

Hygiene.Mgmt | Pro



**Viele Standorte,  
ein System.**

Einfacher. Transparenter.  
Sicherer.



## Warum ein professionelles Hygiene-Management?

Weil lecker nicht ohne sicher geht.

Was auf den Teller kommt, muss nicht nur lecker sein, sondern auch hohen Sicherheits- und Qualitätsstandards genügen. Kühlkette, Mindesthaltbarkeit, Kern-, Lagertemperatur, Produktqualität – alles muss stimmen und aufgezeichnet werden. In vielen Betrieben erfolgt das noch rein manuell: mit Stift, Papier, Exceltabelle. Dabei wäre doch ein standardisierter, automatischer Prozess so viel einfacher. Und genauer.

Wie mit Hygiene-Management Pro von RATIONAL. Die Lösung, die auf dem digitalen Küchenmanagement ConnectedCooking basiert, automatisiert Küchen-, Hygiene- und Qualitätsprozesse, vereinfacht Abläufe und schafft die Sicherheit, die ein Gastronom tagtäglich benötigt.

### ➔ Ihre Vorteile auf einen Blick



#### Zeit und Aufwand sparen

Durch digitale Checklisten und automatische Temperaturdokumentation vereinfachen Sie Ihre Hygiene- und Qualitätsprozesse und sparen dabei Zeit.



#### Sichtbarkeit schaffen

Die digitale Dokumentation stellt Daten übersichtlich dar, erhöht die Transparenz und ermöglicht ein aktives Steuern Ihrer Hygiene- und Qualitätsprozesse.



#### Prozessstandards etablieren

Standardisieren Sie Hygiene- und Qualitätsprozesse, auch standortübergreifend. Durch effizientere Prozesse steigern Sie Ihre Produktivität und senken die Kosten.



#### Sicherheit herstellen

Mit Hilfe einer betriebsübergreifenden, lückenlosen Dokumentation entlang der gesamten Food-Journey und eines proaktiven Risikomanagements können Sie die Lebensmittelsicherheit erhöhen.

## Alles aus einer Hand.

So einfach geht das.

Alles, was Sie für ein professionelles, standortübergreifendes Hygiene-Management benötigen: einfach zu bedienende Software, robuste Messtechnik und maßgeschneiderte Beratungs- und Trainingsleistungen.



#### Software

Mit Hilfe der Software werden Informationen gebündelt, ausgewertet und übersichtlich dargestellt.



#### Messtechnik

Sensible Messtechnik liefert exakte Daten, um zu sehen, ob alles in Ordnung ist.

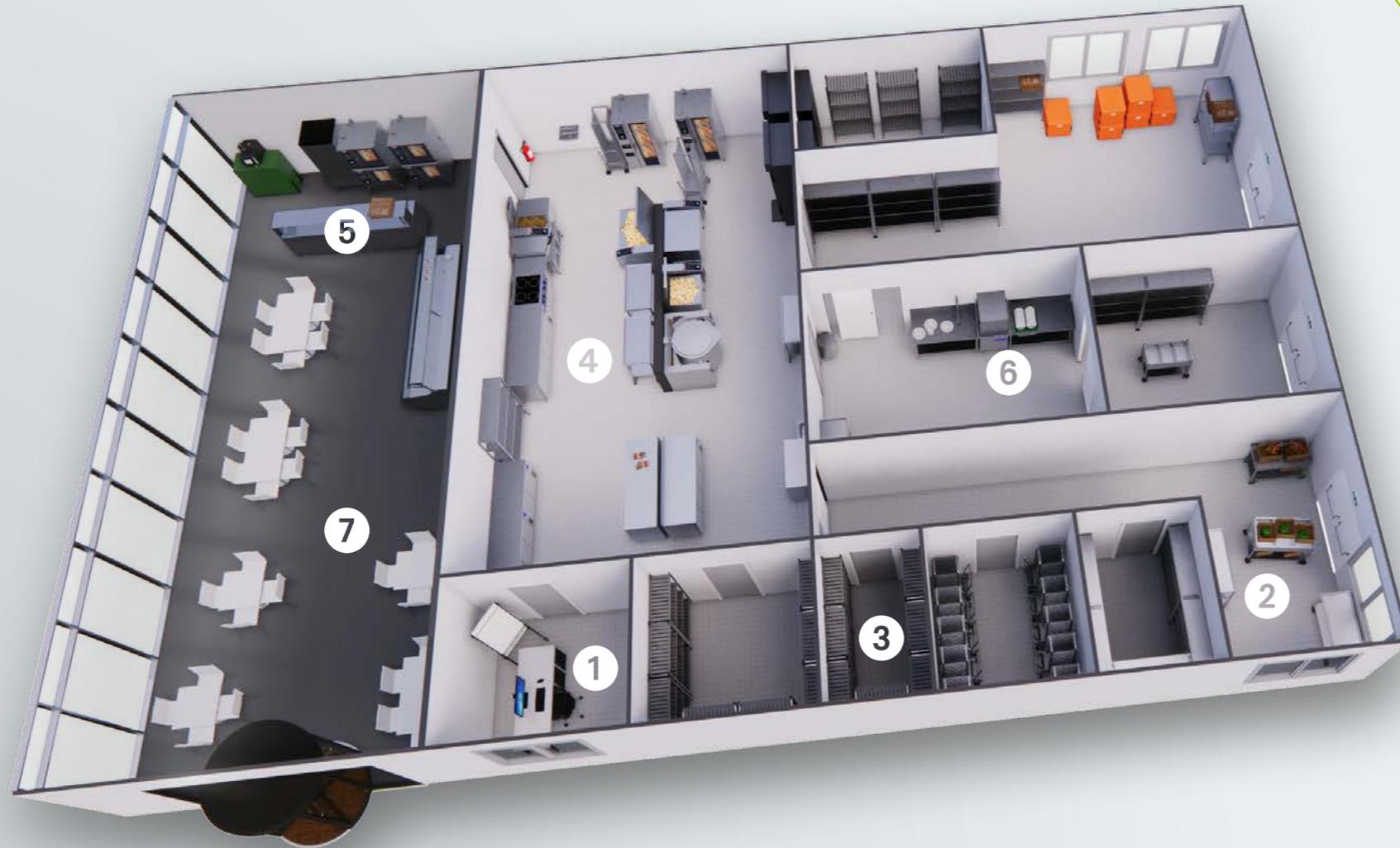


#### Beratung und Training

Damit Sie Hygiene-Management Pro bestmöglich nutzen können, unterstützen wir mit zahlreichen Dienstleistungen.

## Die Food Journey.

# So begleitet Hygiene-Management Pro.



### 1 Hygiene- und Qualitätsprozesse

Daten in Echtzeit sehen, Überblick über den Prozessstatus behalten, Kontroll- und Lenkungspunkte sowie die dazugehörigen Korrekturmaßnahmen definieren. Die Daten aller Betriebe vergleichen und archivieren.

### 2 Wareneingangsprüfung

Mithilfe intuitiv bedienbarer Checklisten und Bluetooth-Thermometern werden Temperatur- und Qualitätskontrollen dokumentiert und an die Software übertragen.

### 3 Kühlstellenüberwachung

Mit den RATIONAL-Temperatursensoren sind die Temperaturdaten aller Kühlhäuser und Kühlstellen sofort im Blick. Warnfunktionen und Korrekturmaßnahmen werden bei Grenzwertüberschreitungen aktiviert.

### 4 Speisenproduktion

Dokumentation und Kontrolle der Produktion mit digitalen Checklisten erledigen: Die HACCP-Daten aus den Garprozessen der RATIONAL-Kochsysteme werden automatisch dokumentiert und gespeichert.

### 5 Speisenausgabe

Mittels integrierter Schnittstelle werden die Daten der Speisenplanung automatisch in Checklisten zur Dokumentation übertragen.

### 6 Integration Schockfroster und Spülmaschinen

Ausgewählte Geräte in Hygiene-Management Pro integrieren und Temperaturdaten sowie Spültagebücher automatisch dokumentieren.

### 7 Reinigung

Digitale Checklisten und Verfahrensanweisungen sichern den korrekten Reinigungsprozess.

➔ **Was haben Sie davon?**  
Mit einer Lösung alle Standorte und Prozesse im Griff.

## Die Software. Für einen reibungslosen Ablauf.



Zeit und Aufwand  
sparen



Sichtbarkeit  
schaffen



Prozessstandards  
etablieren



Sicherheit  
herstellen



### 1 Automatische Temperaturdokumentation

Die automatisch von den Sensoren und mobilen Funkthermometern übertragenen Temperaturdaten können direkt in der Software analysiert werden.

### 2 Smartes Alarm- und Fehlermanagement

Alarmer lassen sich nach individuellen Kriterien einstellen. Zusätzlich hinterlegbare Korrekturmaßnahmen unterstützen bei der Problembehebung.

### 3 Intuitive Checklisten

Digitale Checklisten mit hinterlegten Bildern, PDF-Dateien und Videos führen sicher und effizient durch Hygiene- und Qualitätsprozesse. Die Checklisten lassen sich manuell, per QR-Code, NFC-Tag oder zeitgesteuert öffnen.

### 4 Zentraler Datenüberblick und Reports

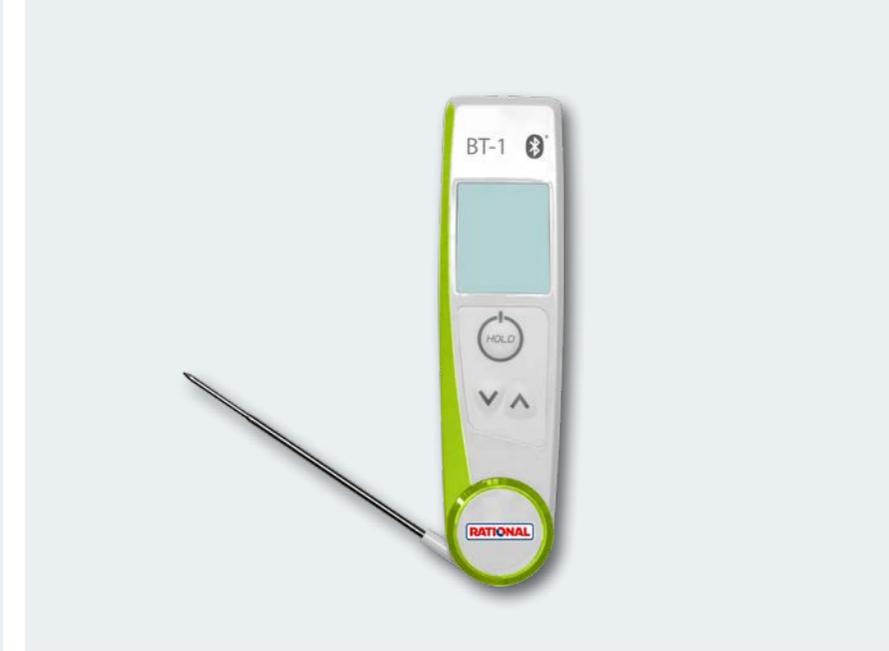
Ergebnisse aus allen Betrieben laufen zentral zusammen. Analyse- und Reportfunktionen ermöglichen das frühzeitige Erkennen von Abweichungen und das Einleiten von Prozessverbesserungen.

### 5 Passende Schnittstellen

In Hygiene-Management Pro können Sie Ihre Prozesse ganzheitlich darstellen. Über Schnittstellen können HACCP-Daten von ausgewählten Drittgeräten und weitere Software integriert werden.

## Messtechnik.

# Sensoren und Netzwerktechnik.



### Die halten ganz schön was aus:

Die RATIONAL-Messtechnik wurde extra für die hohen Anforderungen in Gewerbeküchen entwickelt und ist auf die Software abgestimmt.

Mit der LoRa-Funktechnik basieren die Sensoren und Gateways auf dem neusten Stand der Technik, bieten eine hohe Messgenauigkeit und schnelle Datenübertragung in Echtzeit. Und das smarte Energiemanagement sorgt für Batterielaufzeiten von bis zu 10 Jahren.

\* In Abhängigkeit von Temperaturbereich und Signalstärke zum Gateway.

### Sensoren

Mit den RATIONAL-Sensoren können Sie Temperaturen 24/7 automatisch erfassen und dokumentieren. An Kühlstellen, in Lagern oder beim Transport.

- › Hohe Messgenauigkeit
- › Große Reichweite
- › Hohe Störungsresistenz
- › Minimaler Stromverbrauch

### Technische Daten

- › Bis zu 10 Jahre Batterielaufzeit\*
- › Messbereich -40 °C bis +70 °C
- › Integrierter Lichtsensor (WTS-12)
- › Externer Temperaturfühler (WTS-11)
- › Schutzklasse IP 67

### Gateway

Das Gateway empfängt die Daten der Sensoren und sendet sie verschlüsselt an die Hygiene-Management Pro Software.

- › Remote Support
- › Hohe Störungsresistenz
- › Plug-&-Play-Lösung
- › Große Reichweite

### Technische Daten

- › LoRaWAN-Gateway
- › Verwaltet über Web GUI, SSH über LAN oder WiFi
- › Bis zu 49 LoRa-Sensoren verbinden
- › SX1308 LoRa-Konzentrator

### Thermometer

Temperatur entweder per Infrarot oder mit dem einklappbaren Kerntemperaturfühler messen. Ideal zur Wareneingangskontrolle, bei der Speisenausgabe oder zur Überwachung der Kühlkette.

- › Hohe Messgenauigkeit
- › Einfaches Übertragen der Messwerte per Bluetooth
- › Beleuchtetes Display
- › Einfaches Ablesen des Displays aus beiden Richtungen

### Technische Daten

- › HACCP und DIN EN 13485 konform
- › Messbereich -50 °C bis +250 °C
- › Akkulaufzeit bis zu 8 Stunden im Dauergebrauch
- › Speicherung bis zu 200 Einträgen

# Beratung, Training und technischer Support. Maßgeschneidert.

Mit unseren Dienstleistungen erhalten Sie genau die Unterstützung, die Sie möchten. Von der Ermittlung Ihrer digitalen Anforderungen, über Systemeinrichtung bis hin zu interaktiven Schulungen und Trainings.

## Anforderungsanalyse

Gemeinsam mit Ihnen analysieren Spezialisten den digitalen Reifegrad und die Anforderungen Ihres Betriebes und überprüfen diese auf Umsetzbarkeit.

### ➤ Ihre Vorteile

- › Planungssicherheit
- › Projekttransparenz

## Konzept und Umsetzung

Fachleute erstellen ein individuelles Konzept und begleiten Sie bei der Einführung und Umsetzung von Hygiene-Management Pro in Ihrem Unternehmen.

### ➤ Ihre Vorteile

- › Maßgeschneiderter Onboarding-Plan
- › Sofortiger Einsatz des Systems

## Training und Support

Lernen Sie mit Trainings und fachkundiger Unterstützung, wie Sie optimal mit Hygiene-Management Pro arbeiten.

### ➤ Ihre Vorteile

- › Gut ausgebildete Mitarbeiter
- › Sicherheit im Umgang mit Hygiene-Management Pro



## Nächster Schritt.

# Loslegen.

Erleben Sie Hygiene-Management Pro im Einsatz, lassen Sie sich die einfache Bedienung und Messtechnik zeigen. Vereinbaren Sie ein unverbindliches Erstgespräch oder buchen Sie direkt eine Live-Demo unserer Software. Weitere Informationen finden Sie auch unter [rational-online.com](http://rational-online.com).

### ➔ Kontakt

Gleich anrufen und einen unverbindlichen, kostenlosen Termin vereinbaren.

Tel. + 49 8191 327-387

### ➔ Software-Demo

Vereinbaren Sie eine kostenlose Web-Demo mit einem RATIONAL-Experten, um die Funktionen von Hygiene-Management Pro direkt im System kennenzulernen.

[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

### **RATIONAL Deutschland GmbH**

Siegfried-Meister-Straße 1  
86899 Landsberg am Lech  
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

[rational-online.com](http://rational-online.com)

### **RATIONAL AUSTRIA GmbH**

Münchner Bundesstraße 10  
5020 Salzburg  
Austria

Tel. +43 662 832799-0

Fax +43 662 832799-10

[info@rational-online.at](mailto:info@rational-online.at)

[rational-online.com](http://rational-online.com)