



ECOLAB[®]
Everywhere it Matters[™]

Seguridad alimentaria. Economía. Simplificación.

Y SI USTED PUDESE...

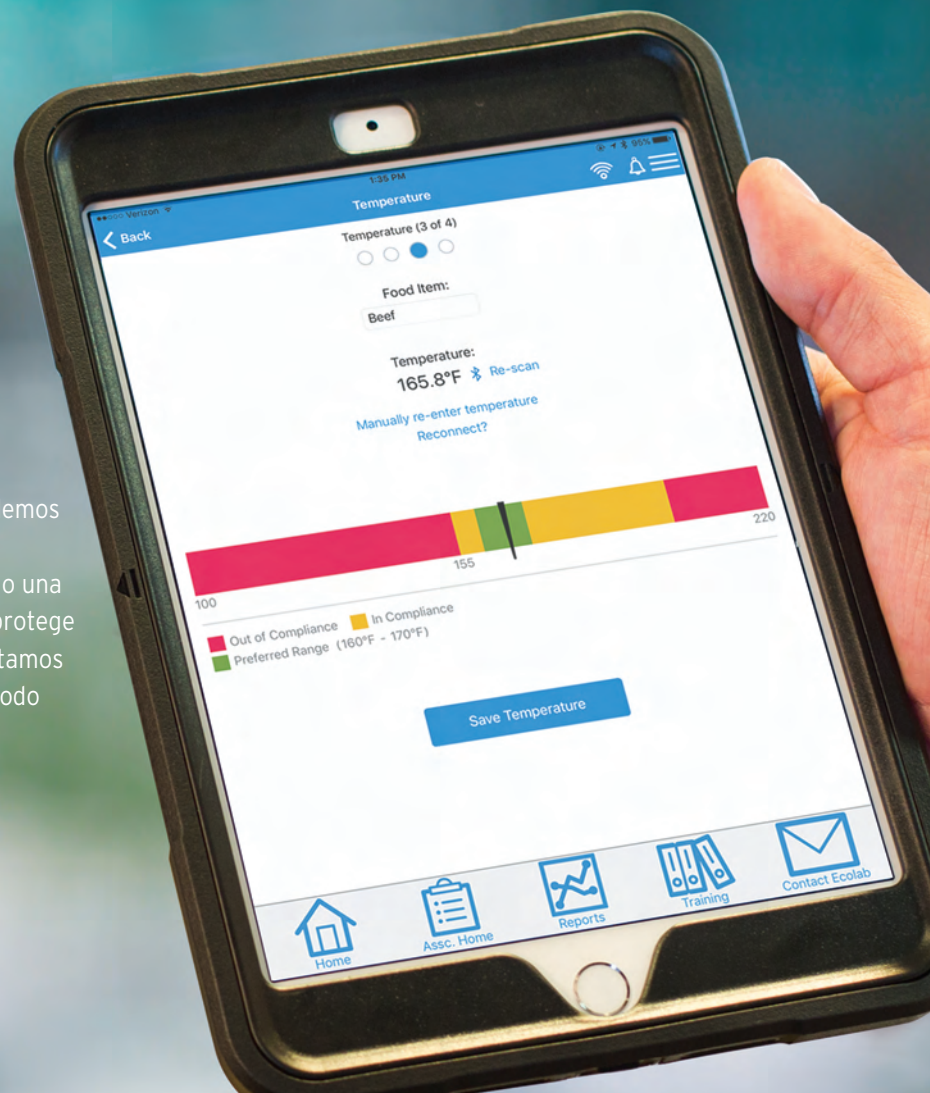
- MEJORAR la conformidad y exactitud de la lista de control
- REDUCIR el tiempo dedicado a la gestión de la conformidad
- RECIBIR alertas de posibles adversidades antes de convertirse en problemas
- ELIMINAR listas de control y registros manuales
- Hacer todo esto MIENTRAS MEJORA la eficiencia de su cocina

Tecnología + Personas =



HECHO PARA USTED. POR QUIEN CONOCE QSR.

Exclusivamente enfocados en servir al mercado QSR, nosotros entendemos que una ejecución consistente es crítica para su negocio. Con las preferencias de los clientes generando riesgos a la cocina, es necesario una protección que no aumente la complejidad de los procesos. Mientras protege a sus clientes, nosotros estamos aquí para protegerlo a usted. Presentamos KAY® PROTECT™, ofreciendo seguridad y economía alimentaria, de modo simplificado, de acuerdo con las exigencias del ambiente QSR.



SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Mejorando la conformidad con las listas de control
- Mejorando la precisión de las listas de control



ECONOMÍA

- Economía de tiempo operacional para cumplir con las listas de control
- Economía de tiempo de supervisión de la lista de control



SIMPLICACIÓN

- Fácil de usar
- Fácil documentación para una administración simplificada
- Jerarquía organizativa auto gestionada
- Para tomar acciones con un entrenamiento estándar para restaurantes

PRESENTANDO KAY[®] PROTECT[™]

Tecnología potencializada para simplificar la supervisión operacional y de gerenciamiento, KAY PROTECT integra exclusivamente el servicio personal para ayudar a su toma de medidas y para impulsar la mejora de su programa de seguridad alimentaria.

Listas digitales de control ▼



OPERACIONES AUTOMATIZADAS

- Listas digitales de control de seguridad alimentaria
- Integración Wi-Fi con termómetro portátil
- Gestión remota de temperatura integrada

GESTIÓN SIMPLIFICADA

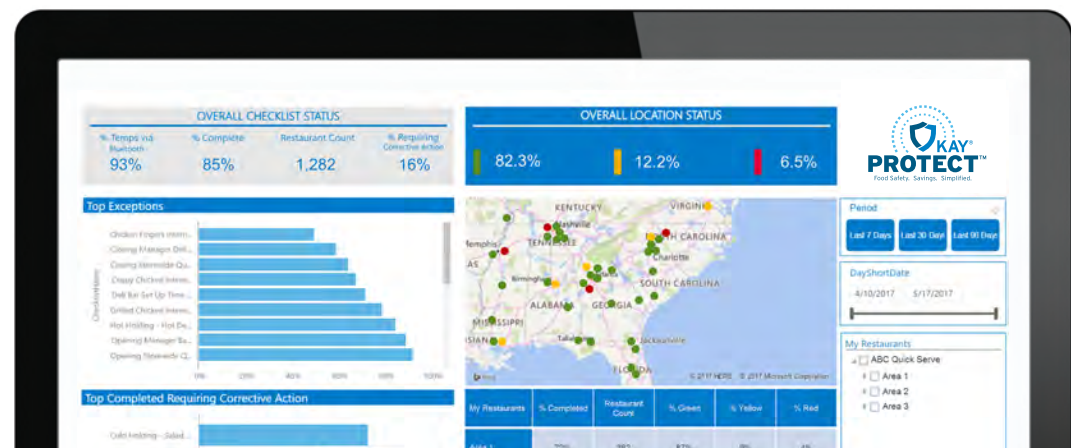
- Panel de documentación dinámica
- Notificaciones push e alertas
- Gestión Jerárquica
- Calibración gestionada de termostatos portátiles

TOMA DE MEDIDAS

- Análisis de patrones y tendencias
- Establecimiento de prioridades para la mejora del programa
- Servicio personalizado para direccionar la ejecución de prioridades

Panel dinámico digital ▼

Diseñado para reconocer patrones y tendencias rápidamente, los paneles dinámicos del KAY PROTECT posibilitan una fácil identificación de oportunidades para el programa de mejoras.



- Gráficos intuitivos para análisis fáciles y rápidos
- Visualización en tiempo real del estado de cumplimiento
- Resúmenes basados en excepciones simplifican la priorización
- Capacidad de comparación y cambio de tendencias de acuerdo con períodos de tiempo y etapas de su organización.



LA DIFERENCIA DE KAY PROTECT

Tecnología potencializada para un fácil monitoreo de riesgos a la seguridad alimentaria, KAY PROTECT también ofrece una combinación única de recolección de datos, análisis y acción de atención que resulta en un programa completo que va más allá del monitoreo de riesgos a la seguridad alimentaria.

KAY PROTECT es idealizado a minimizar los riesgos a la seguridad alimentaria.

Recolección de información

- Instalación y entrenamiento realizados personalmente en el restaurante
- Fácil acceso y visibilidad en el uso del programa
- Instrucción y entrenamiento personal continuados de acuerdo con el Valor de Visitas para garantizar el cumplimiento

Análisis de Datos y Comunicación

- Notificaciones push y alertas personalizadas por datos
- Análisis avanzado combinando múltiples fuentes de datos, como listas de verificación de seguridad alimentaria, auditorías de seguridad alimentaria e informes de valor de visitas
- Revisión periódica del análisis de datos para alinear las prioridades del programa de mejora

Servicio con enfoque en la Acción

- Entrenamiento enfocado en las prioridades del programa de mejoras
- Validación que prioriza que las acciones correctivas estén en vigor y sus respectivos problemas resueltos



OPCIONES DE PROGRAMAS KAY® PROTECT™

Usted reconoce la importancia de proteger a sus clientes y su negocio de los crecientes desafíos relacionados con la seguridad alimentaria. Reconocemos que su gestión en seguridad alimentaria puede necesitar evolucionar y variar con el paso del tiempo. Para garantizar que el programa KAY PROTECT se adecue a sus operaciones, comenzamos con un programa base que aprovecha la tecnología y el servicio para simplificar cómo sus riesgos de seguridad alimentaria pueden ser monitoreados. A partir de ahí, pueden añadirse recursos adicionales para auxiliar la acción y reducción proactiva del riesgo a la seguridad alimentaria. Póngase en contacto con su representante de Kay para discutir los recursos y los precios del programa que mejor se adapten a sus operaciones.

Mejore la visibilidad con nuestros **RECURSOS DE PROGRAMA BASE:**

- Listas digitales de verificación de seguridad alimentaria
- Panel de documentación dinámica
- Gestión jerárquica
- Enseñanza y formación en el restaurante durante las visitas de valor



Accione medidas para minimizar el riesgo de la seguridad alimentaria con **RECURSOS DE PROGRAMA ADICIONALES:**

- Gestión remota de temperatura
- Análisis avanzado combinando múltiples fuentes de datos, como listas de verificación de seguridad alimentaria, auditorías de seguridad alimentaria e informes de valor de visitas
- Entrenamiento en el restaurante centrándose en las prioridades del programa de mejoras
- Validación que prioriza que las acciones correctivas estén en vigor y sus respectivos problemas resueltos