



Fachgroßhandel
für Gastronomie + Großverbraucher

Für
Profis
ein **Plus**



qm
S P O T
DIGITALES HAACP



intergast
Und Dein Rezept funktioniert



DER GRUNDGEDANKE

- + Digitalisierung der HACCP Dokumentation
- + Vereinfachung der HACCP Eigenkontrolle
- + Verbesserung des Qualitätsmanagements
- + Vermeidung von Manipulation
- + Kombination von mehreren Softwarelösungen
- + Checklisten / Prozesse, Audit, Wirtschaftskontrolldienst uvm.

Übersichtliches Dashboard

Klare Aufteilung

Benutzerdefiniert einstellbar





WARUM?

Jeder Lebensmittel-Unternehmer muss je nach Größe...

- + Gesetzliche Anforderungen erfüllen
- + Eigenkontrolle im Betrieb durchführen
- + Dokumentationen Archivieren
- + Temperaturchecks durchführen
- + Schulungen machen
- + Fürsorge und Kontrollpflicht zeigen





BASIC

0€

pro Benutzer/ Monat*

dauerhaft kostenlos

Erstmal nur checken?

Nutze die beiden Module
Verwaltung und Checklistensystem
dauerhaft kostenlos.

- ✓ Max. 1 Benutzer
- ✓ Max. 1 Standort
- ✓ MY- und CS Modul



PRO

ab 6€

pro Benutzer/ Monat*

30 Tage kostenlos testen

Du willst mehr?

Dann erstelle hier Deinen
persönlichen QMSpot.
Wähle einfach Deine Module,
Services und Nutzer.

- ✓ Bis zu 100 Benutzer
- ✓ unbegrenzt Standorte
- ✓ Alle Module verfügbar



ENTERPRISE



individuelles Angebot

maximaler Service

Was geht noch?

Wir bieten auch konzernweite Lösungen,
Managed-Service, Hardwareleasing,
API-Schnittstellen etc.

- ✓ unbegrenzt Benutzer
- ✓ unbegrenzt Standorte
- ✓ Alle Module verfügbar
- ✓ Zugang zu Kundenwebcasts
- ✓ Kundenspezifisches Onboarding

* Preise gelten nur für Österreich und Deutschland

DIE MODULARE HYGIENE- UND QUALITÄTSMANAGEMENT SOFTWARE FÜR DEIN UNTERNEHMEN

**DAUERHAFT
KOSTENLOS!**

Jetzt mit QMSpot
BASIC starten.



Verwaltungsmodul



Checklisten



Audits



Sensorik



Geräteüberwachung



Schulungsverwaltung

QMSpot ist eine modulare Hygiene- und Qualitätsmanagement Software zur zentralen Durchführung, Überwachung, Optimierung, Analyse sowie Archivierung betrieblicher Prozesse und kritischer Kontrollpunkte innerhalb Deines Unternehmens.

QMSpot Basic



Nutze die beiden Module
Verwaltung und Checklisten
dauerhaft kostenlos!

Du willst mehr?



Wir bieten auch kosten-
pflichtige Pläne mit mehr Modulen &
Funktionen!

GO Digital!



Nutze auch Du die aktuelle
Förderung für Digitalisierung.

” STARTEN SIE
JETZT DIGITAL
MIT QMSPOT! “

ALLE MODULE VON QMSPOT



VERWALTUNGSMODUL

Die Schaltzentrale und das Herz des Deines QMSpots!

Mit dem MY-Modul verwaltest Du alle wichtigen Informationen wie gemeldete Mängel, Standortdaten, Kontakte, Ansprechpartner, Administratoren, Benutzer sowie Dein Notfallmanagement. Betriebliche Dokumente kannst Du mithilfe der zentralen Dokumentenverwaltung systemweit freigeben und teilen. Die punktuelle Aufgabenverteilung ermöglicht es Dir, einzelnen Nutzern oder ganzen Gruppen, Aufgaben zuzuweisen und diese zeitlich zu terminieren.

» **Verwaltung mal anders: einfach und effektiv!**



GERÄTEÜBERWACHUNG

Stehen Wartungen, Reparaturen oder sonstige Instandhaltungsmaßnahmen an?

Dank der Geräteüberwachung von QMSpot werden alle relevanten Daten Deiner Geräte im Betrieb permanent erfasst und dokumentiert. Du erhältst sofort Benachrichtigungen in kritischen Situationen und handelst ohne Zeitverlust. Egal ob Spülmaschine, Kühlgerät, Kühlhaus, Backofen, Fritteuse, Dampfgarer, Bain-Marie, Kaffeevollautomat etc.

» **Kein Problem! Mit dem DM-Modul überwachst Du Deine Geräte lückenlos.**



CHECKLISTENSYSTEM

Kontrollfreak und Pragmatiker?

Dann ist das CS-Modul Dein Modul. Hiermit bildest Du alle betrieblichen Checklisten digital ab. Ob Reinigungsliste oder komplexere Vorgänge wie Listen von Warenannahmen mit Validierung der erfassten Daten. Dank des CS-Moduls kannst Du Deinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Reinigungspläne, Arbeitsanweisungen und Verfahrenshinweise als Hilfe zur Verfügung stellen. Lehn dich zurück, denn Du kannst die Durchführung deiner Checks bis ins Detail überwachen.

» **Hier hast Du alles im Blick – und zwar auf Knopfdruck.**



TEMPERATURÜBERWACHUNG

Überwachung und automatische Dokumentation aller kritischen Sensordaten Dank des QMSpot ST-Moduls. Mit dem QMSpot Sensorik Modul erfasst Du die unterschiedlichsten Sensordaten und Messpunkte verschiedenster Hersteller in Deinem Unternehmen. Wir haben die technische Unterstützung, die Dein Unternehmen braucht und liefern Dir auf Wunsch natürlich auch die passende Hardware.

» **Egal ob Temperaturen, Füllstände, Luftfeuchte, CO2-Werte von Räumen, Kühlschränken, Kühlhäusern, Spülmaschinen, Theken oder anderen IoT-Geräten, mit unserem ST-Modul steht Dir alles offen.**



SCHULUNGSVERWALTUNG

Lebenslanges Lernen ist für jeden wichtig!

Vor allem im Bereich Hygiene ist es von enormer Bedeutung immer up to date zu sein. Das TA-Modul bildet den Schulungsstand von Dir und Deinen Mitarbeitern ab. Und nicht nur das. Hier erstellst und verwaltest Du als Unternehmer die für Dich relevanten Hygiene-, BG- und Mitarbeiterschulungen. Generiere im Handumdrehen Einladungen, um noch schneller interne und externe Teilnehmer zu Deinen Veranstaltungen einzuladen.

» **Einfach! Sicher! Digital!**

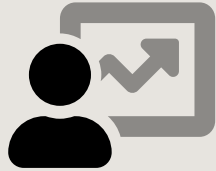


AUDITSYSTEM

Mit dem AS-Modul vereinfachst und standardisierst Du alle Abläufe in Deinem Unternehmen, vor-, während und nach einem Audit. Alle offenen Punkte und Mängel, die während des Audits festgestellt wurden, werden durch die intelligente Verknüpfung mit dem CS-Modul, direkt dorthin übertragen.

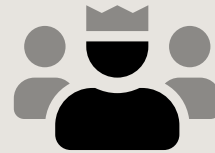
» **Das ermöglicht es dir, all Deine Unternehmensprozesse digital zu dokumentieren und diese, anhand der gewonnenen Daten, stetig zu optimieren.**

ÜBERSICHT DER VORTEILE



AUF DER SICHEREN SEITE

Durch IfS konforme Dokumentation Deiner
HACCP Checklisten und Temperaturen



AUFGABEN GEZIELT VERTEILEN

Durch ein komplexes Aufgabenmanagement
in Kombination mit individuell erstellbaren
Nutzerrollen und Gruppen



BETRIEBS UND WARTUNGSKOSTEN SENKEN

Durch optimierte, automatisierte
Arbeitsprozesse und ein effizientes Mangel-
und Notfallmanagement



Für **Profis**

Reinigung und Hygiene mit System

Seeger der **starker Partner** für Sie
im Bereich **Reinigung, Desinfektion** und **Pflege**

Ob im Gastrobereich, Catering, Großküchen, Pflegeheimen oder
lebensmittelverarbeitender Industrie

Durch ein breit gefächertes Angebot an
professionellen Reinigungs- und Desinfektionsprodukten
erleichtern und sichern wir Ihre Arbeitsvorgänge

Gemeinsam stark und erfolgreich, dafür steht **Seeger**

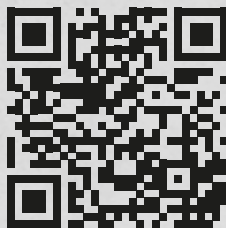


IMAGE-VIDEO FIRMA SEEGER



Qualität und Erfahrung seit 1881
140 Jahre Seeger



PERSONALHYGIENE & REINIGUNGSPLÄNE

Wir optimieren Ihre Abläufe

BEREICH	REINIGUNG	DESINFEKTION
Arbeitsstische und angrenzende Wandfläche	Nach Benutzung	Täglich nach Arbeitsende
Arbeitsstische, Theken nach Verarbeitung von Fleisch, Fisch, Geflügel und Ei	Nach Benutzung	Nach Reinigung
Schneidebretter	Nach Benutzung	Täglich
Schneidebretter nach Verarbeitung von Fleisch, Fisch, Geflügel und Ei	Nach Benutzung	Nach Reinigung
Maschinen / Geräte z.B. Wolf, Steaker, Spätzlemaschine, Zauberstab	Nach Benutzung	Nach Reinigung
Wannen, Mulden, Behälter zur Aufnahme von Lebensmitteln	Nach Benutzung	Nach Reinigung
Abfallbehälter	Täglich entleeren und neuen Beutel einspannen	Täglich reinigen und desinfizieren, wenn kein Beutel benutzt wird
Fußböden, Abflüsse	Täglich	Wöchentlich
Waschbecken, Ausspüsse	Täglich	Wöchentlich
Wischlappen, Putzlumpen	Täglich	Täglich Hitzedesinfektion
Bürsten, Schaber, Topfreiben	Täglich	Wöchentlich
Türgriffe, Griffe und Bedienungsfelder an Geräten	Täglich	Täglich
Toiletten, Waschbecken	Wöchentlich	Wöchentlich
Türen	Wöchentlich	Monatlich
Sozialräume	Wöchentlich	Wöchentlich
Kühlräume	Wöchentlich	Wöchentlich
Wände, Fliesen	Wöchentlich	Wöchentlich
Fußböden der Trockenbereiche, in Fluren Treppenhäuser	Nach Bedarf, mind. monatlich	Wöchentlich
Abzugshaube, LüftungsfILTER	Monatlich	
Vorratschränke, Regaltischen in Lageräumen		
Tiefkühlräume und -einrichtungen, Kühlräume -einrichtungen	Nach Bedarf, mind. halbjährlich	

BEISPIEL REINIGUNGS – UND DESINFEKTIONSPLAN

LEISTUNGSPORTFOLIO

Komplett-Service

- Sicherstellung der betrieblichen Hygiene-Standards nach HACCP



Hygiene-Maßnahmen

- Reinigungs- und Desinfektionssysteme
- Prüfung und Wartung der Dosiersysteme
- Mikrobiologische Prüfung der Reinigungs- und Desinfektionswirkung

Hygieneschulungen

- Fachgerechter Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Personalhygiene
- Grundlagen der Lebensmittel-Hygiene
- Infektionsschutzgesetz

Individuelle Lösungen

- Maßgeschneiderte Konzepte und persönliche Kundenbetreuung



SELBST-BEWUSST

NAH

VERBINDLICH



Für Profis ein **+**Plus

WARUM? GANZ EINFACH !

Unser Interesse an den Menschen der Region und unsere regionale Ausrichtung
sowie unser aktives Handeln am Puls der Zeit

... ist unser Plus!

Unsere Verlässlichkeit und unsere Bereitschaft Verantwortung zu übernehmen
stehen für ein Miteinander auf Augenhöhe

... ist unser Plus!

Unser professionelles Auftreten durch Mut zu Entscheidungen auf allen Ebenen
und unsere Bereitschaft uns stets zu hinterfragen und zu verbessern

... ist unser Plus!

ANGEBOTE
 ÜBER **WhatsApp:**
IMMER & ÜBERALL



WASGAU C+C
WhatsApp HIER:



wasgau-cc.de/whatsapp



**HIER
 FINDEN
 SIE UNS**

5x
 IN RHEINLAND-PFALZ
 & DEM SAARLAND
 1x AUCH IN IHRER
NÄHE

BOXBERG C+C

66538 Neunkirchen
 Betzenhölle 28
 Tel. 06821 984-0
 Fax 06821 984-299
 info@boxberg-cc.de

LAUTERTAL C+C

67657 Kaiserslautern
 Flickerstal 11
 Tel. 0631 71000-0
 Fax 0631 71000-11
 info@lautertal-cc.de

WEINSTRASSEN C+C

67433 Neustadt/Weinstraße
 Joachim-Meißner-Straße 2
 Tel. 06321 4002-0
 Fax 06321 4002-11
 info@weinstrassen-cc.de

NAHE C+C

55545 Bad Kreuznach
 Am Grenzgraben 16
 Tel. 0671 89444-0
 Fax 0671 89444-19
 info@nahe-cc.de

WASGAU C+C

66955 Pirmasens
 Winzler Straße 156
 Tel. 06331 2491-0
 Fax 06331 2491-11
 info@wasgauland-cc.de