SATO
Powered On Site /



SATO MANAGEMENT FOOD SAFETY

Le Digital au service de la sécurité alimentaire

HoReCa

satoeurope.com



Lilian CHARLES
Meilleur Ouvrier de France

Solution 2en1 développée grâce à son expertise unique dans le domaine de la sécurité alimentaire. Pour une sérénité garantie !

Descriptions des fonctionnalités

Traçabilité
La sauvegarde de vos étiquettes de traçabilité est simplifiée via la prise de photos.

Contrôle des réceptions
Lors des réceptions de marchandises, différents points critiques sont à contrôler : température des produits, DLC fournisseurs, état du colis... Archivez vos étiquettes produits en les photographiant sans avoir à les conserver physiquement.

Impression des étiquettes
L'application vous offre la possibilité d'imprimer vos étiquettes de produits finis, étiquettes de DLC secondaires ou encore des étiquettes simples.

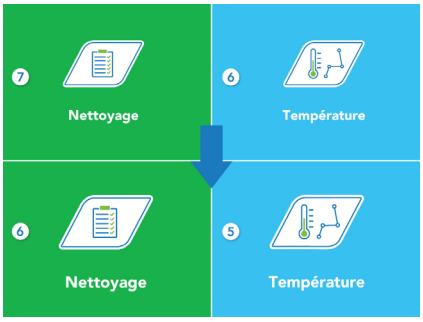


Autocontrôles

Grâce à la solution SATO Food Safety Management, personnalisez les paramètres d'autocontrôles et leurs fréquences en fonction de votre activité.

Autocontrôles des méthodes de travail

L'autocontrôle des méthodes de travail se présente sous forme de checklists personnalisables avec action corrective en cas de non-conformité.
Planifiez toutes les tâches à réaliser pour chaque poste de travail et gagnez en efficacité.



Autocontrôles de nettoyage
Les autocontrôles du plan de nettoyage sont paramétrés avec les périodicités associées.

Autocontrôles de température
Les relevés de température sont personnalisés selon les spécificités de votre cuisine. Une échelle de valeurs réglementaires est paramétrée afin d'avertir le collaborateur d'un écart. Les relevés de température sont manuels ou automatisés avec des capteurs.

Autocontrôles des huiles
Les autocontrôles des huiles sont directement paramétrés avec les périodicités associées.

Gestion des droits
L'application propose plusieurs profils avec des degrés d'accès aux informations différents : utilisateur, administrateur et superviseur.

Supervision
Le back office SATO Food Safety Management permet d'accéder à distance aux données de chaque site. Identifiez aisément vos points de vigilance à l'aide de l'écran de supervision. Le paramètrage d'alerte e-mail est également disponible.

Historique
L'archivage de vos données est automatisé en temps réel et disponible instantanément.

SATO MANAGEMENT FOOD SAFETY



Une nouvelle solution métier 2en1

Sato Food Safety Management vous permet :

- **De digitaliser votre PMS**
- **D'imprimer vos étiquettes de DLC secondaire et INCO**

Avantages de la solution

- Un gain de temps avéré
- Un outil indispensable pour faciliter le quotidien
- Simple d'utilisation
- La garantie d'être en conformité avec un développement 100% Made in France





Une interface simple qui s'adapte à vos besoins

Les utilisateurs reconnaissent sa simplicité d'utilisation, ce qui contribue au succès de la solution sur le marché.

SATO Food Safety Management est accessible 24/7

Prendre en compte vos spécificités d'organisation

Notre solution s'appuie sur la flexibilité de paramétrage de la plateforme, qui permet d'appréhender la complexité d'organisation d'un groupe.

L'application est personnalisable et multilingue.

La digitalisation, un allié au quotidien.



À propos de SATO

SATO est l'un des principaux fournisseurs mondiaux de solutions d'identification automatique qui connectent les personnes, les biens et les informations.

Nous servons un large éventail de clients pour fournir des solutions de bout en bout qui rationalisent les opérations, responsabilisent le personnel et aident les clients à réduire leur impact environnemental.

Pour plus d'informations, veuillez contacter votre agence locale SATO

03 20 62 96 40

info-fr@sato-global.com

Visitez notre site web

SATO
Powered On Site/

satoeurope.com

© 2021 SATO CORPORATION. All rights reserved.
For more information, please contact your local SATO office, or visit: satoeurope.com