

Als Bereichsleitung tragen Sie die Verantwortung dafür, dass alle Ihnen zugewiesenen Standorte die HACCP-Vorgaben (gemäß EU-Verordnung 852/2004) sowie betriebliche Standards und Unternehmens-Richtlinien gewissenhaft umsetzen und dokumentieren. flowtify unterstützt Sie dabei, diese Prozesse in den Standorten effizient und nachvollziehbar zu steuern, sodass gesetzliche und unternehmensinterne Qualitätsansprüche erfüllt werden.

Pflichten und Mehrwerte in Bezug auf flowtify

1. Sicherstellung der ordnungsgemäßen Nutzung von flowtify:

- **Unterstützen und Anleiten:** Stellen Sie sicher, dass die Betriebsleitungen regelmäßig ins Dashboard schaut und die Teams die flowtify App zur täglichen Bearbeitung der Checklisten einsetzen. Die App ermöglicht eine konsistente Umsetzung der Hygiene-, Sicherheits- sowie interner Qualitätskontrollen und gewährleistet eine lückenlose Dokumentation aller Vorgänge gegenüber den Behörden.
- **Nutzung des Web-Dashboards:** Das flowtify Dashboard gibt Ihnen schon vor Ihrem Besuch den Live-Status aller Standorte, sodass Sie Handlungsbedarf sofort erkennen und gezielte Optimierungen planen können. Schluss mit dem Warten auf Aktenordner und aufwendigen Stichproben vor Ort!

2. Regelmäßige Kontrolle und zeitnahe Bearbeitung von Abweichungen:

- **Transparente Kommunikation und Problemlösung:** Durch die Ereignis-Sektion im Dashboard und in der App können Sie einsehen ob Vorfälle zeitnah bearbeitet und von verantwortlichen im Betrieb aufgelöst werden. **Dies ist Ihre Kontrolle, ob die Qualitätssicherung einwandfrei funktioniert.**
- **Hinweis: Was nicht dokumentiert ist, gilt als nicht gemacht!** Nur durch eine vollständige und lückenlose Dokumentation sind Ihre Betriebe jederzeit bestens aufgestellt, sollte es Mal zu unvorhergesehenen Kontrollen durch Behörden oder die interne Revision kommen.

3. Berichterstattung und Kommunikation mit der Geschäftsleitung:

- **Der Filialvergleichsbericht** hilft Ihnen, Ihre Standorte fair und einheitlich zu vergleichen und die Leistungsentwicklung Objektiv mit den Betriebsleitungen zu besprechen. Er kann als Grundlage für Zielvereinbarungen in der Qualitätssicherung dienen und so Wettbewerb zwischen den Standorten fördern.
-

Ihre Vorteile als Area Manager mit flowtify:

- **Effizienz und Transparenz:** Dank der zentralen Steuerung und Einsicht durch das Dashboard behalten Sie die Einhaltung der HACCP-Vorgaben und Unternehmens-Standards im Blick. Abweichungen und Vorfälle können frühzeitig erkannt und angesprochen werden, was langfristig die Qualität und Kundenzufriedenheit steigert.
 - **Nachvollziehbare Prozesse:** flowtify gewährleistet durch die manipulationssichere Datenerfassung eine rechtssichere Dokumentation, die Ihnen und den Standorten eine stressfreie Kommunikation mit Prüfer*innen und Behörden ermöglicht.
 - **Unterstützung der Betriebsleitungen:** Mit flowtify leiten Sie Ihre Betriebsleitungen effektiv. Durch den Filialvergleich werden Zielvorgaben und Maßnahmen für jeden Standort transparent festgehalten, sodass mehr Zeit für verkaufsfördernde Maßnahmen statt für Papierkram bleibt.
-

Ihr Engagement zahlt sich aus:

👉 **Indem Sie Ihre Betriebe zur lückenlosen Dokumentation anhalten, schaffen Sie Transparenz und Effizienz – und gewinnen wertvolle Zeit für strategische Aufgaben**