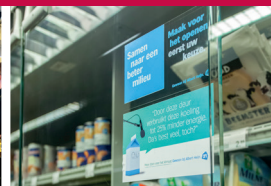
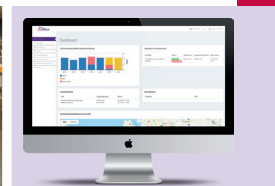




Vakcentrum Rmoni - Uw HACCP administratie geheel digitaal



De CBL Hygiëncode (voor de levensmiddelenhandel waaronder foodspecialiteitenwinkels) 'vormt de basis voor het verkopen van veilige levensmiddelen in een hygiënische omgeving'. Als wordt gewerkt volgens de Hygiëncode wordt voldaan aan de geldende wet- en regelgeving. De code eist dan wel dat ook kan worden aangetoond dat er volgens de code wordt gewerkt. Dat kan door het bijhouden van tal van controlelijsten en registratiesystemen. Met Vakcentrum Rmoni wordt die registratie een stuk eenvoudiger en doelmatiger.

Eenvoudig in te richten

Vakcentrum Rmoni is in feite uw digitale hygiëne registratie. Via Rmoni beheert u alle controlelijsten die u in uw onderneming gebruikt, zoals de schoonmaak- en temperatuurlijsten. De standaardlijsten staan er alvast voor u in, deze kunt u aanpassen voor uw specifieke situatie. Daarnaast kunt u uw eigen controlelijsten toevoegen, bijvoorbeeld voor allergenenbewaking of met de recepturen. Op basis van deze lijsten maakt u checklists: wanneer moeten welke acties worden ondernomen. Het schema maakt u geheel op maat. Het inrichten van Rmoni doet u vanaf uw computer.

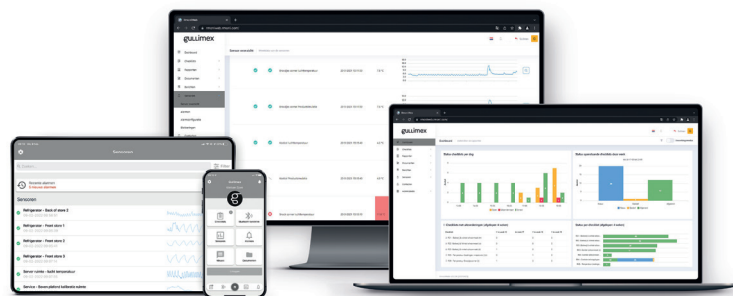
“Dagelijkse, wekelijkse, maandelijkse en checklists per kwartaal en half jaar zijn simpel en snel in te plannen.”

Handig in gebruik

Het gebruik van de checklists is makkelijk. Dat gaat via een mobiele telefoon (iOS of Android) of een tablet. Uw medewerker logt in en kan vervolgens zien welke checklists en taken er voor dat moment nog open staan. Het is dan een kwestie van de activiteiten langslopen en afvinken. Iedere gebruiker krijgt een eigen profiel met gebruikersnaam en wachtwoord. Zo kunt u dus ook taken persoonlijk toewijzen en controleren wie welke taken uitvoert.

Temperatuurmetingen en alarmering

Natuurlijk wilt u gelijk weten wanneer de temperatuur in een koeling onverwacht oploopt, zo kunt u tijdig actie ondernemen en wordt derving voorkomen. Door middel van aan Vakcentrum Rmoni gekoppelde meetinstrumenten, waaronder loggers (temperatuursensoren) in de koelingen, kunt u continu de temperatuur in uw koelingen bewaken én krijgt u een melding wanneer de temperatuur afwijkt. Een ander voordeel van de temperatuursensoren is dat wanneer de sensoren in de koelingen hangen er geen handmatige metingen meer vereist zijn. Deze sensoren zijn geïntegreerd in hetzelfde systeem en zijn in te zien via elk Android en IOS apparaat.



De voordelen van Vakcentrum Rmoni voor uw winkel:

- Digitaal voldoen aan hygiëne registratie, geen papierwerk meer nodig;
- Flexibel, iedere werknemer kan checklist afwerken;
- Actueel inzicht in uitvoering taken door individuele medewerkers;
- Heldere rapportage, dashboards en trendanalyses;
- Te koppelen met temperatuurmetingen;
- Altijd voorbereid op inspectie NVWA.

Getest door collega's

Bij de ontwikkeling van Vakcentrum Rmoni zijn we niet over een nacht ijs gegaan. Het systeem is ontwikkeld door Gullimex en uitvoerig geanalyseerd door Vakcentrum-deskundigen, maar belangrijker nog, ook uitvoerig getest door collega-ondernemers en hun medewerkers. Daarbij zijn ook de koppelingen met temperatuurloggers gelegd. Vakcentrum Rmoni bleek steeds de verwachtingen te overtreffen in gebruiksgemak en inzicht.

“De Rmoni-app is overzichtelijk. Dit komt doordat er één lijst is met de checklists die nog openstaan en deze verdwijnen uit de lijst als ze voltooid zijn.”

Prijsoverzicht Vakcentrum Rmoni

Belangstelling voor Vakcentrum Rmoni

Stuur dan een bericht aan reactie@vakcentrum.nl. Wij zorgen er dan voor dat er snel contact met u wordt opgenomen om uw wensen te inventariseren en te komen tot de optimale toepassing van Vakcentrum Rmoni.

Het Vakcentrum heeft Rmoni niet alleen al voor een groot deel voor u ingericht. Het Vakcentrum heeft een speciale prijsafpraak gemaakt. In plaats van € 26 per maand, betalen Vakcentrumleden voor het basisabonnement op Rmoni € 18,50 per maand.

Een direct voordeel van € 90 per jaar.

Vakcentrum Rmoni

U krijgt een abonnement op Vakcentrum Rmoni. Hiervoor betaalt u uitsluitend de maandelijkse kosten van **€ 18,50** per locatie.

Aanvullende hardware

Op onderstaande hardware die bij Gullimex wordt aangekocht, denk hierbij aan loggers of bluetooth thermometers, ontvangt u een **korting van 10%**.

Thermometer (TLC 700)

De analoge thermometer kan niet worden gekoppeld aan Rmoni, maar de gemeten temperatuur kan handmatig in Rmoni worden gezet.

Prijs per stuk, normaal € 55 voor Vakcentrumleden **€ 49,50**

Jaarlijkse kalibratie: prijs per stuk € 37,-

Bluetooth thermometer

De TLC 750 BT (Bluetooth thermometer). Dit is een 2-in-1 thermometer met inklapbare insteekvoeler voor steekmetingen en een infraroodsensor voor snelle contactloze metingen.

De Bluetooth thermometer is te gebruiken in combinatie met Rmoni.

De gemeten waarden worden direct in Rmoni gezet.

Prijs per stuk normaal € 286 voor Vakcentrumleden **€ 257,40**

Jaarlijkse kalibratie: prijs per stuk € 69,50

Automatische temperatuurmonitoring

	Normaal	Vakcentrumleden
Logger starterkit* (1x gateway C10 en 2x E12 koelcel en vriescel)	€ 922	€ 829,80
Rmono E12 / prijs per stuk	€ 246	€ 221,40
Router R10 / prijs per stuk	€ 281	€ 252,90

Voor de automatische temperatuurmonitoring is een starterskit samengesteld bestaande uit een gateway en een logger. De starterskit is uit te breiden met meer loggers (Rmono E12) en versterkingsrouters (Router R10).

*) Bij de aanschaf van een Logger starterkit dient nog rekening gehouden te worden met aanvullende kosten 2-punts kalibratie per Rmono (logger) € 33

Maandelijkse abonnementskosten per Rmono (logger) € 3,30

Pakket op maat

Wilt u een offerte voor een pakket op maat stuur dan een mail met een beschrijving van uw situatie aan reactie@vakcentrum.nl.

Alle prijzen zijn exclusief btw en verzendkosten

“Een HACCP-lijst op papier is niet meer van deze tijd.”

