



MODULARES  
QUALITÄTSMANAGEMENT  
FÜR IHR UNTERNEHMEN





- ✓ Checklisten
- ✓ Audits
- ✓ Sensorik
- ✓ Geräteüberwachung
- ✓ Schulungsverwaltung

Das branchen- und plattformunabhängige Tool zur zentralen Definition, Durchführung, Überwachung, Optimierung, Analyse sowie Archivierung betrieblicher Prozesse und kritischer Kontrollpunkte! Alle Daten aus den Modulen laufen zentral an einem Spot zusammen.

Lehnen Sie sich zurück, denn dank QMSpot behalten Sie stets die volle Kontrolle – jederzeit und überall flexibel anwendbar.





**QMSpot** ist eine **MODULARE HYGIENE- UND QUALITÄTSMANAGEMENT SOFTWARE** zur zentralen Durchführung, Überwachung, Optimierung, Analyse sowie Archivierung betrieblicher Prozesse und kritischer Kontrollpunkte.

Das System ermöglicht es, **ALLE WICHTIGEN PARAMETER**, wie wiederkehrende Checklisten, permanentes Temperaturmonitoring sowie systematisches Gerätemanagement **GANZ EINFACH IM BLICK** zu behalten.

Die **HANDHABUNG DER SOFTWARE IST INTUITIV UND SELBSTERKLÄRENDE**. Dank des flexiblen Rechtemanagements kann selbst bestimmt werden, wer über welche Berechtigungen im System verfügen soll.

- ✓ **ALLES UNTER KONTROLLE** – im Dashboard ist jederzeit ersichtlich was im Betrieb ansteht, ob am eigenen Standort oder auch an anderen Standorten
- ✓ **ALLES ERLEDIGT** – Checklisten können einfach erstellt und mit einem «Fingertouch» erledigt werden
- ✓ **100% KONTROLLE** – das Fotoprotokoll ermöglicht erledigtes festzuhalten
- ✓ **GEWUSST WIE** – Arbeitsanweisungen und Verfahrenshinweise helfen bei der Umsetzung
- ✓ **COOL BLEIBEN** – auch in Krisen ist ein geordneter Ablauf sichergestellt und dokumentiert
- ✓ **OFFLINE-BETRIEB** – auch wenn das Web einmal nicht zur Verfügung steht, QMSpot lässt niemanden im Stich
- ✓ **WELTWEIT ZU HAUSE** – Mit 100 Sprachen spricht QMSpot die Sprache fast aller Mitarbeitenden
- ✓ **MODULARE SOFTWARE** – QMSpot wächst mit den anstehenden Bedürfnissen und bleibt dadurch kalkulierbar





# VERWALTUNGSMODUL



Die Schaltzentrale und das Herz des QMSpots. Mit dem MY-Verwaltungsmodul verwalten Sie alle wichtigen Informationen, wie gemeldete Mängel, Standortdaten, Kontakte, Ansprechpartner, Administratoren, Benutzer sowie Ihr Notfallmanagement. Betriebliche Dokumente können mit der zentralen Dokumentenverwaltung systemweit freigegeben und geteilt werden. **Verwaltung mal anders: Einfach und effektiv!**

## Key features

### AUFGABENVERTEILUNG

Die punktuelle Aufgabenverteilung ermöglicht es, einzelnen Nutzern oder ganzen Gruppen, Aufgaben zuzuweisen und diese zeitlich zu terminieren.

### DOKUMENTE

Betriebliche Dokumente können mithilfe der zentralen Dokumentenverwaltung systemweit freigegeben und geteilt werden.

### MANGELMANAGEMENT

Egal ob automatisch vom System erzeugt oder von Mitarbeitenden erfasst. Alle Mängel werden den verantwortlichen Personen zugewiesen und Sie behalten alle Aktionen bis zur Problemlösung im Überblick.

### KONFIGURATION

Verwalten Sie Ihre Stammdaten: Standortdaten, Ansprechpartner, Notfallkontakte, Administratoren und Benutzer.

### WELTWEIT ZU HAUSE

Stellen Sie Ihren Mitarbeitenden das System in deren jeweiliger Landessprache zur Verfügung.

### OFFLINE

Erladigen Sie Ihre Aufgaben mit unserer App auch bei Empfangsstörungen einfach offline. Die Daten werden später automatisch synchronisiert.

### LIGHT-/DARKDESIGN

Im QMSpot definieren Sie Licht und Schatten. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Design.

### QR-SCAN

Nutzen Sie interne QR-Codes und lassen Sie sich so beispielsweise Gerätedaten, Messpunkte oder fällige Aufgaben ohne Umwege anzeigen.

### MODULÜBERGREIFEND

Die modulübergreifende Kommunikation ermöglicht es Aufgaben zu übergeben. Gibt es z.B. einen Störfall im DM-Modul, wird automatisch eine Checklistenaufgabe im CS-Modul erstellt.

### FLEXIBEL

Einzelne Module können innerhalb des Systems hinzugebucht sowie nicht mehr benötigte Module jederzeit, gekündigt werden.

### ZENTRAL

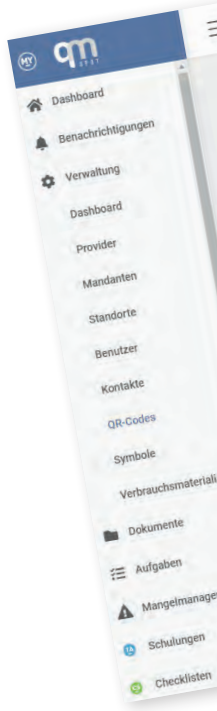
Alle Daten aus den Modulen laufen zentral an einem Spot zusammen.

### BENACHRICHTIGUNGEN

Stellen Sie individuell ein, wie und über welche Ereignisse Sie im System und/oder per E-Mail benachrichtigt werden möchten.

### KONTROLLEURSZUGANG

Geben Sie Ihrem Qualitätsmanagement jederzeit Zugriff auf vorhandene Reports, auch wenn Sie gerade nicht im Betrieb sind.





Beispiel  
Screenshots

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. Stoffe und Gemische, die bei Berührung mit Wasser entzündbare Gase entwickeln, selbstentzündliche und selbstersetzliche 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

HINZUFÜGEN +

TZ\_Gastro\_Hotel\_GM

ERSTELLEN + Alle Standorte x

Verbrauchsmaterialien

Suchen ...

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

HINZUFÜGEN +

TZ\_Gastro\_Hotel\_GM

Dashboard

Benachrichtigungen

Verwaltung

Dashboard

Provider

Mandanten

Standorte

Benutzer

Kontakte

QR-Codes

Symbole

Verbrauchsmaterialien

Dokumente

Aufgaben

Mangelmanagement

Schulungen

Checklisten



# CHECKLISTENSYSTEM



Kontrollfreak oder Pragmatiker? Dann ist das CS-Modul Ihr Modul. Hiermit bilden Sie alle betrieblichen Checklisten digital ab. Ob Reinigungsliste oder komplexere Vorgänge wie Listen von Warenannahmen mit Validierung der erfassten Daten. Natürlich werden alle abgeschlossenen Checklisten immer automatisch als Report archiviert. Sie stehen jederzeit, für Auswertungen, Vergleiche oder bei externen Kontrollen, zur Verfügung. **Hier haben Sie alles im Blick – und zwar auf Knopfdruck!**

## Key features

### KONFIGURATION

Erstellen Sie im Handumdrehen komplexe Checklisten samt Logik und Validierung.

### AUFGABEN

Verteilen Sie gezielt Aufgaben an einzelne Mitarbeitende oder ganze Gruppen.

### FÄLLIGKEITEN

Legen Sie fest wann was erledigt werden soll. Wiederkehrende Aufgaben werden automatisch erstellt.

### ANWEISUNGEN

Hinterlegen Sie für Ihre Mitarbeitende Arbeitsanweisungen und Verfahrenshinweise.

### CCP'S

Definieren Sie Critical Check Points und lassen Sie sich bei Abweichungen direkt informieren.

### WARNUNGEN

Erhalten Sie Warnungen und Erinnerungen bei Überfälligkeiten, Grenzwertabweichungen oder Mängeln.

### KRISENMANAGEMENT

Erstellen Sie aus aufgelaufenen Warnungen und Mängeln auf Knopfdruck direkt eine neue Aufgabe.

### ERLEDIGUNGSNACHWEIS

Fordern Sie Bildnachweise an, und überwachen Sie so, ob die Arbeiten ordnungsgemäß erledigt wurden.

### BERICHTE

Erhalten Sie manuelle oder automatisierte Tages-, Wochen-, Monats- oder Quartalsberichte.

### EXPORT

Exportieren Sie Ihre Daten jederzeit als PDF zum Ausdrucken oder Mailversand.

### ZWISCHENSPEICHERN

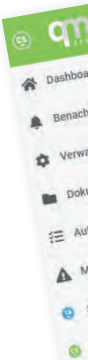
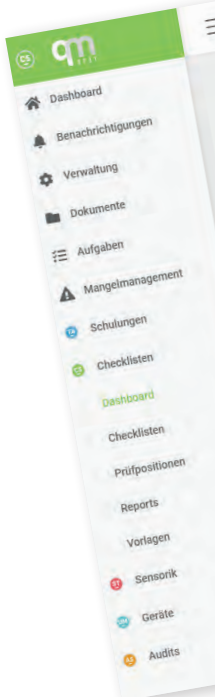
Unterbrechen Sie jederzeit Ihre Arbeit und nehmen Sie diese zu einem späteren Zeitpunkt wieder auf.

### OFFLINE

Arbeiten Sie bei Empfangsstörungen einfach offline weiter. Die Daten werden später automatisch synchronisiert.

### SCHLIESSTAGE

Bereinigen Sie Schliess- und Ruhetage jederzeit, auch nachträglich. So bleiben keine «Leichen» im System.





# Beispiel Screenshots

ERSTELLEN

### 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

ERSTELLEN

### Checklisten

Suchen...

- Spülküche Reinigung täglich
- AA\_01# - Muster Bedienelemente
- AA\_02# - Dokumentation Arbeitszeit Service  
G2A# 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 Frischfleisch  
G16# Waren-Eingangsprüfungen

ERSTELLEN

### Prüfpositionen

Daten

Nummer: 0058

Name: Buffet Auslage Stichprobe Temperatur Warm 01

Beschreibung: Bitte die Produktbezeichnung eintragen

Beschreibung: Oberflächen Temperatur Produkt Messen

Einheit: C

Toleranz aktivieren

maximaler Wert: 75

minimaler Wert: 65

BEDIENELEMENT HINZUFÜGEN



# SENSORIK- UND TEMPERATURÜBERWACHUNG



Überwachung und automatische Dokumentation aller kritischen und wichtigen Temperatur- und Sensorikdaten dank des ST-Moduls. Mit der QMSpot Sensorik- und Temperaturüberwachung erfassen Sie die Temperatur- und Sensorikdaten unterschiedlichster Messpunkte und Hersteller im Unternehmen. Egal ob Kühlschrank, Kühlhaus, Geschirrspüler, Schubladen, Theken, Buffettemperaturen, Erhitzungs- oder Prozesstemperaturen, mit dem **ST-Modul steht Ihnen alles offen.**

## Key features

### SICHERHEIT

Schützen Sie sich mit der Sensorik effektiv vor teuren Warenausfällen und behalten Sie Ihre kritischen Temperaturen immer im Blick.

### UNABHÄNGIG

Durch unsere API-Schnittstellenintegration sind wir in der Lage zur Datenübernahme verschiedenster Gerätehersteller.

### AUTOMATISCH

Permanentes und automatisches Monitoring Ihrer kritischen Temperaturdaten mit G5 IoT Sensoren, W-Lan Sensoren und/oder Bluetooth Beacons.

### MANUELL

Steuern Sie punktgenau die regelmässige, manuelle Erfassung von Messpunkten oder Prozessmessungen mit einem Infrarot- und Stechthermometer.

### KONFIGURATION

Legen Sie für jeden Messpunkt ganz einfach die verschiedensten Parameter fest: Toleranz- und Grenzwerte, Messzeitpunkt, Aktivitätszeitraum etc.

### WARNUNGEN

Lassen Sie sich bei Abweichungen von Grenz- oder Toleranzwerten optional per Systemwarnung und/oder E-Mail sofort warnen.

### DOKUMENTATION

Alle Messdaten werden automatisch dokumentiert, archiviert und stehen für Kontrollen oder Auswertungen jederzeit bereit.

### NACHRÜSTEN

Rüsten Sie auch Ihre Altgeräte nachträglich mit unseren W-Lan Sensoren und/oder Beacons aus. Wir liefern gerne die passende Hardware.

### ERWEITERN

Sie können Ihr ST-Modul jederzeit durch weitere Sensoren, Beacons, Messpunkte oder andere Geräte erweitern.

### MESSGENAU

Die von uns empfohlenen Sensoren verfügen über die Schutzklasse IP67, einen Messbereich von  $-40^{\circ}\text{C}$  ...  $+70^{\circ}\text{C}$  oder  $-200^{\circ}\text{C}$  ...  $+200^{\circ}\text{C}$ , bei einer Messgenauigkeit bis zu  $\pm 0,10^{\circ}\text{C}$ , max.  $\pm 0,15^{\circ}\text{C}$ .

### ZERTIFIZIEREN

Auf Wunsch liefern wir für unsere Sensoren eine rückführbare 3-Punkt-Temperatur Kalibrierung inklusive individuellem Kalibrier-Zertifikat gleich mit.





Beispiel  
Screenshots

Erstellen + Alle Standorte x

Messpunkte Kategorien

Suchen...

- 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
- Tageskühlhaus TZ\_Demo\_Gastronomie Koblenz - Manuell
- Tiefkühlhaus TZ\_Demo\_Gastronomie Koblenz - Manuell

HINZUFÜGEN

TZ\_Gastro\_HotelGM JB

Version: 0.25.7-20220412.2

Erstellen + Alle Standorte x

Messpunkte Kategorien

Messgröße (Temperatur)

Schlüssel \* Temperatur Einheit \* C

Name \* Temperatur min. 7 max. Toleranz 10

Toleranz aktivieren min. 4 max. 15

Aktion bei Grenzwert Abweichung Benachrichtigung senden

Mängel speziellen Benutzern zuweisen

Diese Messgröße als kritisch markieren

Benutzer zuweisen

- Thomas Zydeck
- A01# Küche

ZURÜCK SPEICHERN

TZ\_Gastro\_HotelGM JB

Version: 0.25.7-20220412.2



# AUDIT SYSTEM

Mit dem AS-Modul vereinfachen und standardisieren Sie alle Abläufe im Unternehmen. Vor, während und nach einem Audit. Alle offenen Punkte und Mängel, die während des Audits festgestellt wurden, werden durch die intelligente Verknüpfung mit dem CS-Modul, direkt dorthin übertragen. **Alle Unternehmensprozesse werden digital dokumentiert und aufgrund der gewonnenen Daten, stetig optimiert.**

## Key features

### KONFIGURATION

Erstellen Sie Audits mit unterschiedlichen Prüfkriterien und Gewichtungen.

### VORLAGEN

Nutzen Sie selbst erstellte Vorlagen für gleichbleibende Audits, Risikobewertungen, Gefahrenanalysen oder Inspektionen.

### DATENÜBERNAHME

Führen Sie Folgeaudits durch und vergleichen Sie Ihre Eingaben mit den Daten der letzten Audits.

### CCP'S

Definieren Sie Critical Check Points und lassen Sie sich bei Abweichungen direkt informieren.

### KRISENMANAGEMENT

Erstellen Sie aus aufgelaufenen Warnungen und Mängeln auf Knopfdruck direkt eine neue Aufgabe.

### ANALYSEN

Erstellen Sie branchenunabhängige Risikoanalysen, Gefahrenbewertungen, Sicherheitsprüfungen, Inspektionen uvm.

### ANWEISUNGEN

Hinterlegen Sie für Ihre Mitarbeitende Arbeitsanweisungen und Verfahrenshinweise.

### FÄLLIGKEITEN

Legen Sie fest wann was erledigt werden soll. Wiederkehrende Aufgaben werden automatisch erstellt.

### BERICHTE

Erhalten Sie manuelle oder automatisierte Tages-, Wochen-, Monats- oder Quartalsberichte.

### EXPORT

Exportieren Sie Daten jederzeit als PDF zum Ausdrucken oder Mailversand.

### ZWISCHENSPEICHERN

Unterbrechen Sie jederzeit Ihre Arbeit und nehmen Sie diese zu einem späteren Zeitpunkt wieder auf.

### OFFLINE

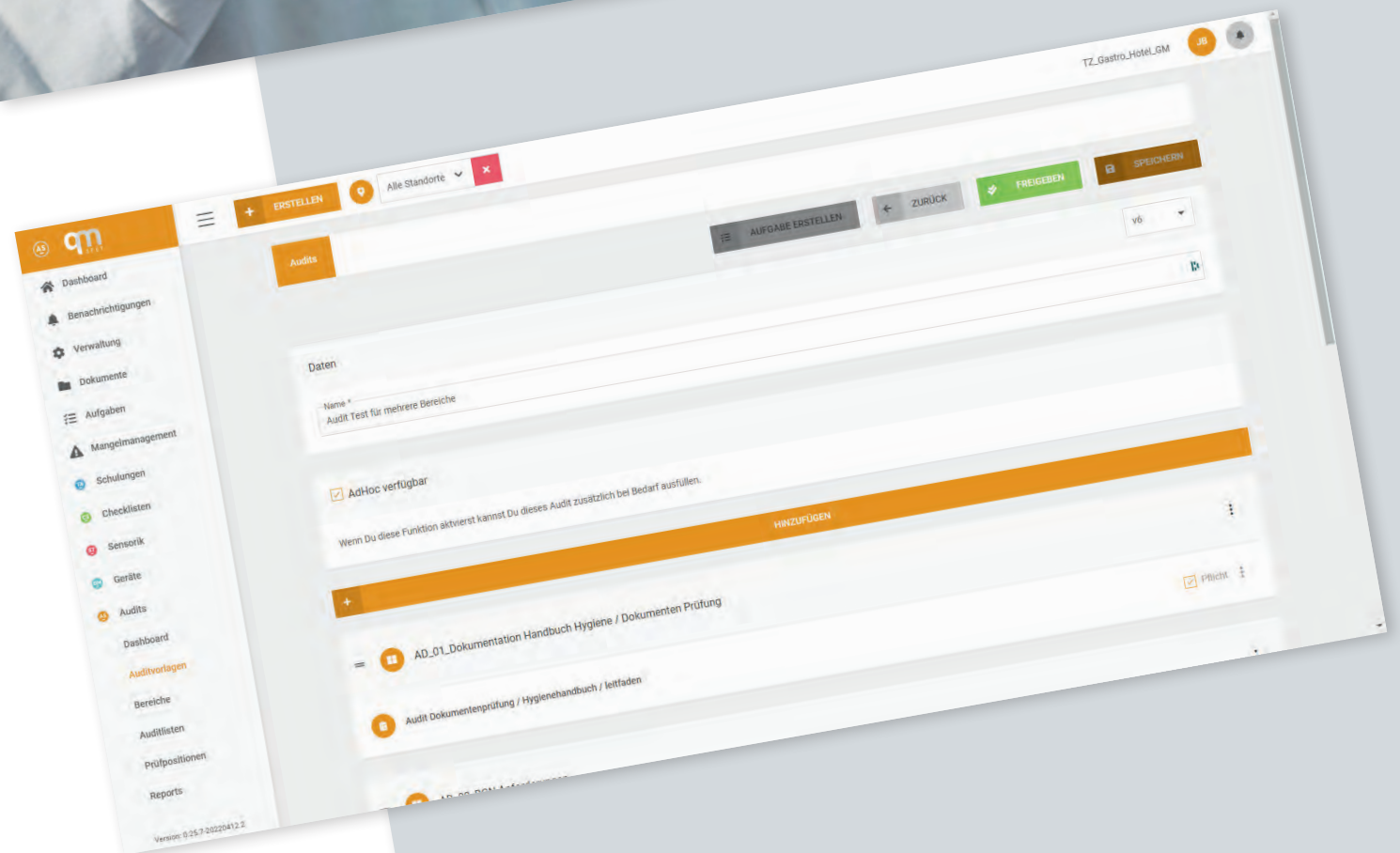
Arbeiten Sie bei Empfangsstörungen einfach offline weiter. Die Daten werden später automatisch synchronisiert.

### ZEIT SPAREN

Verschwenden Sie keine Zeit und minimieren Sie den Aufwand zur Nachbearbeitung auf Null.



# Beispiel Screenshots





# GERÄTEÜBERWACHUNG



Dank der Geräteüberwachung von QMSpot werden alle Daten der Geräte im Betrieb permanent erfasst und dokumentiert. Sie erhalten sofort Benachrichtigungen in kritischen Situationen und können ohne Zeitverlust handeln. Mit dem DM-Modul überwachen Sie Geräte lückenlos und behalten immer die volle Kontrolle. Stellen Sie Wartungen, Reparaturen oder sonstige Instandhaltungsmassnahmen an?

**Kein Problem dank des QMSpot DM-Moduls!**

## Key features

### STÖRFÄLLE

Erfassen und dokumentieren Sie sämtliche Störfälle Ihrer Geräte im Einsatz.

### WARTUNGEN

Planen Sie Wartungs- oder Servicearbeiten und lassen Sie sich an fällige Termine erinnern.

### AUSFALLZEITEN

Verringern Sie Ihre Reaktions- und Ausfallzeiten, indem Sie auch externe Servicetechniker sofort per E-Mail über akute Störfälle oder Wartungstermine informieren.

### KOSTEN REDUZIEREN

Durch die lückenlose Überwachung und regelmäßige Wartung Ihrer Geräte, reduzieren Sie dauerhaft die Kosten für Reparaturen und Ausfälle.

### KOSTENÜBERBLICK

Mit dem DM-Modul behalten Sie die Kosten für Reparaturen, Instandhaltungen und Wartungen immer unter Kontrolle.

### GARANTIEZEITEN

Behalten Sie den Ablauf und die Fristen Ihrer Garantiezeiten im Blick.

### EINSATZZEITEN

Erfassen und dokumentieren Sie die Einsatzzeiten Ihrer Geräte an unterschiedlichen Standorten.

### DOKUMENTE

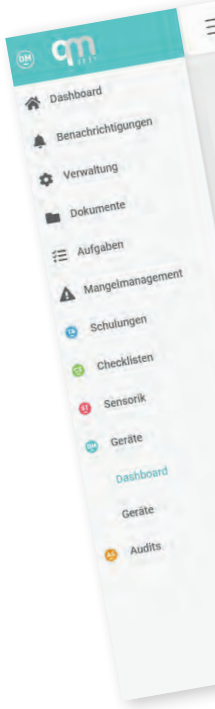
Machen Sie es Ihren Mitarbeitenden leicht und stellen Sie die passenden Bedienungsanleitungen und Handbücher auf Knopfdruck zu Verfügung.

### API-SCHNITTSTELLE

Verbinden Sie Ihre Geräte mit unserer API-Schnittstelle, um automatisch und permanent alle verfügbaren Daten vom Hersteller abzurufen.

### WORKFLOW

Verknüpfen Sie Ihre Geräte einfach mit Wartungslisten aus dem CS-Modul und steuern Sie das Erfassen und Zuweisen von Mängeln oder Störfällen zentral von einem Punkt.





Beispiel  
Screenshots

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

**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

**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

Form for reporting a fault (Störfall melden).

**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 overview.

**Geräte** | **Kategorien**

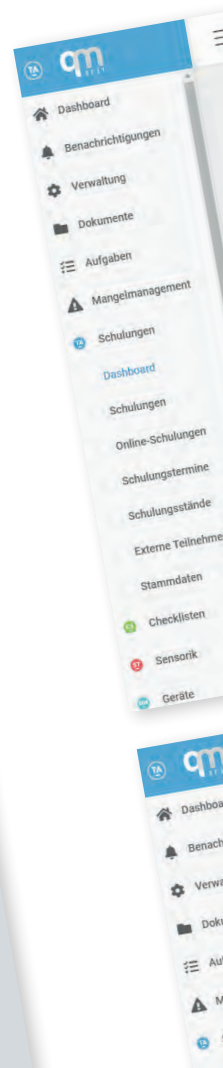
Suchen ...

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

Misbereich Abweichung

Störung

Störung



# SCHULUNGSVERWALTUNG



Lebenslanges Lernen ist für jeden wichtig. Vor allem im Bereich Hygiene ist es von enormer Bedeutung immer up-to-date zu sein. Erstellen und verwalten Sie alle Hygiene- und Mitarbeiterschulungen. Generieren Sie im Handumdrehen Einladungen, erstellen Sie Schulungsdokumente und Teilnehmerlisten auf Knopfdruck. **Einfach! Sicher! Digital!**

## Key features

### KONFIGURATION

Erstellen Sie im Handumdrehen Hygiene- und Mitarbeiterschulungen.

### VERWALTEN

Terminieren Sie einmalige und wiederkehrende Schulungen und laden Sie Mitarbeitende dazu ein.

### BEREITSTELLEN

Stellen Sie die notwendigen Schulungsunterlagen gebündelt für alle Mitarbeitende bereit.

### ERFASSEN

Erfassen Sie auf einen Blick den Kenntnisstand der Mitarbeitenden oder Standorte.

### RECHTSSICHER

Behalten Sie die Einhaltung und den Nachweis aller gesetzlich vorgeschriebenen Pflichtschulungen immer im Griff.

### DOKUMENTIEREN

Alle Daten zu Ihren Schulungen werden automatisch dokumentiert.

### AUSWERTEN

Nutzen Sie Ihre Daten für umfangreiche Auswertungen und Analysen.

### ERINNERN

Lassen Sie sich aufgrund von Schulungsrückständen oder festen Terminen automatisch an fällige Schulungen erinnern.

### BERICHTE

Erhalten Sie manuelle oder automatisierte Tages-, Wochen-, Monats- oder Quartalsberichte.

### EXPORT

Exportieren Sie Ihre Daten jederzeit als PDF zum Ausdrucken oder Mailversand.

### ZERTIFIKATE

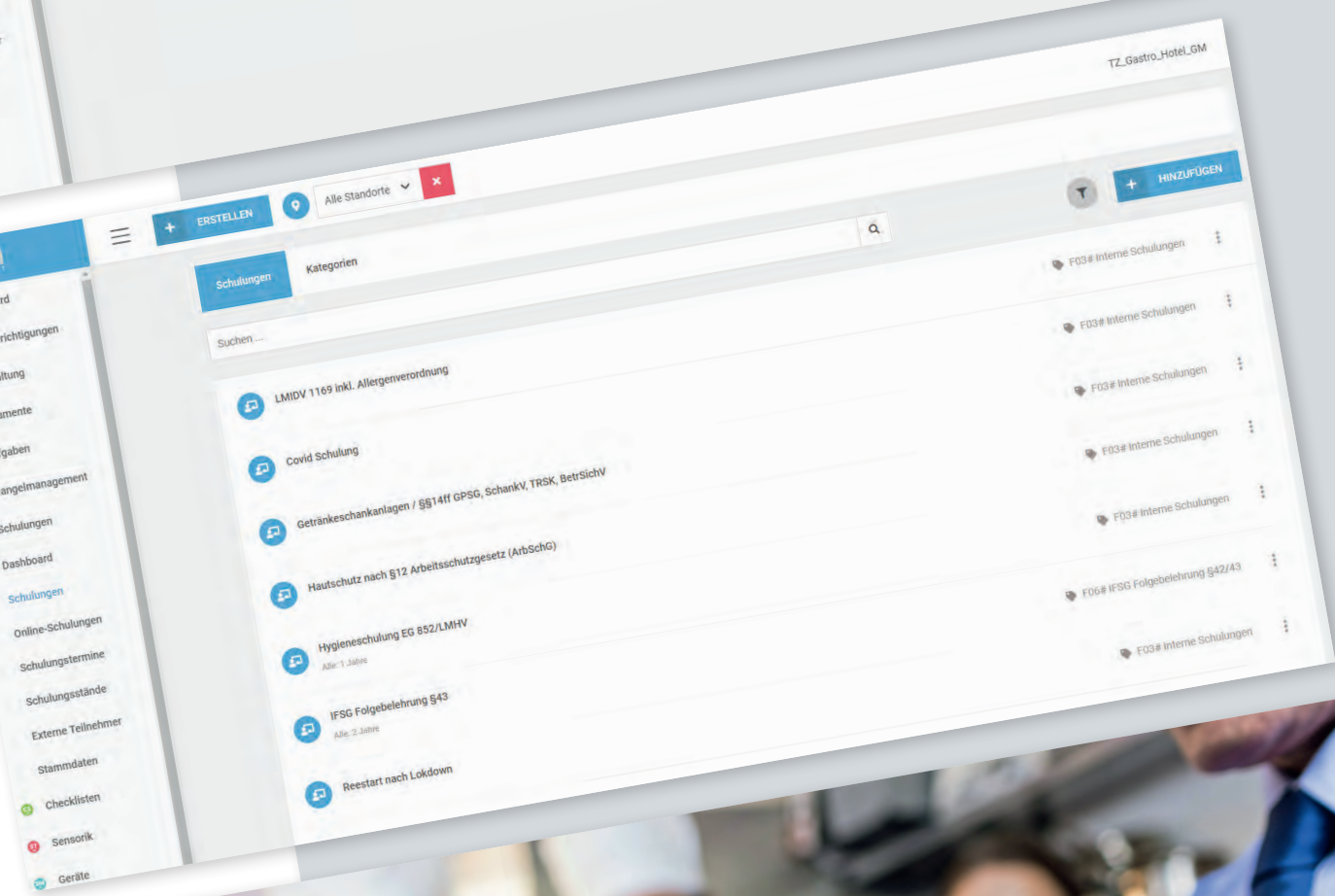
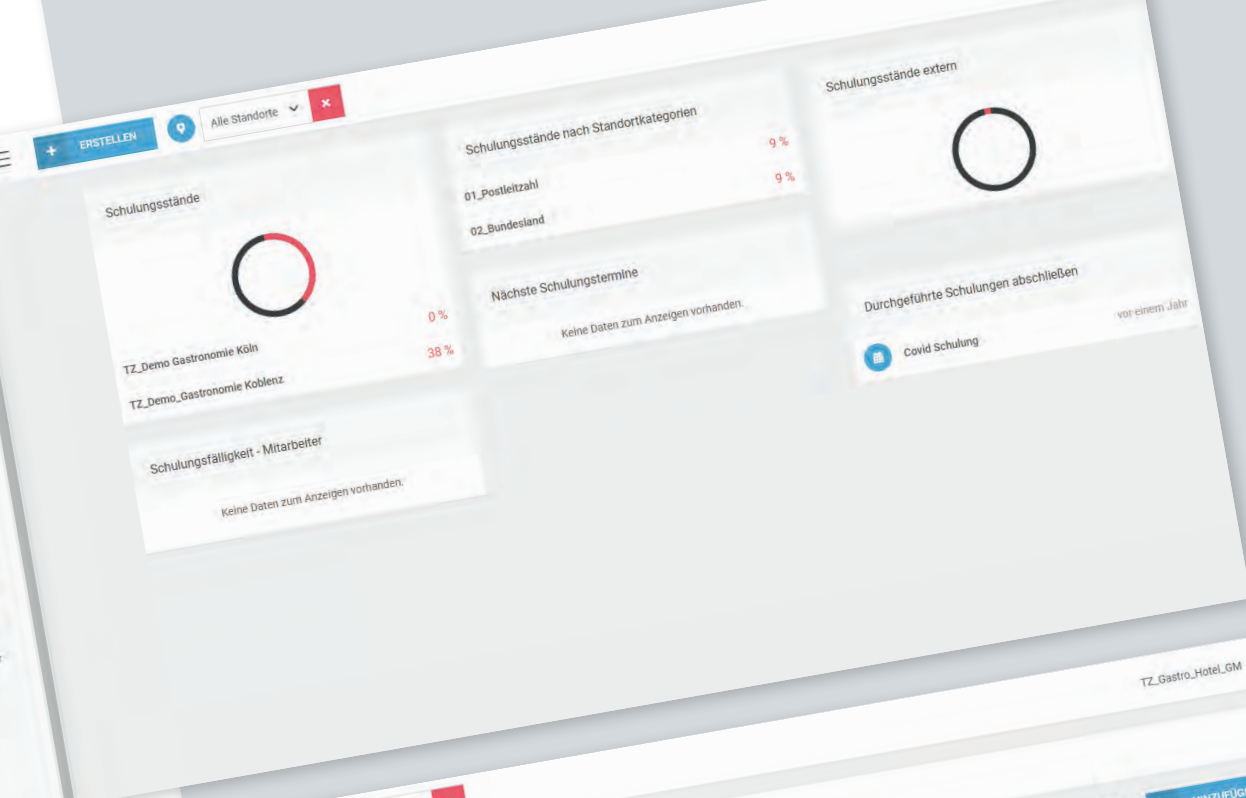
Stellen Sie Teilnahmezertifikate für Mitarbeitende direkt per E-Mail oder in Papierform zur Verfügung.

### ONLINE

Erstellen Sie Online-Schulungen für Ihre Mitarbeitenden und überprüfen Sie anschließend sofort den Lernerfolg im Test-Center.



Beispiel  
Screenshots





[www.steinfels-swiss.ch/de\\_qmspot](http://www.steinfels-swiss.ch/de_qmspot)

## JETZT GRATIS TESTEN >>

Testen Sie jetzt QMSpot während 30 Tagen kostenlos und profitieren Sie zusätzlich von unserer persönlichen Unterstützung.



**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)

Erfahren Sie mehr  
über QMSpot unter:  
[www.steinfels-swiss.ch/de\\_qmspot](http://www.steinfels-swiss.ch/de_qmspot)

