



HoReCa

Le Digital au service de la sécurité alimentaire



Lilian Charles

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

Descriptions des fonctionnalités

Traçabilité



► Gestion des DLC

Un calcul automatique des DLC secondaires est réalisé pour chaque produit ouvert ou fabriqué.



► Contrôle des réceptions

Lors des réceptions de marchandises, différents points critiques sont à contrôler : température des produits, DLC fournisseurs, état du colis... La solution SATO Food Safety Management vous permet de réaliser facilement ces actions. 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.

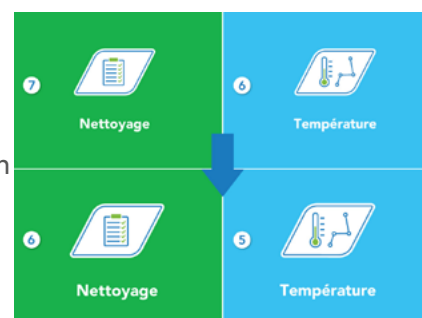


Autocontrôles

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. Vous aurez ainsi la possibilité de planifier toutes les tâches à réaliser pour chaque poste de travail et gagner en efficacité.



► Autocontrôles de nettoyage

L'ensemble des autocontrôles du plan de nettoyage et de désinfection sont directement paramétrés avec les fréquences associées.



► Autocontrôles de température

L'ensemble des 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

L'ensemble des autocontrôles des huiles sont directement paramétrés avec les fréquences associées. La gestion des alertes est totalement personnalisable.

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. L'écran de supervision personnalisable permet d'un simple regard de mettre en évidence les points de vigilance à avoir. Le paramétrage d'alerte par e-mail est également disponible.

Historique

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

Une nouvelle solution métier 2en1

SATO Food Safety Management vous aide à gérer facilement votre démarche HACCP en digitalisant votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), en vous faisant gagner du temps et en éliminant la gestion volumineuse de papiers. Cette solution développée et utilisée par des chefs s'adapte aux besoins de votre établissement.



Avantages de la solution

2in1

La seule solution 2en1 du marché avec gestion dématérialisée de votre démarche HACCP et de votre PMS ainsi que l'impression de vos étiquettes de DLC secondaires et INCO



Des équipements renforcés mobiles vous permettant de vous déplacer en cuisine et de prendre des photos de vos réceptions (résistant aux chocs et IPx2)



Conformité réglementaire pour une traçabilité optimale des produits



Gain de temps



Réduction significative des pertes et élimination des produits périmés



Digitalisation et optimisation des processus pour une meilleure supervision



Outil de reporting et d'analyse des données sur l'application



Sans papier et facile d'utilisation

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 24h/24 et 7j/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 complètement 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 votre site web