlraum KG	~	~	~	Ň	×	· `	· .	~	~	~	~	~	~	~	Ň	Ň	· ~	~	~
Temperaturkontrolle Getränkeküblraum KC	~	~	~	~	· •	1.	1	~	~	~	~	~	~	~	~	· .	· ~	· ~	~
Temperaturkontrolle						,													
Moprokühlraum KG	×	~	~	Ň	×		·	×.	~	~		~	×	×	Ň	Ň	· · ·	~	~
Temperaturkontrolle Gemüsekühlraum KG						1	2				0		0	~	e	• •	· ~	· ~	~
Temperaturkontrolle -	~	~									~		~	~					
Eistruhe KG				č			-			9		9			~	e			
		Dez	24																
Datum	02	02	03	03	3														
Autgaben Kühleinheit 4°C - Kalto																			
Küche Kühlschrank 1	~	~	~	~															
Spontane Checkliste																			
Erfolgreich 🗹 Gelöst 🥝	Gelö	t (Au	to)	A A	bweid	chend	×	Fehlo	gesch	hlage	n 🏼 A	bgela	aufen	¢ω	ieder	vorge	elegt	Aus	stehen
- Deaktiviert				-								5				. 3-			
F																			
coutify						V	ersia	on: 10	0.1.0	-0								Seite	3 von s

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.

Beispiel "Detailbericht":