

Clipping aus: FleischMagazin 6/2015

Erscheinungsdatum: Juni 2015

Veröffentlicht von: FleischMagazin

Referenz: PI Frigodoc Xpress

handel technik

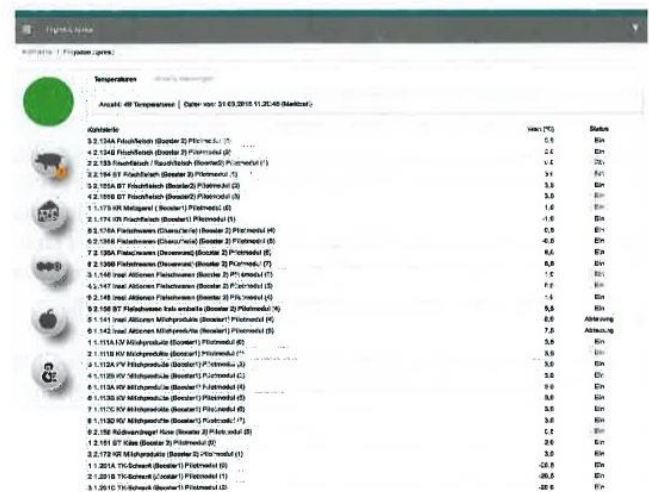
Schnelle Temperaturkontrolle per Ampel-Check

Für die HACCP-konforme Temperaturüberwachung im Supermarkt hat Wurm Systeme (Remscheid) die unkomplizierte und effiziente Web-Anwendung Frigo-Doc Xpress entwickelt. Die ermöglicht den schnellen Ampel-Check für das Temperatur-Monitoring im Lebensmittelmarkt. Mit FrigoDoc Xpress erkennt der Verantwortliche eines Marktes oder Filialnetzes direkt auf einen Blick, ob und wo in einem seiner Märkte aktuell Temperaturabweichungen vorliegen.

Die neue Lösung ist bereits in mehreren Märkten erfolgreich im Einsatz – für weitere Märkte und Betreiber soll FrigoDoc Xpress in nächster Zeit aktiviert werden. Mit augenfälligen Ampelsymbolen in der Startansicht wird der Zustand des Marktes in der einfach zu bedienenden Online-Anwendung angezeigt. Der grüne Ampelstatus wsignalisiert sofort: Alle Temperaturen in Ordnung. Der rote Ampelstatus weist darauf hin, dass Abweichungen zu den jeweils vorgegebenen Sollwerten vorliegen, die geprüft und ggf. behoben werden müssen. So genügt bei rotem Ampelstatus ein Mausklick und es werden alle kritischen Temperaturen tabellarisch aufgelistet. Ein zugrunde gelegter Algorithmus sorgt dafür, dass nur relevante Temperaturabweichungen zu einer Warnmeldung führen.

Die neue webbasierte Version FrigoDoc Xpress baut automatisch mehrmals pro Stunde eine sichere VPN-Verbindung zum Markt auf. Die aktuellen Temperaturen

werden auf dem Wurm-Server gesichert und ausgewertet. Dadurch erhöht sich die Datensicherheit gegenüber der Speicherung allein auf dem lokalen PC deutlich: Die hochsensiblen Informationen sind auf zwei TÜV-zertifizierten redundanten Servern (an unterschiedlichen Standorten) gespeichert. Zusätzlich werden tägliche Sicherheits-Backups durchgeführt. Die zentrale Speicherung ermöglicht es zudem, über einen Zeitraum von zwei Jahren bis zu vier Mal täglich Temperaturen zu dokumentieren und zum Download bereitzustellen.



Kategorie	Werte (°C)	Status
3.2.134A Fleischfach (Ständer 2) Fleisch (S)	0,8	Ein
4.2.134B Fleischfach (Ständer 2) Fleisch (R)	2,1	Ein
2.2.133 Fleischfach (Ständer/Block) (Ständer) Fleisch (S)	1,4	Ein
3.2.134 BT Fleischfach (Ständer 2) Fleisch (S)	3,1	Ein
3.2.135A BT Fleischfach (Ständer 2) Fleisch (S)	3,9	Ein
4.2.135B BT Fleischfach (Ständer 2) Fleisch (S)	3,8	Ein
1.1.173 KH Metzgerei (Ständer 1) Fleisch (S)	1,0	Ein
2.1.174 KH Fleischfach (Ständer 1) Fleisch (S)	-1,0	Ein
0.3.176A Fleischwaren (Ständer/2/4) (Ständer 2) Fleisch (R)	0,9	Ein
0.2.184A Fleischwaren (Ständer/2/4) (Ständer 2) Fleisch (S)	-0,2	Ein
7.2.135A Fleischwaren (Ständer/2) Fleisch (S)	0,6	Ein
8.2.136B Fleischwaren (Ständer/2) Fleisch (S)	0,9	Ein
3.1.140 Insa Altkäse Fleischwaren (Ständer 2) Fleisch (S)	1,5	Ein
4.1.141 Insa Altkäse Fleischwaren (Ständer 2) Fleisch (S)	1,2	Ein
9.2.148 Insa Altkäse Fleischwaren (Ständer 2) Fleisch (S)	-1,1	Ein
9.2.150 BT Fleischwaren Roh verarbeitet (Ständer 2) Fleisch (R)	0,8	Ein
9.1.141 Insa Altkäse Fleischwaren (Ständer 1) Fleisch (S)	0,0	Abweichung
0.1.142 Insa Altkäse Fleischwaren (Ständer 1) Fleisch (S)	7,0	Ein
1.1.113A KV Milchprodukte (Ständer) Fleisch (S)	0,0	Ein
2.1.113B KV Milchprodukte (Ständer) Fleisch (S)	0,0	Ein
3.1.113C KV Milchprodukte (Ständer) Fleisch (S)	0,0	Ein
4.1.113D KV Milchprodukte (Ständer) Fleisch (S)	0,0	Ein
5.1.113E KV Milchprodukte (Ständer) Fleisch (S)	0,0	Ein
6.1.113F KV Milchprodukte (Ständer) Fleisch (S)	0,0	Ein
7.1.113G KV Milchprodukte (Ständer) Fleisch (S)	0,0	Ein
8.1.113H KV Milchprodukte (Ständer) Fleisch (S)	0,0	Ein
9.2.136 Röhrenbagger Holz (Ständer 2) Fleisch (S)	1,2	Ein
1.2.131 BT Käse (Ständer 2) Fleisch (S)	0,0	Ein
3.2.179 KV Milchprodukte (Ständer 2) Fleisch (S)	3,0	Ein
1.1.201A TK-Schmelz (Ständer 1) Fleisch (S)	-0,2	Ein
2.1.201B TK-Schmelz (Ständer 1) Fleisch (S)	-0,5	Ein
3.1.201C TK-Schmelz (Ständer 1) Fleisch (S)	-0,0	Ein

Für Marktbetreiber, die jederzeit und von jedem Standort aus den Zugriff auf aktuelle Temperatur-Istwerte benötigen, ist FrigoDoc Xpress ein intuitiv bedienbares und gleichzeitig effizientes Tool.

FleischMagazin 6/2015