

eeworx®



LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE HACCP DANS UNE TABLETTE

 eurofins

EEZYTRACE.COM

UNE OFFRE CLÉ-EN-MAIN



LA TABLETTE

L'OUTIL UNIQUE DE L'AGENT DE RESTAURATION

LES DONNÉES

LES DONNÉES DU PMS SONT NUMÉRIQUES ET ARCHIVÉES

L'ESPACE MANAGER

LE PORTAIL POUR LE PILOTAGE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

LES AVANTAGES D'EEZYTRACE



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE MAÎTRISÉE

Réduction du risque d'erreur ou de négligence
Réduction du risque de crise sanitaire
Simplification du dialogue avec les services vétérinaires



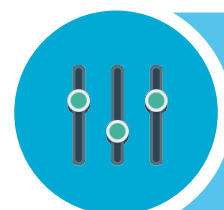
GAIN DE TEMPS & ÉCOLOGIE

Plus aucun besoin de papier, ni d'étiquettes : stockage des entregistrements, traçabilité des produits par la prise de photographies, ...
Des données directement exploitables sans ressaisie



PILOTAGE PROACTIF & MULTISITES

Alerte automatique en cas de non conformité
Accès en temps réel à l'ensemble des contrôles réalisés ou manquants
Reporting désormais basés sur des informations fiables et exhaustives



ADAPTABLE À VOTRE CONTEXTE

Paramétrage de votre structure, tolérances, limites critiques, ...
Traitement des actions correctives
Adapté à tous : Cuisine collective, commerciale, traiteur, grossiste, ...

LE COMPAGNON DES PERSONNELS SUR SITE

- Saisie de l'ensemble des enregistrements du PMS / HACCP
- Intelligente, la tablette assiste l'utilisateur dans la saisie des contrôles réglementaires
- Message d'alerte à l'utilisateur en fonction des données saisies

COUVRE L'ENSEMBLE DU PLAN HACCP

- Totalement personnalisable en fonction de votre organisation
- Contrôles à réception, préparation, service, livraison, températures de stockage, traçabilité des produits, plan de nettoyage et désinfection
- Accès à tous les documents numérisés : Plan de Maîtrise Sanitaire, bulletin d'analyse et d'audit, comptes rendus de maintenance du matériel, ...
- Traitement des non-conformités : actions correctives à mener, et renseignements de la fiche d'incident

PLUS AUCUN STOCKAGE DE PAPIER !

- Traçabilité des matières premières et des repas fournis
- Enregistrements quotidiens des produits et menus
- Photo et classement des étiquettes produits
- Numérisation des documents papiers (comptes rendus, ...)
- Coordonnées des responsables de restaurants pour une meilleure gestion en cas d'alerte sanitaire



TABLETTE SIMPLE D'UTILISATION ET RENFORCÉE POUR S'ADAPTER AUX CONDITIONS DE TRAVAIL

L'ESPACE MANAGER

PILOTAGE DE VOS SITES DEPUIS SON BUREAU

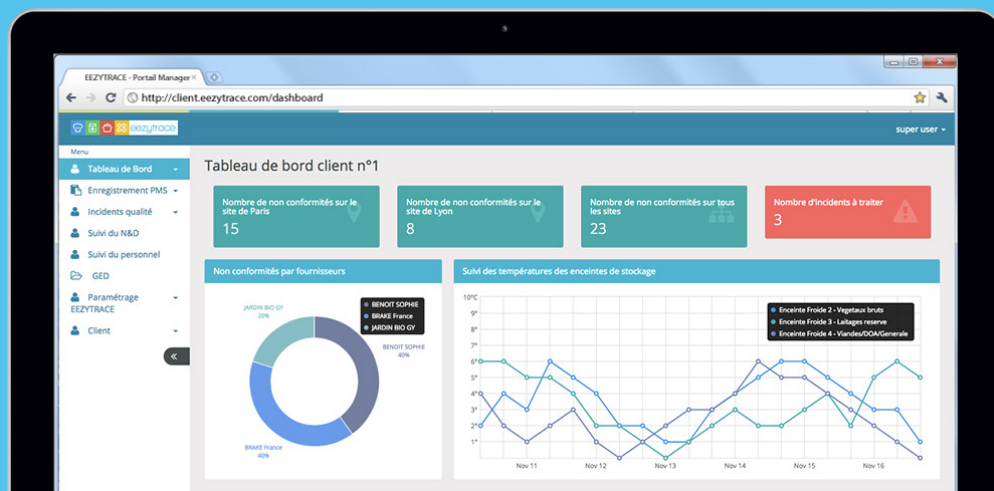
- Pilotage de l'ensemble des actions HACCP multi-sites depuis votre bureau
- Notifications et indicateurs : taux de non-conformités, type de non-conformités, respect des contrôles, actions de nettoyage, rappel formations & visite médicales des personnels, ...
- Suivi des fournisseurs : respects des commandes, des horaires de livraison, ...
- Impression des données en cas de contrôle sanitaire

ACCÈS AUX DONNÉES SIMPLIFIÉ

- Accès aux données 24/7, avec une simple connexion à Internet

ALERTES NON-CONFORMITÉS

- Alertes email & SMS en cas d'incident



Service Commercial Eurofins

servicecommercialbiosciences@eurofins.com
01 69 10 60 13

Service Commercial Eeworx

contact@eezytrace.com
09 75 18 28 61