



ECOLAB[®]
Everywhere it Matters[™]

食品安全. 节约成本. 简化流程.

如果您可以....

- 改进检查表合规性和准确性
- 缩短管理合规性所花的时间
- 在问题成为麻烦前接到警报
- 无需人工检查表和保存记录
- 做到以上各项，同时提高厨房运营效率

技术 + 人员 =



了解快速餐饮行业的 我们, 专为您打造.

我们致力于服务快速餐饮行业, 并了解始终如一的执行操作对您的运营非常重要。由于消费者更关注后厨的食品安全风险, 您需要简便的流程给予保障。在您保护顾客的同时, 让我们来保护您的品牌。引入KAY® PROTECT™ 解决方案, 只需简单的步骤即可为快速餐饮门店节约运营成本, 提高食品安全



食品安全

- 改进检查表合规性
- 提高检查表准确性



节省成本

- 缩短餐厅填写检查表的时间
- 缩短管理层监督检查表的时间



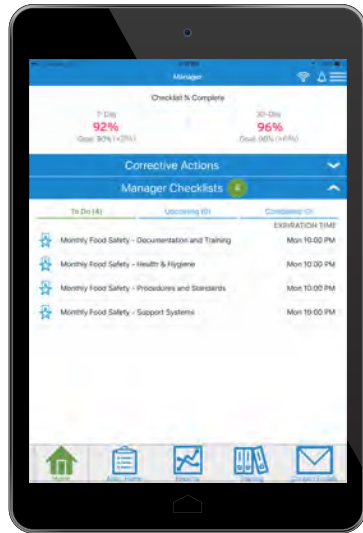
简化流程

- 易于使用
- 直观报表, 简化管理
- 自动管理的组织层级
- 通过常规的餐厅培训即可执行

推出 KAY[®] PROTECT[™]

KAY PROTECT 运用技术简化运营和管理层监督，以独特方式融合个性化服务，帮助采取行动，完善您的食品安全方案。

数字检查表 ▼



远程温度管理 ▼



运营自动化

- 数字食品安全检查表
- 配合无线手持式温度计
- 一体化远程温度管理

简化管理

- 动态控制面板报告
- 推送通知和警报
- 层级管理
- 受管理的远程温度装置校准

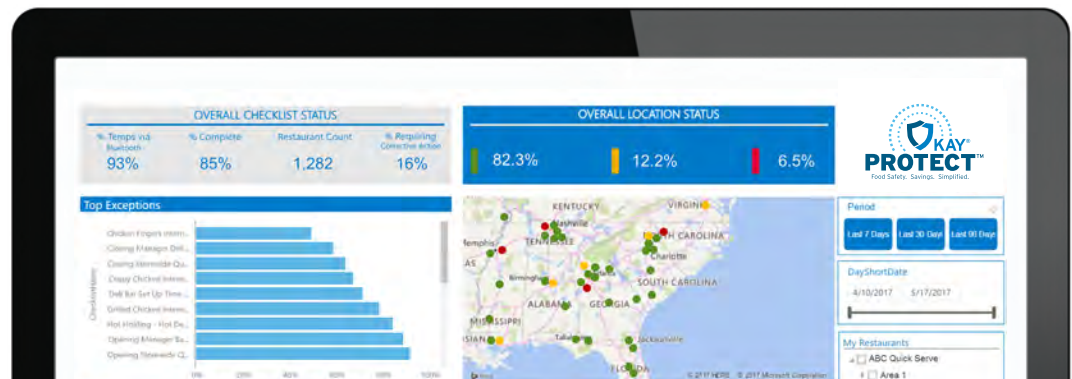
采取行动

- 分析规律和趋势
- 确定解决方案，优先处理事项
- 量身定制的服务，推动优先事件处理的执行

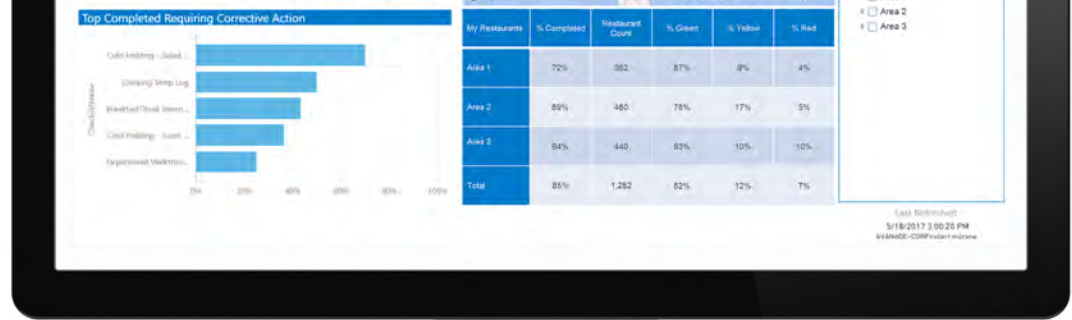
动态数字控制面板 ▼

动态的KAY PROTECT

控制面板专为快速了解规律和趋势而搭建，可以轻松发现食品安全方面的改进机会。



- 直观图形，查看方便快捷
- 实时合规状态可视化
- 基于对特殊情况的简化的优先处理
- 易于调整和对比不同时期的运营层级的趋势



KAY PROTECT 的卓越之处

KAY PROTECT运用技术简化食品安全风险监督，并以独一无二的方式融合数据采集、分析和服务能力，提供的完整解决方案超越了食品安全风险监督。KAY PROTECT在最大限度上帮助您减少食品安全风险。

数据采集

- 餐厅现场安装和培训
- 方案简单易懂，可视性佳
- 持续提供的培训，确保餐厅标准化流程

数据分析和通信

- 推送通知和定制化数据警报
- 高级分析，融合食品安全检查表、食品安全审核和店访报告等多重数据来源
- 定期审查数据分析，实现方案的改进和调整

以行动为中心的服务

- 量身定制的培训，着重帮助实现方案的改进和调整
- 在问题发生前得以解决



KAY[®] PROTECT[™] 方案选择

对于您来说，保护客户和品牌,应对不断出现的食品安全的挑战，是非常重要的。我们认为，随着时间不断变化，每个客户对食品安全的管理需求也会发生改变。为确保KAY PROTECT方案适合您的业务，我们将从基础方案开始，运用技术和简化您的食品安全风险监督方式。在此基础上，可以添加额外特性，帮助推进执行，积极减少食品安全风险。请联系您的Kay代表，讨论最适合您的方案和价格。

提升可视性通过我们的基础方案：

- 数字化的食品安全检查表
- 动态控制面板报告
- 层级管理
- 现场培训和指导



采取行动进一步降低食品安全风险通过我们的额外方案：

- 远程温度管理
- 高级分析涵盖多重数据来源，如食品安全检查表，食品安全审核和店访报告
- 餐厅现场培训，为您量身定制方案
- 在问题发生前得以解决