



GESTIONE MODULARE  
DELLA QUALITÀ PER  
LA VOSTRA AZIENDA





- ✓ Liste di controllo
- ✓ Audit
- ✓ Tecnologia dei sensori
- ✓ Controllo delle attrezzature
- ✓ Gestione dei corsi di formazione

Il tool che – indipendentemente dal settore di attività e da qualsiasi piattaforma – si occupa della definizione, dell'esecuzione, della sorveglianza, dell'ottimizzazione, dell'analisi e dell'archiviazione centralizzate dei processi aziendali e dei punti critici di controllo! Tutti i dati provenienti dai moduli confluiscono in un'unica sede a livello centrale.

Mettetevi comodi: perché con QMSpot – utilizzabile con flessibilità ovunque e in qualsiasi momento – avrete sempre il pieno controllo della situazione.





**QMSpot** è un **SOFTWARE MODULARE DI GESTIONE DELLA QUALITÀ E DELL'IGIENE** per l'esecuzione, la sorveglianza, l'ottimizzazione, l'analisi e l'archiviazione centralizzate dei processi aziendali e dei punti critici di controllo.

Il sistema permette di **TENERE D'OCCHIO IN TOTALE SEMPLICITÀ TUTTI I PARAMETRI IMPORTANTI**, come liste di controllo ricorrenti, monitoraggio permanente della temperatura e gestione sistematica delle attrezzature.

**IL SOFTWARE CHIARO E INTUITIVO** permette, grazie a una gestione flessibile, di stabilire quali autorizzazioni di sistema spettano ai singoli user.

✓ **TUTTO SOTTO CONTROLLO** – nella dashboard è possibile vedere in ogni momento le attività previste per l'azienda, sia nella propria sede sia in altre

✓ **NESSUNA PENDENZA IN SOSPELO** – le liste di controllo possono essere create facilmente e contrassegnate come evase con un semplice tocco

✓ **CONTROLLO TOTALE** – il registro fotografico permette di tenere traccia delle attività svolte

✓ **KNOW HOW** – le istruzioni di lavoro e le note procedurali aiutano nello svolgimento delle attività

✓ **NIENTE PANICO** – anche in situazioni di crisi è possibile garantire e documentare un processo ordinato

✓ **FUNZIONAMENTO OFFLINE** – potete contare su QMSpot anche quando Internet non è disponibile

✓ **DAPPERTUTTO COME A CASA** – con oltre 100 versioni linguistiche, QMSpot parla la lingua di quasi tutti i collaboratori

✓ **SOFTWARE MODULARE:** QMSpot può essere personalizzato in base alle vostre esigenze e i costi sono sempre sotto controllo



# MODULO DI GESTIONE



Centro di controllo nonché cuore di QMSpot, il modulo di gestione MY permette l'elaborazione di tutte le informazioni importanti quali i difetti segnalati, le informazioni delle sedi, i contatti, i referenti, gli amministratori, gli utenti e la gestione delle emergenze. Grazie alla gestione centrale dei documenti, la documentazione operativa può essere autorizzata e condivisa con l'intero sistema.

**La gestione diventa semplice ed efficace!**

## Key features

### RIPARTIZIONE DEI COMPITI

La ripartizione puntuale dei compiti permette sia a singoli utenti che a interi gruppi di assegnare compiti e fissare scadenze.

### DOCUMENTI

Grazie alla gestione centrale dei documenti, la documentazione operativa può essere autorizzata e condivisa con l'intero sistema.

### GESTIONE DEI DIFETTI

Poco importa che vengano generati in automatico dal sistema oppure registrati dai collaboratori: tutti i difetti vengono assegnati ai responsabili del caso e potete così mantenere una panoramica di tutte le operazioni svolte, fino alla soluzione del problema.

### CONFIGURAZIONE

Gestite i vostri dati di base – dati di localizzazione, referenti, contatti d'emergenza, amministratori e utenti.

### DAPPERTUTTO COME A CASA

Offrite ai vostri collaboratori la possibilità di usufruire del sistema nella loro lingua.

### OFFLINE

Anche in caso di connessione instabile, sbrigate i vostri compiti semplicemente offline, servendovi della nostra app. I dati verranno sincronizzati automaticamente in un secondo momento.

### REGOLAZIONE DELLA LUMINOSITÀ

Definite voi stessi luci e ombre sul display scegliendo il design che preferite.

### SCANSIONE DI CODICI QR

Servitevi di codici QR interni per visualizzare in modo semplice e rapido dati delle attrezzature, punti di misurazione o compiti in scadenza.

### INTERMODULARE

La comunicazione intermodulare permette di effettuare il trasferimento di compiti. Se p.es. si verifica un guasto nel modulo DM, nel modulo CS viene generato automaticamente un incarico di check-list.

### FLESSIBILE

All'interno del sistema è possibile aggiungere singoli moduli o disdire in qualsiasi momento quelli che non servono più.

### CENTRALE

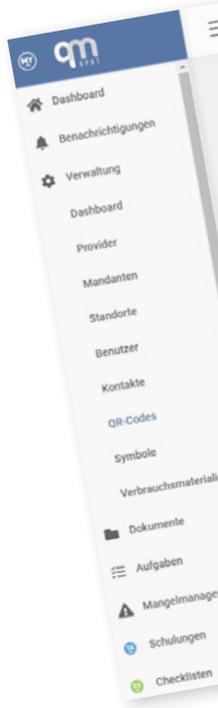
Tutti i dati provenienti dai moduli confluiscono in un'unica sede a livello centrale.

### NOTIFICHE

Stabilite in base alle vostre esigenze come e per quali eventi desiderate ricevere una notifica nel sistema e/o tramite e-mail.

### ACCESSO DA PARTE DEI CONTROLLORI

Permettete agli addetti alla gestione della qualità di accedere in qualsiasi momento ai report disponibili – anche quando non siete in azienda.





Esempio  
screenshot

ERSTELLEN + Alle Standorte x

### QR-Codes

Suchen ...

- QR\_Code Spülküche Täglich  
Checkliste
- QR-Code für Auftauprozess  
Checkliste
- QR-Code für Corona Schnelltest  
Checkliste
- QR-Code für Wareneingang Metzgerei  
Checkliste
- QR-Cook & Chill  
Checkliste

HINZUFÜGEN +

ERSTELLEN + Alle Standorte x

### Symbole

Suchen ...

- Atemschutz  
Sicherheit
- Gesichtsschutz  
Sicherheit
- GHS01\_Unstabil - Explosionsgefahr / Flüssigkeiten, Feststoffe und Gemische, die durch Schlag, Reibung, Erwärmung, Feuer oder andere Zündquellen (z.B. elektronische Kontakte) explodieren. Stoffbeispiele: Nitroglycerin, Dibenzoylperoxid  
Warnung
- GHS02\_Achtung Entzündlich / Entzündbare Gase, Flüssigkeiten, Aerosole und Feststoffe, die bei Berührung mit Wasser entzündbare Gase entwickeln, selbstentzündliche und selbstzersetzliche Flüssigkeiten und Feststoffe, selbsterhitzungsfähige Stoffe und Gemische. Stoffbeispiele: Propan, Butan, Acetaldehyd  
Warnung
- GHS03\_Achtung Brandfördernd / Oxidierende und entzündend wirkende Feststoffe, Flüssigkeiten und Gase. Stoffbeispiele: Sauerstoff, Hypochlorit  
Warnung
- GHS04\_Achtung Komprimierte Gase / Gase und Gasgemische, die in einem Behältnis enthalten sind, verdichtete Gase (unter Druck), verflüssigte Gase, gelöste und tiefgekühlt verflüssigte Gase. Stoffbeispiele: Flüssiggase, Druckgasflaschen  
Warnung

TZ\_Gastro\_Hotel\_GM

HINZUFÜGEN +

ERSTELLEN + Alle Standorte x

### Verbrauchsmaterialien

Suchen ...

- 0050 - Famil 50 Super / Fettlöser für den Lebensmittelbereich  
Einheit: 10 Liter
- 0772 - Famil CSR extra stark - Chlorhaltiger Bodenreiniger  
Einheit: 10 Liter
- 0388 - Famil Konvekt- Grill- und Konvektmatenreiniger  
Einheit: 10 Liter
- 0112 - Flore Sept Plus - Fläschendesinfektionsmittel  
Einheit: 10 Liter
- 0969 - Florin S Plus Biofresh  
Einheit: 10 Liter
- 0833 - Florin Summer Brezze - Universareiniger  
Einheit: 10 Liter
- 0703 - FSD Flächen-Schnell-desinfektion Alkohobasis  
Einheit: 10 Liter

TZ\_Gastro\_Hotel\_GM

HINZUFÜGEN +

Dashboard

Benachrichtigungen

Verwaltung

Dashboard

Provider

Mandanten

Standorte

Benutzer

Kontakte

QR-Codes

Symbole

Verbrauchsmaterialien

Dokumente

Aufgaben

Mangelmanagement

Schulungen

Checklisten



# SISTEMA DI LISTE DI CONTROLLO



Siete maniaci del controllo o prediligete un approccio pragmatico? Allora il modulo CS è quello che fa per voi: vi permetterà di rappresentare tutte le liste di controllo operative in formato digitale, che si tratti di liste di pulizia o di procedure più complesse come l'accettazione delle merci con validazione dei dati registrati. Naturalmente il software archivia automaticamente sotto forma di report tutte le liste di controllo concluse, che rimangono quindi sempre a disposizione per valutazioni, confronti o controlli esterni. **Qui è tutto a portata di mano!**

## Key features

### CONFIGURAZIONE

Generate in men che non si dica liste di controllo complesse con logica e validazione.

### COMPITI

Distribuite i compiti a singoli collaboratori o interi gruppi in maniera mirata.

### SCADENZE

Stabilite entro quando deve essere sbrigato ciascun compito. I compiti ricorrenti vengono generati in automatico.

### DISPOSIZIONI

Registrate istruzioni di lavoro e note procedurali per i vostri collaboratori.

### CCP

Definite dei Critical Check Point e predisponete una notifica diretta in caso di irregolarità.

### AVVISI

Ricevete avvisi e promemoria in caso di superamento di una scadenza, discostamento da valori limite o difetti.

### GESTIONE DELLE CRISI

A partire dagli avvisi e dai difetti notificati, generate direttamente un nuovo compito in maniera rapida e semplice.

### PROVA DI AVVENUTO DISBRIGO

Per verificare se i lavori sono stati debitamente eseguiti, richiedete delle prove fotografiche.

### RAPPORTI

Ricevete dei rapporti manuali o automatizzati di tipo giornaliero, settimanale, mensile o trimestrale.

### ESPORTAZIONE

Esportate in qualsiasi momento i vostri dati in formato PDF, pronti per essere stampati o spediti tramite e-mail.

### SALVATAGGIO INTERMEDIO

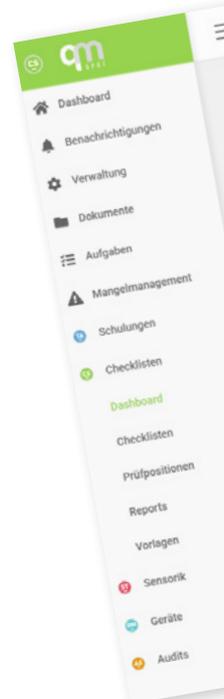
Interrompete il lavoro in qualsiasi momento per poi proseguire più tardi.

### OFFLINE

In caso di connessione instabile, lavorate semplicemente offline. I dati verranno sincronizzati automaticamente in un secondo momento.

### GIORNI DI CHIUSURA

Correggete in qualsiasi momento i giorni di chiusura e di riposo, anche a posteriori. In questo modo non avrete «scheletri» nel sistema.





Esempio  
screenshot

Dashboard overview with summary statistics and two data tables.

**Gesamtübersicht**

Erfüllungsquote	0%
Erfüllungsquote (gestern)	0%
Überfällige Checklisten	1
Zwischengespeicherte Checklisten	0

**Standortübersicht**

Standort	Quote	ÜA	Z
TZ_Demo_Gastronomie Köln	0%	1	0
TZ_Demo_Gastronomie Koblenz	0%	0	0

**Standortkategorieübersicht**

Kategorie	Quote	ÜA	Z
01_Postleitzahl	0%	1	0
02_Bundesland	0%	0	0
03_Lagerstandort	0%	0	0
04_Produktionsstandort	0%	0	0
05_Verkaufsstandort	0%	0	0
06_Region wie München oder Berlin	0%	0	0

Checklist management screen for 'TZ\_Gastro\_Hotel\_GM'.

**Checklisten** | Kategorien

Suchen ...

- Spülküche Reinigung täglich
- AA\_01# - Muster Bedienelemente
- AA\_02# - Dokumentation Arbeitszeit Service  
024# Arbeitszeiterfassung
- AA\_03# - 2G Dokumentation Impf-/Genesennachweis  
G15# interne Checklisten
- QM05#01-01 - Wareneingangsprüfung Noon Food  
G16# Waren-Eingangsprüfungen
- QM05#01-02 - Wareneingangsprüfung Food  
G16# Waren-Eingangsprüfungen
- QM05#01-03 - Wareneingangsprüfung Frischfisch  
G16# Waren-Eingangsprüfungen

Inspection point configuration screen for 'TZ\_Gastro\_Hotel\_GM'.

**Prüfpositionen** | Kategorien

Daten

Nummer: 0058

Name: Buffet Auslage Stichprobe Temperatur Warm 01

Beschreibung: Bitte die Produktbeziehung eintragen

Beschreibung: Oberflächen Temperatur Produkt Messen

Einheit: C

maximaler Wert: 75

minimaler Wert: 65

Toleranz aktivieren

BEDIENELEMENT HINZUFÜGEN



# MONITORAGGIO SENSORIALE E DELLA TEMPERATURA



Monitoraggio e documentazione automatici di tutti i dati sensoriali e termici di una certa criticità e importanza grazie al modulo ST. Con il monitoraggio sensoriale e della temperatura QMSpot potete registrare i dati termici e sensoriali dei punti di misurazione e dei produttori più disparati dell'azienda. Frigoriferi, celle frigorifere, lavastoviglie, cassette, banchi, temperature al buffet, temperature di riscaldamento o di processo: **con il modulo ST è tutto sotto controllo.**

## Key features

### SICUREZZA

Tutelatevi efficacemente da costose perdite di merce e tenete sempre d'occhio le temperature critiche con l'ausilio della tecnologia dei sensori.

### INDIPENDENTE

Grazie all'integrazione dell'interfaccia API, siamo in grado di trasferire dati dai più diversi produttori di attrezzature.

### AUTOMATICO

Monitoraggio permanente e automatico dei dati critici di temperatura con sensori G5 IoT, sensori WiFi e/o beacon Bluetooth.

### MANUALE

Controllate in modo puntuale la regolare registrazione manuale dei punti di misurazione o delle misurazioni di processo con un termometro a infrarossi e con sonda.

### CONFIGURAZIONE

Per ciascun punto di misurazione stabilite in tutta semplicità i parametri più disparati: valori limite e di tolleranza, orario di misurazione, periodo di attività ecc.

### AVVISI

In caso di discostamento dai valori limite o di tolleranza, optate per l'immediato invio di avvisi da parte del sistema e/o via e-mail.

### DOCUMENTAZIONE

Tutti i dati di misurazione vengono documentati, archiviati e possono essere consultati in qualsiasi momento ai fini di un controllo o di una valutazione.

### POTENZIAMENTO

Potenziate anche i dispositivi vecchi con i nostri sensori WiFi e/o i nostri beacon. Saremo lieti di fornirvi il giusto hardware.

### AMPLIAMENTO

Potete ampliare il modulo ST in qualsiasi momento con sensori supplementari, beacon, punti di misurazione o altri dispositivi.

### PRECISIONE DI MISURAZIONE

I sensori da noi raccomandati vantano una classe di protezione IP67, un campo di misurazione che va da -40 °C a +70 °C oppure da -200 °C a +200 °C, a fronte di una precisione di misurazione fino a  $\pm 0,10$  °C, max.  $\pm 0,15$  °C.

### CERTIFICAZIONE

Ove richiesto, per i nostri sensori possiamo fornire una calibrazione tracciabile della temperatura su 3 punti, certificato di calibrazione individuale incluso.





Esempio  
screenshot

Web interface for creating measurement points. The page title is "TZ\_Gastro\_Hotel\_GM". The main content area is titled "Messpunkte" and "Kategorien". A search bar is present. A list of measurement points is shown, each with a checkbox and a red circular icon:

- Kühlschrank I (TZ\_Demo\_Gastronomie Koblenz - Manuell)
- Kühlschrank II (TZ\_Demo\_Gastronomie Koblenz - Manuell)
- Gemüse Kühlhaus (TZ\_Demo\_Gastronomie Koblenz - Manuell)
- Fleisch Kühlhaus (TZ\_Demo\_Gastronomie Koblenz - Manuell)
- Fisch Kühlhaus (TZ\_Demo\_Gastronomie Koblenz - Manuell)
- MoPro Kühlhaus (TZ\_Demo\_Gastronomie Koblenz - Manuell)
- Tageckühlhaus (TZ\_Demo\_Gastronomie Koblenz - Manuell)
- Tiefkühlhaus (TZ\_Demo\_Gastronomie Koblenz - Manuell)

Buttons: + ERSTELLEN, + HINZUFÜGEN, Alle Standorte, TZ, +

Web interface for editing a measurement point. The page title is "TZ\_Gastro\_Hotel\_GM". The main content area is titled "Messpunkte" and "Kategorien". The "Messgröße (Temperatur)" section includes:

- Schlüssel: Temperatur
- Name: Temperatur
- Einheit: C
- min. Toleranz: 1, max. Toleranz: 10
- min.: 4, max.: 7
- Color scale: A horizontal bar with a gradient from red to green to yellow to red, with markers at 4, 7, and 10.
- Options:  Toleranz aktivieren,  Diese Messgröße als kritisch markieren,  Mängel speziellen Benutzern zuweisen
- Buttons: ZURÜCK, SPEICHERN

Benutzer zuweisen section:

- Benutzergruppe(n) zuweisen
- A01# Küche
- Thomas Zydeck

Buttons: + ERSTELLEN, + HINZUFÜGEN, Alle Standorte, ZURÜCK, SPEICHERN, +



# SISTEMA DI AUDIT



Con il modulo AS potete semplificare e standardizzare tutti i processi aziendali prima, durante e dopo gli audit. Tutti i punti in sospeso e i difetti emersi durante gli audit vengono trasmessi al modulo CS grazie al collegamento intelligente tra i diversi moduli. **Tutti i processi aziendali vengono documentati in formato digitale e ottimizzati continuamente sulla base dei dati registrati.**

## Key features

### CONFIGURAZIONE

Predisponete degli audit con criteri di verifica e ponderazioni differenti.

### MODELLI

Ai fini di audit, valutazioni dei rischi, analisi dei pericoli o ispezioni di qualità costante nel tempo, servitevi di modelli di vostra creazione.

### TRASFERIMENTO DEI DATI

Effettuate audit successivi e raffrontate i dati da voi immessi con quelli degli ultimi audit.

### CCP

Definite dei Critical Check Point e predisponete una notifica diretta in caso di irregolarità.

### GESTIONE DELLE CRISI

A partire dagli avvisi e dai difetti notificati, generate direttamente un nuovo compito in maniera rapida e semplice.

### ANALISI

Generate analisi dei rischi, valutazioni dei pericoli, verifiche della sicurezza, ispezioni e molto altro ancora, indipendentemente dal settore di attività.

### DISPOSIZIONI

Registrate istruzioni di lavoro e note procedurali per i vostri collaboratori.

### SCADENZE

Stabilite entro quando deve essere sbrigato ciascun compito. I compiti ricorrenti vengono generati in automatico.

### RAPPORTI

Ricevete dei rapporti manuali o automatizzati di tipo giornaliero, settimanale, mensile o trimestrale.

### ESPORTAZIONE

Esportate in qualsiasi momento i dati in formato PDF, pronti per essere stampati o spediti tramite e-mail.

### SALVATAGGIO INTERMEDIO

Interrompete il lavoro in qualsiasi momento per poi proseguire più tardi.

### OFFLINE

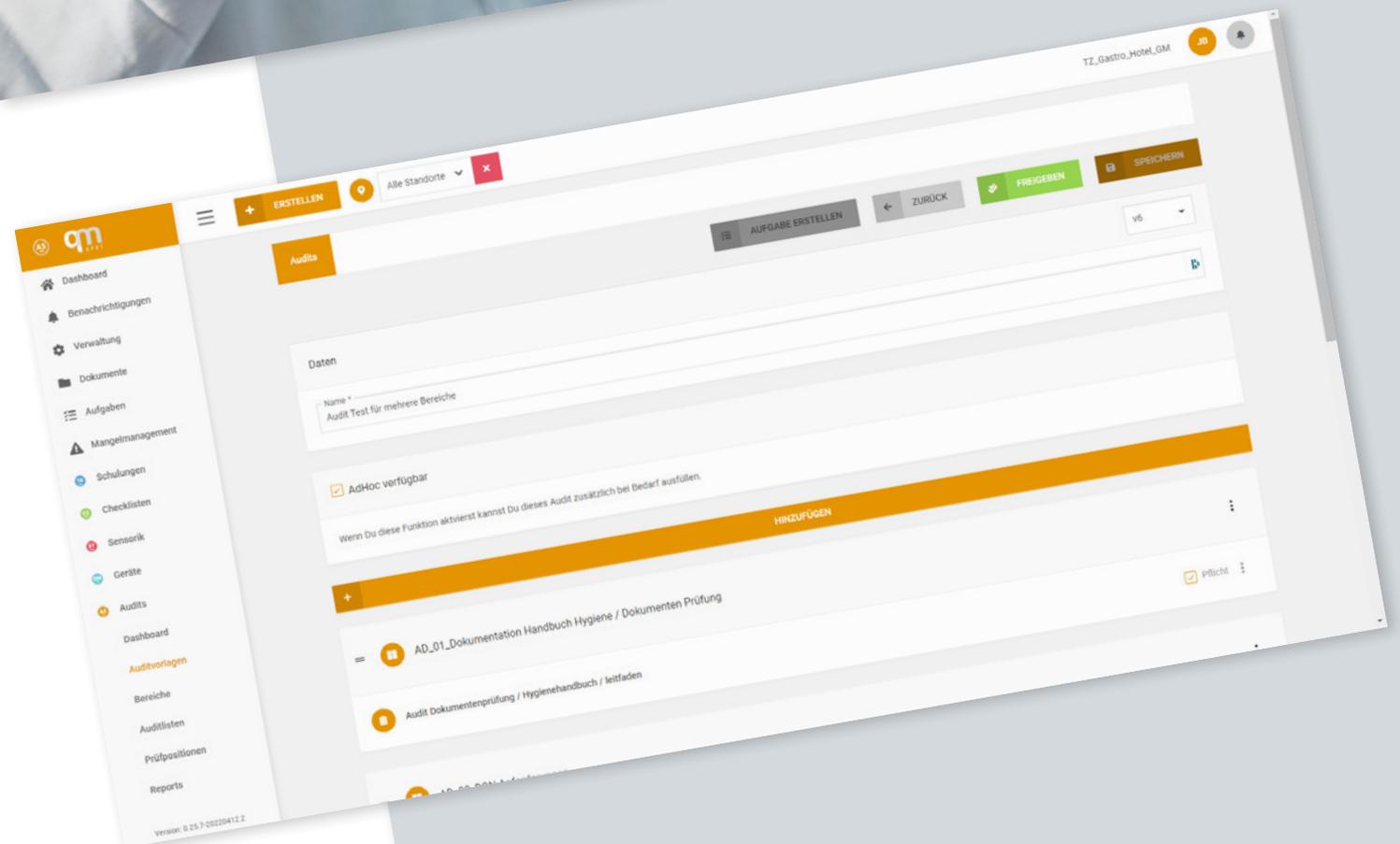
In caso di connessione instabile, lavorate semplicemente offline. I dati verranno sincronizzati automaticamente in un secondo momento.

### RISPARMIO DI TEMPO

Non perdetevi tempo prezioso e azzerate la mole di lavoro necessaria per l'elaborazione successiva.



Esempio  
screenshot





# MONITORAGGIO DELLE ATTREZZATURE



Questo modulo di QMSpot registra e documenta in modo permanente tutti i dati delle attrezzature: se si verificano situazioni critiche, ricevete una notifica e potete intervenire immediatamente. Il modulo DM vi permette di verificare lo stato di tutte le attrezzature e averle sempre sotto controllo. Sono necessari interventi di manutenzione, riparazioni o altre operazioni?  
**Il modulo DM di QMSpot ve lo dice!**

## Key features

### GUASTI

Registrate e documentate tutti i guasti riguardanti le attrezzature in uso.

### MANUTENZIONI

Pianificate gli interventi di manutenzione o assistenza e lasciate che il sistema vi segnali le relative scadenze.

### TEMPI DI INTERRUZIONE

Riducete i tempi di reazione e interruzione informando immediatamente via e-mail anche gli addetti esterni all'assistenza circa guasti critici o scadenze di manutenzione.

### RIDUZIONE DEI COSTI

Grazie a un monitoraggio senza soluzione di continuità e a una regolare manutenzione delle attrezzature, riducete in maniera duratura i costi legati a riparazioni e interruzioni.

### PANORAMICA DEI COSTI

Con il modulo DM avete sempre il pieno controllo dei costi legati a riparazioni e interventi di manutenzione.

### PERIODI DI GARANZIA

Tenete d'occhio scadenze e termini dei periodi di garanzia.

### TEMPI DI IMPIEGO

Registrate e documentate i tempi di impiego delle attrezzature presso le diverse sedi aziendali.

### DOCUMENTI

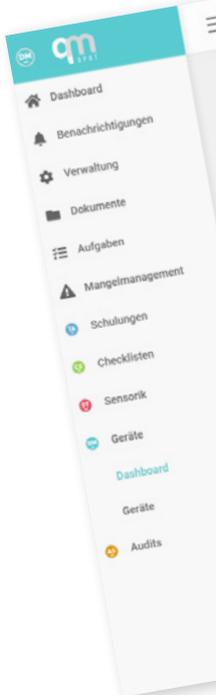
Agevolate i vostri collaboratori mettendo a loro disposizione le istruzioni per l'uso e i manuali giusti semplicemente premendo un pulsante.

### INTERFACCIA API

Connettete le vostre attrezzature alla nostra interfaccia API, così da poter richiamare – in maniera automatica e continuativa – tutti i dati del fabbricante disponibili.

### WORKFLOW

Collegate le vostre attrezzature con le liste di manutenzione del modulo CS e controllate a livello centrale la registrazione e l'attribuzione di difetti o guasti.





Esempio  
screenshot

Dashboard overview with filters and summary tables.

**Standortübersicht**

Standort	Anz. Störfälle	Anz. Wartungsfälle
TZ_Demo_Gastronomie Koblenz	2	0

**Standortkategorieübersicht**

Standort	Anz. Störfälle	Anz. Wartungsfälle
01_Postleitzahl	2	0
02_Bundesland	2	0

**Geräte mit häufigsten Störfällen**

Gerätebezeichnung	Standort	Anz. Störfälle
Gläserpülmaschine	TZ_Demo_Gastronomie Koblenz	3
NR-Z-586	TZ_Demo_Gastronomie Koblenz	3
Ebro Stech- & Infrarotthermometer	TZ_Demo_Gastronomie Koblenz	1
Geschirrhäubenmaschine	TZ_Demo_Gastronomie Koblenz	1
Dosieranlage Spülmaschinen	TZ_Demo_Gastronomie Koblenz	0

**Nächste Wartungsintervalle**

Gerät	Standort	Wartungstermin
Gläserpülmaschine	TZ_Demo_Gastronomie Koblenz	26.05.2022 13:00
Geschirrhäubenmaschine	TZ_Demo_Gastronomie Koblenz	26.05.2022 15:00
Geschirrhäubenmaschine	TZ_Demo_Gastronomie Koblenz	26.01.2025 15:00

Device detail view for 'TZ\_Gastro\_Hotel\_GM'.

**Gerät** | **Wartungsintervalle** | **Störfall Historie** | **Fehlercodes**

**STÖRFALL MELDEN** | **ZURÜCK** | **SPEICHERN** | **SPEICHERN UND SCHLIESSEN**

**Bild**



**Daten**

Inventarnummer: Z10347

Gerätebezeichnung: Dosieranlage Spülmaschinen

Hersteller: Chemiefirma

Lieferant:

Anwendungsbereich:

Modell:

Gerätestandort:

Seriennummer: 147792656

Device list view for 'TZ\_Gastro\_Hotel\_GM'.

**Geräte** | **Kategorien**

Suchen ...

- Z10344 - Geschirrhäubenmaschine (Smeg SM18996458) TZ\_Demo\_Gastronomie Koblenz **Minibereich Rückmeldung**
- 489578 - Ebro Stech- & Infrarotthermometer (Ebro 563636) TZ\_Demo\_Gastronomie Koblenz **Störung**
- Z10345 - Gläserpülmaschine (Smeg) TZ\_Demo\_Gastronomie Koblenz **Störung**
- Z10347 - Dosieranlage Spülmaschinen (Chemiefirma 147792656) TZ\_Demo\_Gastronomie Koblenz
- Z210349 - NR-Z-586 (Jaguar 11111111) TZ\_Demo\_Gastronomie Koblenz



# GESTIONE DEI CORSI DI FORMAZIONE



Una formazione continua è fondamentale. Soprattutto nel settore dell'igiene è estremamente importante essere sempre aggiornati. Create e gestite tutte le formazioni sull'igiene per i collaboratori: in pochi semplici passaggi potete generare gli inviti e redigere la documentazione di formazione e le liste dei partecipanti. **Semplice, sicuro, digitale!**

## Key features

### CONFIGURAZIONE

Create, in pochi semplici passaggi, le formazioni sull'igiene e per i collaboratori.

### AMMINISTRAZIONE

Fissate le scadenze delle formazioni – siano esse straordinarie o ricorrenti – e invitate i collaboratori a prendervi parte.

### MESSA A DISPOSIZIONE

Mettete a disposizione dei collaboratori un unico pacchetto con tutti i documenti di formazione necessari.

### RILEVAMENTO

Rilevate a colpo d'occhio lo stato delle conoscenze dei collaboratori o delle sedi.

### CONFORMITÀ ALLE LEGGI

Accertatevi sempre che vengano svolte tutte le formazioni obbligatorie per legge e che vengano prodotte le prove del caso.

### DOCUMENTAZIONE

Tutti i dati relativi alle vostre formazioni vengono automaticamente documentati.

### VALUTAZIONE

Sfruttate i dati in vostro possesso per effettuare valutazioni e analisi complesse.

### PROMEMORIA

Lasciate che, partendo da ritardi nello svolgimento delle formazioni o da scadenze fisse, il sistema vi ricordi automaticamente le formazioni in scadenza.

### RAPPORTI

Ricevete dei rapporti manuali o automatizzati di tipo giornaliero, settimanale, mensile o trimestrale.

### ESPORTAZIONE

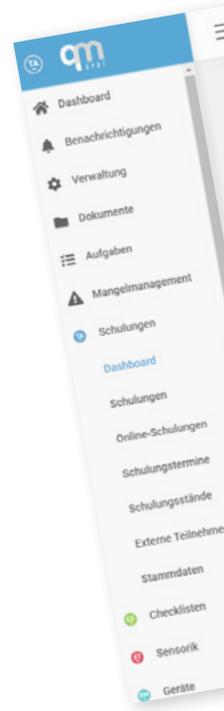
Esportate in qualsiasi momento i vostri dati in formato PDF, pronti per essere stampati o spediti tramite e-mail.

### CERTIFICATI

Mettete a disposizione i certificati di avvenuta partecipazione dei collaboratori direttamente tramite e-mail o in formato cartaceo.

### ONLINE

Create delle formazioni online per i vostri collaboratori e verificate immediatamente i risultati dell'approfondimento all'interno del test center.





Esempio  
screenshot

Dashboard overview for training management. Includes a top navigation bar with 'ERSTELLEN' and location filters. The main area contains several widgets:

- Schulungsstände**: A donut chart showing progress for 'TZ\_Demo Gastronomie Köln' (0%) and 'TZ\_Demo, Gastronomie Koblenz' (38%).
- Schulungsstände nach Standortkategorien**: A table showing 9% for '01\_Postleitzahl' and 9% for '02\_Bundesland'.
- Nächste Schulungstermine**: A message stating 'Keine Daten zum Anzeigen vorhanden.' (No data available for display).
- Schulungsstände extern**: A donut chart showing 0% progress.
- Durchgeführte Schulungen abschließen**: A button to complete training, with a note 'vor einem Jahr' (from a year ago) and a 'Covid Schulung' entry.
- Schulungsfähigkeit - Mitarbeiter**: A message stating 'Keine Daten zum Anzeigen vorhanden.' (No data available for display).

Training list view for 'TZ\_Gastro\_Hotel\_GM'. The interface includes a search bar and a list of training items:

- LMIDV 1169 inkl. Allergenverordnung
- Covid Schulung
- Getränkeschankanlagen / §514ff GPSG, SchankV, TRSK, BetrSichV
- Hautschutz nach §12 Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG)
- Hygieneschulung EG 852/LMHV (Alle: 1 Jahre)
- IFSG Folgebelehrung §43 (Alle: 2 Jahre)
- Restart nach Lokdown

Each item has a 'HINZUFÜGEN' (Add) button and a dropdown menu with 'F03# Interne Schulungen'.





[www.qmspot.ch](http://www.qmspot.ch)

**GRATIS DA PROVARE >>**  
Testate subito gratuitamente QMSpot per 30 giorni  
e approfittate della nostra assistenza personale.



**Steinfels**  
S W I S S

Steinfels Swiss | CH-8404 Winterthur  
Tel. 052 234 44 00 | [www.steinfels-swiss.ch](http://www.steinfels-swiss.ch)

Per saperne di più  
su QMSpot a:  
[www.qmspot.ch](http://www.qmspot.ch)

