



ECOLAB[®]
Everywhere it Matters[™]

Seguridad alimentaria. Ahorros. Simplificación.

QUÉ PASARÍA SI USTED PUDIERA...

- MEJORAR el cumplimiento y la exactitud de la lista de verificación
- REDUCIR el tiempo dedicado a gerenciar el cumplimiento de tareas
- RECIBIR alertas de situaciones antes de que se conviertan en problemas
- ELIMINAR la preparación manual de listas de verificación y mantenimiento de registros
- Hacer todo esto MIENTRAS MEJORA la eficiencia de su cocina

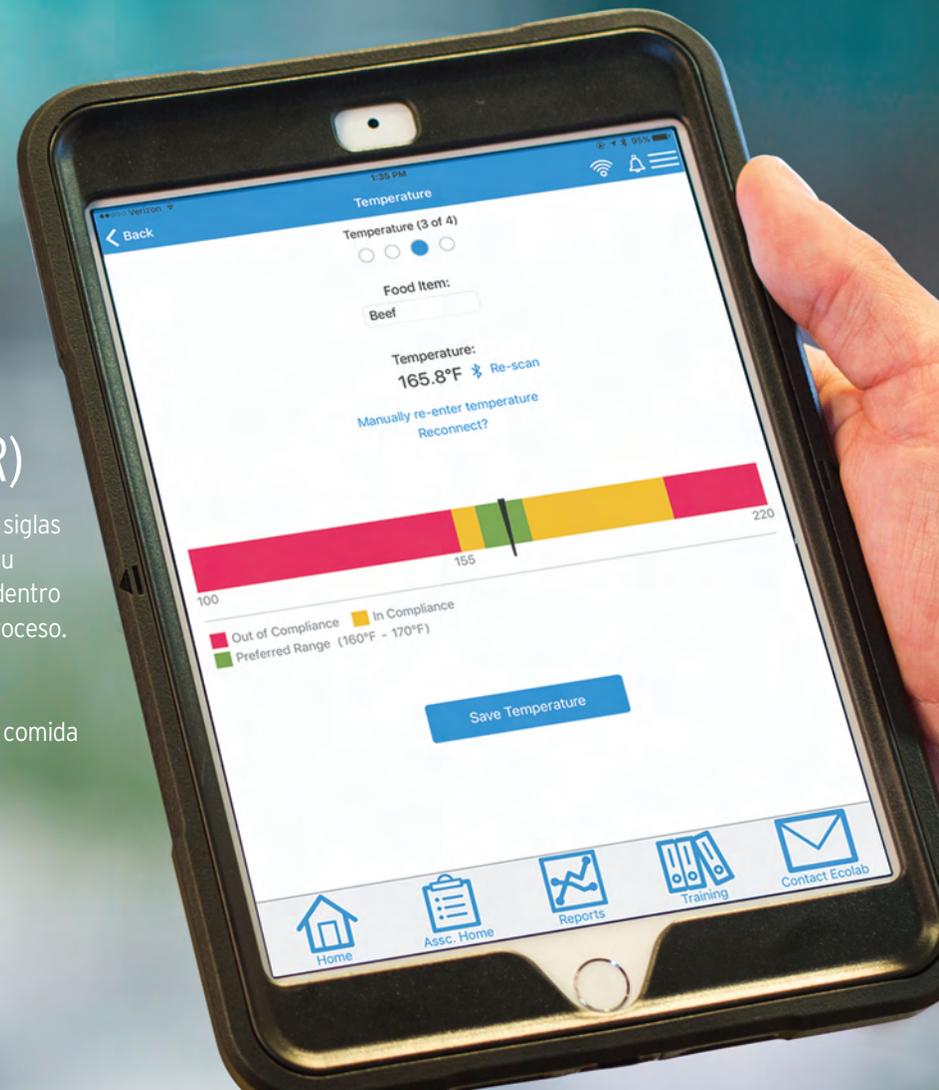
Tecnología + Personas =



DISEÑADO PENSANDO EN USTED. POR AQUELLOS QUE CONOCEN LOS RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA (QSR)

Especializados en el mercado de restaurantes de comida rápida (QSR, por sus siglas en inglés), en Kay sabemos que la ejecución sistemática es fundamental para su operación. Con las preferencias del consumidor introduciendo riesgos dentro de la cocina, usted necesita protección que no aumente la complejidad del proceso.

Mientras usted protege a sus clientes, nosotros lo protegemos a usted. Le presentamos KAY® PROTECT™, para lograr una seguridad alimentaria y ahorros de la manera simplificada que el ambiente de restaurantes de comida rápida requiere.



SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Mayor cumplimiento de la lista de verificación
- Mayor exactitud en la lista de verificación



AHORROS

- Menos tiempo para completar las listas de verificación
- Menos tiempo de gerencia para supervisar las listas de verificación



SIMPLIFICACIÓN

- Fácil de usar
- Presentación intuitiva de informes para simplificar la gerencia
- Jerarquía organizacional auto-gerenciada
- Tomar acciones con la capacitación regular del restaurante

PRESENTACIÓN DE KAY® PROTECT™

Aplicando la tecnología para simplificar operaciones y las labores de supervisión de la gerencia, KAY PROTECT incorpora de una manera única el servicio personal para ayudar a tomar acciones e impulsar las mejoras a través de su programa de seguridad alimentaria.

Listas de verificación digitales ▼



Control de temperatura remoto ▼

AUTOMATIZACIÓN DE LAS OPERACIONES

- Listas de verificación digitales de seguridad alimentaria
- Integración de termómetros de mano inalámbricos
- Control remoto integrado de temperatura

SIMPLIFICACIÓN DE LA GERENCIA

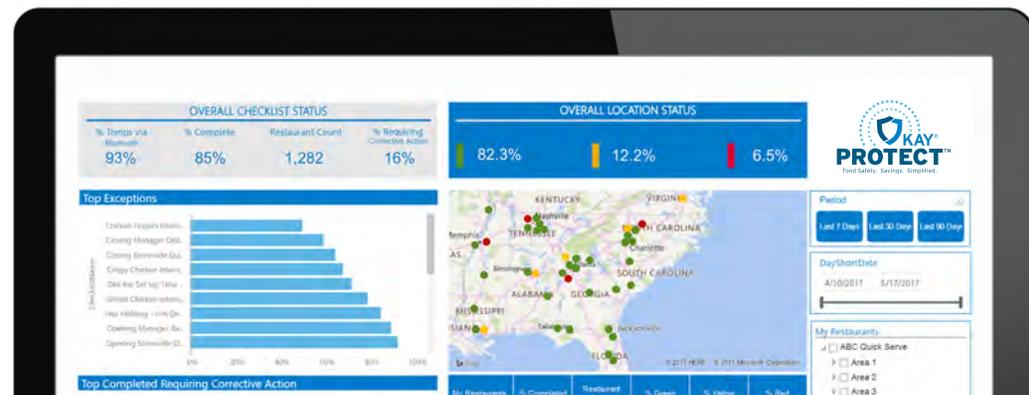
- Preparación de informes en tablero dinámico
- Envío de notificaciones y alertas
- Gerencia jerárquica
- Calibración gerenciada de dispositivos remotos de temperatura

TOMAR ACCIÓN

- Análisis de patrones y tendencias
- Establecimiento de prioridades de mejora del programa
- Servicios personalizados para impulsar la ejecución de prioridades

Paneles digitales dinámicos ▼

Diseñados para comprender rápidamente los patrones y tendencias, los tableros dinámicos KAY PROJECT permiten una fácil identificación de oportunidades de mejorar el programa.



- Gráficos intuitivos para una revisión rápida y fácil
- Visibilidad del estatus de cumplimiento en tiempo real
- Resúmenes basados en excepciones que simplifican la priorización
- Facilidad para cambiar y comparar tendencias a través de períodos de tiempo y nivel de su organización



LA DIFERENCIA DE KAY PROTECT

Aplicando la tecnología para monitorizar más fácilmente el riesgo de seguridad alimentaria, KAY PROTECT ofrece además una combinación única de recolección y análisis de datos para orientar las acciones, proporcionando un programa completo diseñado para no solo monitorizar el riesgo de seguridad alimentaria, sino mucho más.

KAY PROTECT está diseñado para minimizar el riesgo de seguridad alimentaria.

Recolección de datos

- Instalación y entrenamiento en persona en el restaurante
- Fácil acceso y visibilidad para el uso del programa
- Enseñanza y entrenamiento personal contínuos durante las Visitas de Inspección para asegurar un cumplimiento apropiado

Análisis y comunicación de datos

- Envío de notificaciones y alertas personalizadas basadas en datos
- Análisis avanzados que combinan múltiples fuentes de datos tales como listas de verificación de seguridad alimentaria, auditorías de seguridad alimentaria e informes de las Visitas de Inspección
- Revisiones regulares de los análisis de datos para alinear según las prioridades de mejora del programa

Servicio orientado a la acción

- Capacitación personalizada hacia las prioridades de mejora del programa
- Validación de que las acciones correctivas previas están implementadas y los problemas resueltos



OPCIONES DEL PROGRAMA KAY® PROTECT™

Es consciente de la importancia de proteger a sus clientes y su empresa contra los cambiantes desafíos de la seguridad alimentaria. Somos conscientes que sus necesidades de control de la seguridad alimentaria pueden variar y evolucionar con el tiempo. Para asegurar que el programa KAY PROTECT esté alineado con sus operaciones, empezamos con un programa base que aprovecha la tecnología y el servicio para simplificar la manera de monitorizar el riesgo de seguridad alimentaria. A partir de ahí, pueden añadirse características adicionales para ayudar a impulsar las acciones y la reducción proactiva del riesgo de seguridad alimentaria. Comuníquese con su representante de Kay para saber más acerca de las características y precios del programa que se adapten mejor a su operación.

Mejore la visibilidad con nuestro PROGRAMA BASE CARACTERÍSTICAS:

- Listas de verificación digitales de seguridad alimentaria
- Preparación de informes en tablero dinámico
- Gerencia jerárquica
- Enseñanza y capacitación en el restaurante durante la Visita de Inspección



Impulse acciones para minimizar más el riesgo de seguridad alimentaria con CARACTERÍSTICAS ADICIONALES DEL PROGRAMA:

- Control de temperatura remoto
- Análisis avanzados que combinan múltiples fuentes de datos tales como listas de verificación de seguridad alimentaria, auditorías de seguridad alimentaria e informes de las Visitas de Inspección
- Capacitación en el restaurante personalizado a las prioridades de las mejoras del programa
- Validación de que las acciones correctivas previas están implementadas y los problemas resueltos