

# eeworx<sup>®</sup>

The background features a collage of various food service environments: a professional kitchen with stainless steel equipment, a chef's hands preparing a dish, a restaurant dining area, a commercial kitchen with hanging pots, a buffet line, a warehouse with stacked boxes, and a person using a food thermometer. The central tablet displays the eezytrace app interface for user David ETIENNE. The interface includes a grid of activity buttons: 'JE RÉCEPTIONNE' (2), 'JE PRÉPARE', 'JE SERS' (1), 'JE CONTRÔLE LES ENCEINTES DE STOCKAGE', 'J'ENTRETIENS', and 'J'EFFECTUE UNE TRAÇABILITÉ'. A red bar indicates '3 ENREGISTREMENTS EN COURS'. Below are buttons for 'MES DOCUMENTS QUALITÉ' and 'JOURNAL DES ENREGISTREMENTS', and a 'SE DÉCONNECTER' button at the bottom.

## LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE HACCP DANS UNE TABLETTE

en partenariat avec



EEZYTRACE.COM

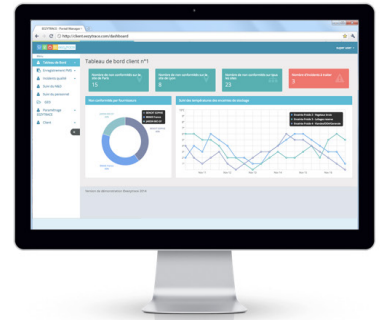
# UNE OFFRE CLÉ-EN-MAIN



+



+



## 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



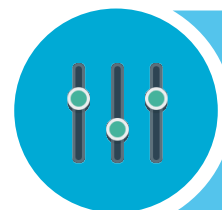
## GAIN DE TEMPS & ÉCOLOGIE

Plus aucun besoin de papier, ni d'étiquettes : stockage des entregistremets, 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

## 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

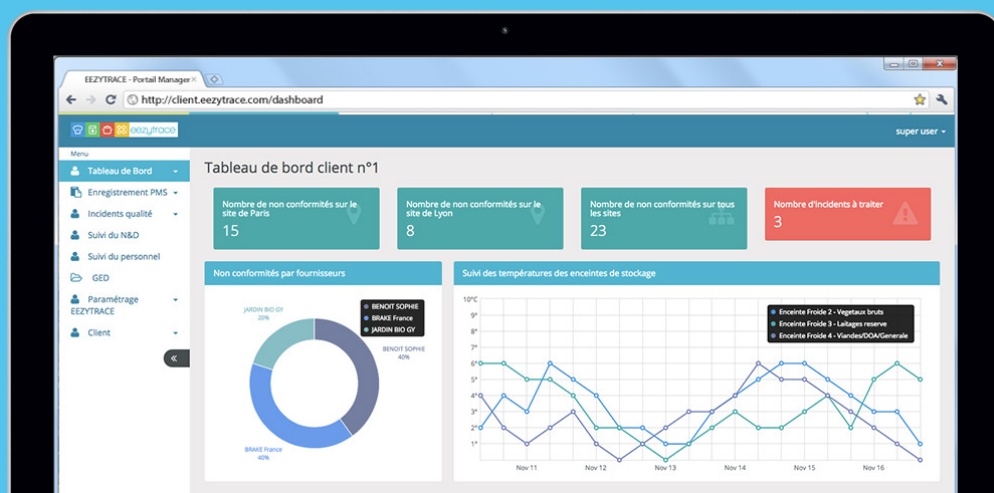
## ACCÈS AUX DONNÉES SIMPLIFIÉ

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

## ALERTES NON-CONFORMITÉS

- Alertes email & SMS en cas d'incident

# L'ESPACE MANAGER



**WWW.EEWORX.COM**

**Julien DELEAU**

jud@eeworx.com  
+33 (0)6 85 92 53 01

**Julien GOMEZ**

jug@eeworx.com  
+33 (0)6 31 06 50 15