

IK-mat system fra JPG

Alle som selger og produserer næringsmidler må ha kunnskap og rutiner for å vite hvordan maten skal håndteres trygt.

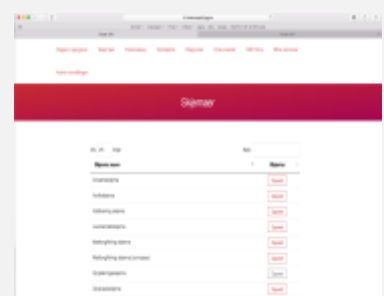
JPGs IK-mat er et digitalt system som enkelt lar dere logge alle rutiner og oppgaver i løpet av dagen. Vårt IK-mat system er fullt ut digitalt og tilgjengelig på alle enheter. Ingen papirskjemaer blir nødvendig. Dere kan bruke kontor PCen, montere en iPad på veggen eller la de ansatte bruke mobiltelefonen. Rapportene lagres i "skyen" og er lett tilgjengelig når du behøver informasjon

HACCP

Er en systematisk metode for å verifisere at de helsemessige farene i bedriften er under kontroll. HACCP-systemet består av

- Håndteringsbeskrivelse
- Flytskjema
- Fareanalyse

JPGs IK-mat system bruker en arbeidsmetode som har som mål å identifisere og kontrollere farer og risikoer i håndteringen av næringsmidler.



Riktig håndtering av mat



Det er mange krav til deg som skal håndtere mat. Det er viktig at du både har gode rutiner og god kjennskap til det som kan gå galt. Du skal håndtere, gjennomføre og dokumentere allergener, rengjøring, temperaturer, emballasje, hygiene, mm. I JPGs IK-mat system vil du både få oversikt, informasjon samt dokumentere hvordan du håndtere de daglige arbeidsprosessene.

Alt på et sted

Ingen bedrifter er like. Har dere et elghode som skal støvsuges en gang i måneden. Levende hummer i akvarium. Eller trebenker som må oljes en gang i måneden. Alle rutiner kan legges inn i vårt IK-mat verktøy og holde rede på alle oppgaver som skal utføres. Når du bruker vårt system så inneholder det alt det du trenger og akkurat det du trenger.



Lettlært

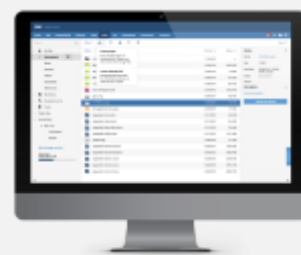


Ting blir ikke mer effektiv hvis du må bruke tiden til support. Derfor er IK-Mat verktøyet bygget opp med brukeren i fokus. Her er det ingen tekniske sjargonger og ingen trefingermanøver for å få ting gjort. Kan du bruke en telefon så kan du bruke systemet. Og det beste av alt systemet er tilgjengelig overalt på alle plattformer.

Mye funksjonalitet med skreddersøm

Når dere først skal digitalisere kjøkkenet, burde dere ikke samtidig ta ut noen andre fordeler? Vi har lagt inn noen nyttige tillegg som gjør arbeidsdagen enklere:

- Meldingstjeneste - trenger du å gi beskjeder til én eller flere i organisasjonen.
- Dokumentarkiv - finnes det informasjon som alle skal ha tilgang til.
- Sensorer med automatisk logging av temperatur



Kjedevennlig



I en kjede er det mange ting som blir mer effektivt, og noen ting som ikke gjør det. Et kjedekontor f eks, er ofte overraskende isolert. Vi kan hjelpe dere å samle inn og akkumulere data fra de forskjellige lokalitetene enten det er på fast eller ad-hoc basis. Ønsker du å hente ut data til andre systemer, kan vi hjelpe deg med det også.

Vårt verktøy er laget i Norge av programmerer som snakker norsk og forstår norsk arbeidsliv. Det betyr at produktet er laget for dere, ikke hentet et annet sted og tilpasset. Er det noe som trengs og endres kan vi gjøre det uten å spørre noen om hjelp eller lov. Fort og greit.

Ta kontakt med oss på telefon eller epost slik at vi sammen kan finne de beste løsningene for din organisasjon.