ECOLAB®
Everywhere it Matters™

Segurança alimentar. Economia. Simplificação.

E SE
VOCÊ PUDESSE...

- MELHORAR a conformidade e exatidão da lista de controle
- REDUZIR o tempo gasto com gestão de conformidade
- RECEBER alertas de possíveis adversidades antes de se tornarem problemas
- ELIMINAR listas de controle e registros manuais
- Fazer tudo isso ENQUANTO MELHORA a eficiência de sua cozinha hen efficiency

Tecnologia + Pessoas = KAY® PROTECT™

Food Safety. Savings. Simplified.

FEITO PARA VOCÊ.
POR QUEM CONHECE QSR.

Exclusivamente focados em servir o mercado QSR, nós entendemos que uma execução consistente é crítica para o seu negócio. Com as preferências dos clientes gerando riscos à cozinha, é preciso uma proteção que não aumente a complexidade dos processos. Enquanto você protege seus clientes, nós estamos aqui para te proteger. Apresentamos o KAY® PROTECT™, oferecendo segurança e economia alimentar, de modo simplificado, de acordo com as exigências do ambiente QSR.

SEGURANÇA ALIMENTAR

- Melhorando a conformidade com as listas de controle
- Melhorando a precisão das listas de controle

ECONOMIA

- Economia de tempo operacional para cumprir com as listas de controle
- Economia de tempo de supervisão da lista de controle

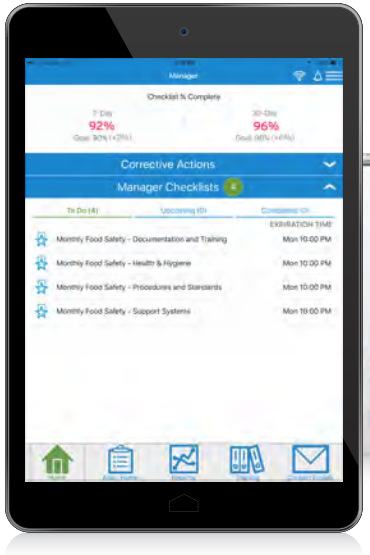
SIMPLICAÇÃO

- Fácil de usar
- Fácil documentação para um gerenciamento simplificado
- Hierarquia organizacional auto gerenciada
- Para tomar ações com um treinamento padrão para restaurantes

APRESENTANDO O KAY® PROTECT™

Tecnologia potencializada para simplificar a supervisão operacional e de gerenciamento, o KAY PROTECT integra exclusivamente o serviço pessoal para ajudar as suas tomadas de medidas e a impulsionar a melhoria de seu programa de segurança alimentar.

Listas digitais de controle ▼



Controle remoto de temperatura ▼

OPERAÇÕES AUTOMATIZADAS

- Listas digitais de controle de segurança alimentar
- Integração Wi-Fi com termômetro portátil
- Gerenciamento remoto de temperatura integrado

GERENCIAMENTO SIMPLIFICADO

- Painel de documentação dinâmico
- Notificações push e alertas
- Gerenciamento hierárquico
- Calibração gerenciada de termostatos portáteis

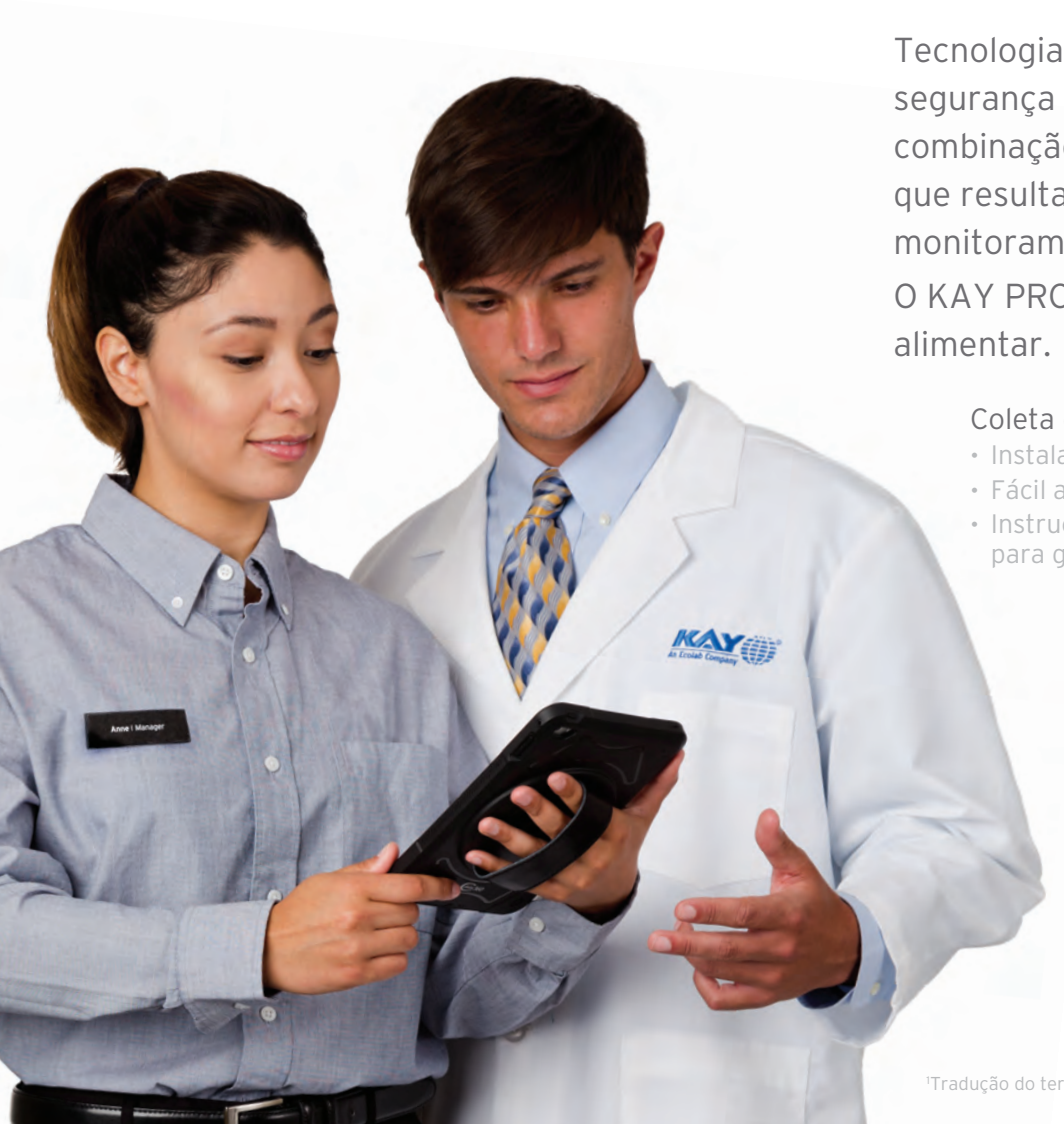
TOMADA DE MEDIDAS

- Análise de padrões e tendências
- Estabelecimento de prioridades para a melhoria do programa
- Serviço personalizado para direcionar a execução de prioridades

Projetado para reconhecer padrões e tendências rapidamente, os painéis dinâmicos do KAY PROTECT possibilitam uma fácil identificação de oportunidades para o programa de melhorias.

Painel dinâmico digital ▼

- Gráficos intuitivos para análises fáceis e rápidas
- Visualização em tempo real do status de conformidade
- Resumos baseados em exceções simplificam a priorização
- Capacidade de comparação e alteração de tendências de acordo com períodos de tempo e estágios de sua organização.



A DIFERENÇA DO KAY PROTECT

Tecnologia potencializada para fácil monitoramento de riscos à segurança alimentar, o KAY PROTECT também oferece uma combinação única de coleta de dados, análise e ação de atendimento que resulta em um programa completo que vai além do monitoramento de riscos à segurança alimentar.

O KAY PROTECT é idealizado a minimizar os riscos à segurança alimentar.

Coleta de Informação

- Instalação e treinamento realizados pessoalmente no restaurante
- Fácil acesso e visibilidade no uso do programa
- Instrução e treinamento pessoal contínuos de acordo com o Valor de Visitas[1] para garantir conformidade

Análise de Dados e Comunicação

- Notificações push e alertas personalizados por dados
- Análise avançada combinando múltiplas fontes de dados, como listas de verificação de segurança alimentar, auditorias de segurança alimentar e relatórios de Valor de Visitas
- Revisão periódica da análise de dados para alinhar as prioridades do programa de melhoria

Serviço com Foco na Ação

- Treinamento com foco nas prioridades do programa de melhorias
- Validação que prioriza que ações corretivas estejam em vigor e seus respectivos problemas resolvidos

[1]Tradução do termo Visit Value: KPI que mede o número total de visitas à receita total.

OPÇÕES DE PROGRAMAS KAY® PROTECT™

Você reconhece a importância de proteger seus clientes e seu negócio dos crescentes desafios envolvendo a segurança alimentar. Nós reconhecemos que seu gerenciamento em segurança alimentar pode precisar evoluir e variar com o passar do tempo. Para garantir que o programa KAY PROTECT se adeque às suas operações, nós começamos com um programa base que aproveita a tecnologia e o serviço para simplificar como seus riscos à segurança alimentar podem ser monitorados. A partir daí, podem ser acrescentados recursos adicionais para auxiliar a ação e redução proativa do risco à segurança alimentar. Entre em contato com seu Representante Kay para discutir os recursos e preços do programa que melhor se encaixam com as suas operações.

Melhore a visibilidade com os nossos **RECURSOS DE PROGRAMA BASE:**

- Listas digitais de verificação de segurança alimentar
- Painel de documentação dinâmico
- Gerenciamento hierárquico
- Ensino e treinamento no restaurante durante as Visitas de Valor

Acione medidas para minimizar o risco à segurança alimentar com **RECURSOS DE PROGRAMA ADICIONAIS:**

- Gerenciamento remoto de temperatura
- Análise avançada combinando múltiplas fontes de dados, como listas de verificação de segurança alimentar, auditorias de segurança alimentar e relatórios de Valor de Visitas
- Treinamento no restaurante com foco nas prioridades do programa de melhorias
- Validação que prioriza que ações corretivas estejam em vigor e seus respectivos problemas resolvidos

ECOLAB®

KAY BVBA
Havenlaan 4
B-3980, Tessenderlo, Belgien
bekaycustomerservice@ecolab.com

52324-00 QSR_PORT 52324/8000/1117
©2017 Kay Chemical Company. Todos os direitos reservados.