



**KiILTO
PRO**

HYGINET®

— Hygieniasuunnitelma aina saatavillasi

Kiillon HygiNet® -palvelu tarjoaa ammattikeittiöihin ketterän ratkaisun, jonka avulla hygieniasuunnitelma ja hygieniaan liittyvä dokumentointi on helppo pitää ajan tasalla ja kaikkien saatavilla.

Helppokäyttöisen ja selkeän HygiNet® -palvelun avulla hoidat vaivattomasti kaikki lakisääteiset velvoitteet ja löydät nopeasti hygieniasuunnitteluun liittyvät tiedot yhdestä osoitteesta. Hygieniamittausnäytteiden ja -tulosten dokumentointi ja raportointi terveystarkastajalle on sähköisellä hygieniasuunnitelmalla helppoa.



RAVINTOLAKOHTAISET OHJEET JA TUOTTEET

Raportointi ja sisäinen viestintä helpottuu, kun kaikki tiedot löytyvät samasta paikasta.



HELPOTTAA TYÖTÄ JA PARANTAA TURVALLISUUTTA

Sähköinen hygieniasuunnitelma helpottaa vierailevien keittiömestareiden ja vuokratyöntekijöiden työtä.



HELPPOUTTA OMAVALVONTAAN

Omaavalvonnan avulla varmistetaan ruokaturvallisuus vältetään riskit.

MITEN HYGINET® -PALVELU TOIMII?

HygiNet® -palvelu auttaa ammattikeittiöiden arjessa ylläpitämällä ja päivittämällä hygieniatietoa säännöllisesti. Raportointi ja sisäinen viestintä helpottuu työkalun avulla, kun kaikki tiedot löytyvät samasta paikasta. Esimerkiksi käyttöturvallisuustiedotteiden viimeisimmät versiot ovat helposti löydettävissä.

HygiNet® -palvelusta löydät lisäksi yksityiskohtaiset puhdistus- ja menetelmäohjeet eri kohteista, jolloin kuka tahansa yrityksestäsi voi nopeasti tarkistaa, millä tuotteilla ja välineillä tietty tila on tarkoitettu siivota ja kuinka usein. Ohjeet pysyvät aina ajan tasalla ja ne on helppo tarkastaa tietokoneelta tai puhelimesta myös matkan päällä.

APUNA HENKILÖKUNNAN PEREHDYTYKSESSÄ

HygiNet® -palvelusta löytyvät kohdekohtaisesti kaikki tarvittavat tiedot, joten palvelua voi käyttää myös koulutus- ja perehdytystyökaluna niin arkisessa opastuksessa kuin täydennyskoulutuksessakin.

Ongelmatilanteessa yhteyshenkilöiden tiedot ovat nopeasti saatavilla, ja pikanäppäimillä löytää hetkessä esimerkiksi keittiöhygieniasuunnitelman, ravintolakohtaiset tuotevalinnat tai menetelmäohjeet esimerkiksi astianpesukoneiden puhdistamiseen.

ULKOASU PERSONOITAVISSA

Palvelun ulkosasu on raikas ja moderni ja sen **selkeyteen ja helppokäyttöisyyteen** on kiinnitetty erityisiä huomiota.

Ulkoasu on mahdollista **personoida asiakkaan yritysilmmeen mukaiseksi**.

HygiNet® taipuu niin tabletille, tietokoneelle kuin mobiiliin käyttäjän mieltymyksistä riippuen.



HYGIENIASUUNNITELMA, JOKA EI VANHENE KOSKAAN

Palvelun sisältöjä päivittämällä hygieniasuunnitelma pysyy **aina ajan tasalla**.



Digitaalinen hygieniasuunnitelma helpottaa vierailevien keittiömestareiden ja vuokratyöntekijöiden työtä ja **lisää ruokaturvallisuutta**.



Omaavvonnalla varmistetaan ruokaturvallisuus ja vältetään riskit. HygiNet® -palvelussa on digitaalinen hygieniasuunnitelma, pintahygienianäytteiden tulokset kootusti sekä raportoinnit **kaikki samassa paikassa**.



HELPPOA KEITTIÖN JOHTAMISTA

Kiireisessä ammattikeittiön arjessa digitaalinen HygiNet® -ratkaisu helpottaa keittiön johtamista ja tuo lisää varmuutta kaikkiin työtehtäviin siivoamisesta pintanäytteisiin ja omavalvontaan.

Omaavvontasuunnitelmasta löytyvät määräykset niin elintarvikkeiden säilytykseen kuin työntekijöiden henkilökohtaiseen hygieniaan ja pintahygieniaan.

KAIKKI YHDESSÄ PAIKASSA

Kaikki hygieniaan liittyvä tieto löytyy yhdestä paikasta, on ajantasaista ja helposti saatavilla silloin, kun sitä tarvitaan.

Lisäksi palveluun voi tallettaa raportit pintahygienianäytteistä, jolloin tulosten koonti, pitkäaikainen seuranta ja vertailu helpottuvat. Dokumentaation avulla voi todentaa miten asiat on hoidettu, ja vertailla tuloksia eri vuosina ja eri toimipisteissä. Palvelu auttaa myös löytämään mahdollisia trendejä pidemmällä aikavälillä.

Tutustu HygiNet® -palveluun
-> www.kiilto.fi/ammattihygienia/hyginet

