PRESSEINFORMATION

Hygienemanagement und Filialqualität für Bäckereien

**AWENKOback bereitet optimal auf Hygienekontrollen vor**

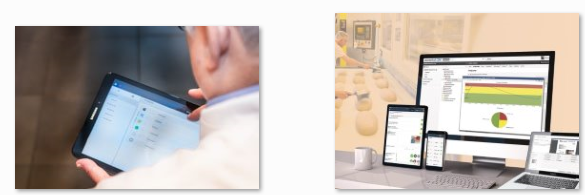
**Friedrichshafen, 31.05.2019 – AWENKOback bildet alle wichtigen Hygiene- und Qualitätsmanagementprozesse von Bäckereien ab. Die Software wurde auf Basis von Kriterien der TÜV SÜD Management Service GmbH weiterentwickelt, um alle wichtigen Parameter für eine Zertifizierung einzubinden. So erleichtert AWENKOback als effiziente, vernetzte und mobile Lösung die Kontrollen und Kontrollbegehungen nach HACCP sowie deren Dokumentation wesentlich.**

„Hygienemanagement und Qualitätssicherung beschäftigen uns von OptimoBercher als wesentliche Bausteine ergänzend zur Warenwirtschaft. Wir schaffen Datendurchgängigkeit und sinnvolle Prozesse, die Bäckereien bei ihren täglichen Herausforderungen den Rücken freihalten, um nicht noch mehr Papierkram wälzen zu müssen und um alle Standorte im Blick zu haben. Mit Unterstützung der Experten von der TÜV SÜD Management Service GmbH haben wir die Lösung optimal auf Kontrollen sowie die Zertifizierung der Betriebe vorbereitet“, beschreibt David Bercher, geschäftsführender Gesellschafter OptimoBercher.

AWENKOback wurde für Betriebe jeglicher Größenordnung entwickelt. Mit der Software lässt sich das Hygienemanagement in Bäckereien zeitsparend und regelmäßig durchführen. Alle wesentlichen HACCP-Vorgänge werden erfasst und dokumentiert. Warenkontrollen, Temperaturprüfungen oder Reinigungsdokumentationen werden direkt in der Anwendung AWENKOback bearbeitet. Über die zur Verfügung stehende App sind alle Checklisten jeder Filiale auf einen Blick einsehbar. Zudem werden Hygieneschulungen, Arbeitssicherheitsschulungen oder auch Snackschulungen in AWENKOback umgesetzt und dokumentiert. Durch die digitale Verteilung von Dokumenten, Schulungsnachweisen oder Mitarbeiterbenachrichtigungen erleichtert AWENKOback auch die Filialkommunikation. Alle wichtigen Informationen, ob zu Reklamationen oder notwendigen Reparaturen, werden aussagekräftig zur Verfügung gestellt.

Bisher war es gängige Praxis, Hygienemaßnahmen auf Tabellen in Papierform mit Unterschrift zu dokumentieren. Ob die Reinigung der Sanitärräume tatsächlich durchgeführt wurde, sagt das Papier aber nicht aus. Mit der Fotodokumentation in AWENKOback kann der Sauberkeitszustand optisch erfasst werden. Die digitale Sammlung aller Kontrollen ermöglicht es, die Performance der Standorte über Jahre zu verfolgen und damit einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess zu erreichen.

**Bildmaterial**



**OptimoBercher: Softwarepartner für Bäckereien**

OptimoBercher ist ein Familienunternehmen aus Friedrichshafen am Bodensee mit über 30 jähriger Erfahrung im Bereich Softwareentwicklung und Beratung für Bäckereien und Konditoreien in ganz Deutschland sowie dem deutschsprachigen Ausland. Organisierte Betriebsabläufe, Messbarkeit und Bedarfsempfehlungen sind die Grundlagen für erfolgreiche Bäckereien. So entwickelt das 25 Mitarbeiter starke Team nicht nur die Lösungen für Warenwirtschaft, Bedarfsprognosen und Hygienemanagement gemäß den Anforderungen der Betriebe weiter, sondern steht Kunden vor allem als IT-Berater zur Seite. [www.optimobercher.de](http://www.optimobercher.de)

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur, Claudia Fröhlich, E-Mail: [froehlich@kommunikationpur.com](mailto:froehlich@kommunikationpur.com)

Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 49, Fax: +49.89.23 23 63 51