



EEZYTRACE



STAND A117

HALL n°2

Destinée à la restauration collective, grossistes/distributeurs, traiteurs, restauration commerciale, EEZYTRACE est la solution numérique clé-en-main de gestion de la méthode HACCP et de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

PRENEZ EN MAIN LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DE VOTRE ÉTABLISSEMENT!

Équipés de tablette tactile, les personnels sur site effectuent l'ensemble des contrôles réglementaires en matière de sécurité alimentaire (Pack Hygiène) de manière dématérialisée, jusqu'au traitement des non conformités.

Grâce à l'espace Web Manager, les responsables de sites / responsable qualité pilotent depuis leur bureau l'ensemble des enregistrements effectués via les tablettes.

EEZYTRACE s'adapte à votre PMS et votre structure (cuisines traditionnelles / centrales / satellites, traiteurs, grossistes, distribution et restaurants commerciaux).

LES + D'EEZYTRACE

- Plus aucun papier
- Ultra simple d'utilisation / accompagnement de l'utilisateur
- Mise en oeuvre facile et clé en main : pas d'infrastructure informatique
- PMS fourni ou bien adaptable à votre PMS
- Adaptable à votre organisation et infrastructure
- 1 ou plusieurs sites
- Tablettes renforcées pour une utilisation en condition extrême
- Réglementation toujours à jour
- Données accessibles 24/7
- Traçabilité dématérialisée (ex : photo des étiquettes produits)
- Alertes non conformité
- Pilotage multi-sites depuis son bureau
- Historique des données du PMS
- Suivi des fournisseurs

EEZYTRACE a été développée par EEWORX, société française experte du développement de solution Web & Mobile, en partenariat avec la société TR6, cabinet de conseil expert de la sécurité alimentaire depuis 15 ans.