



Alles in bester Ordnung: Digitales Checklisten-System.



Digitale Checkliste: Einfach und fehlerresistent.



Checklisten-App: Einwandfrei.



Daniel Vollmer, Gabriel Schlatter und Parshin Mortazi.

Check! flowtify oder die Kunst der Vereinfachung

Eine App revolutioniert den Gastronomie-Sektor: Mit flowtify wird das Hygiene- & Qualitäts-Management zum Kinderspiel.

TEXT: CORNELIA BRELOWSKI | FOTOS: FLOWTIFY-GMBH

„flowtify entspringt der Leidenschaft der drei Gründer dem Produkt gegenüber!“ erklärt Co-Gründer Daniel Vollmer. „Wir wollen mit flowtify bestehende Prozesse digitalisieren, Mitarbeiter aber dabei nicht durch Technik verängstigen.“

Er spricht damit die Eigenschaften eines Gewerbes an, welches mit Mitarbeitern aus verschiedenen Altersklassen und von Quereinsteigern mit Migrationshintergrund bis zu Hotelfachprofis und Sterneköchen eine bunte Mischung an Individuen beschäftigt. Die Palette an Betrieben, die von der flowtify-App profitieren, reicht von der Betriebsgastronomie über Bäckereien, Hotelrestaurants bis zum LEH. All diese Aspekte wollen in der Umsetzung einer digitalen Qualitätsmanagement-Lösung berücksichtigt sein.

Daniel Vollmer weiß, wovon er spricht, wenn es um die lückenlose und fehler-

freie Bearbeitung von Checklisten geht. Nach zehn Jahren als Besitzer eines Cafés und einem Mitarbeiterstab von 22 wurden ihm die Fallstricke und die Fehleranfälligkeit von Papier-Checklisten selbst oft zum Hindernis. Er plagte sich täglich mit vermeintlich sinnlosen und doch essentiellen Problemen wie: Warum ist das Gerät nicht ordnungsgemäß gereinigt? Warum finden Mitarbeiter bei einer Kontrolle die Hygiene-Berichte nicht? Und warum bin ich nicht informiert worden, dass die Sahnesmaschine mal wieder defekt ist? „Bei 12 Mitarbeitern begann ich, die Kontrolle zu verlieren,“ erinnert sich der Gastronom. „Bei 20 habe ich es nicht mehr ausgehalten...“

Doch jedes Problem birgt bekanntlich eine Lösung, und so machte sich Vollmer zusammen mit Co-Gründern Gabriel Schlatter und Parshin Mortazi an die Arbeit. Die zündende Idee kam ihm durch

das Benutzen des Tablet-basierten orderbird Kassensystems. Herausgekommen ist eine App, die eine digitale Lösung für Systemgastronomie, den LEH, Betriebskantinen sowie inhabergeführten Restaurants & Hotels bietet. orderbird selbst postet begeistert über flowtify: „Mit der App können Mitarbeiter die HACCP-Checklisten zur Hygienekontrolle einfach und schnell von Aufgabe zu Aufgabe abarbeiten. So wird Qualitätsmanagement im Gastgewerbe für Mitarbeiter zum Genuss!“

Bundesweit im Bereich Dokumentation von Eigenkontrollen durch die ‚Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz‘ anerkannt, zählt flowtify bereits im dritten Geschäftsjahr große Namen der Branche zu seinen Kunden, darunter Europa-Park Rust, Marché Int., EDEKA, und Mövenpick Hotel. Auch an Auszeichnungen mangelt es nicht für das junge Start-up: So kann flowtify bereits stolz auf den Hamburg Food Award, Lebensmittel Praxis, Land der Ideen und den Intergastra Innovationspreis verweisen.

www.flowtify.de