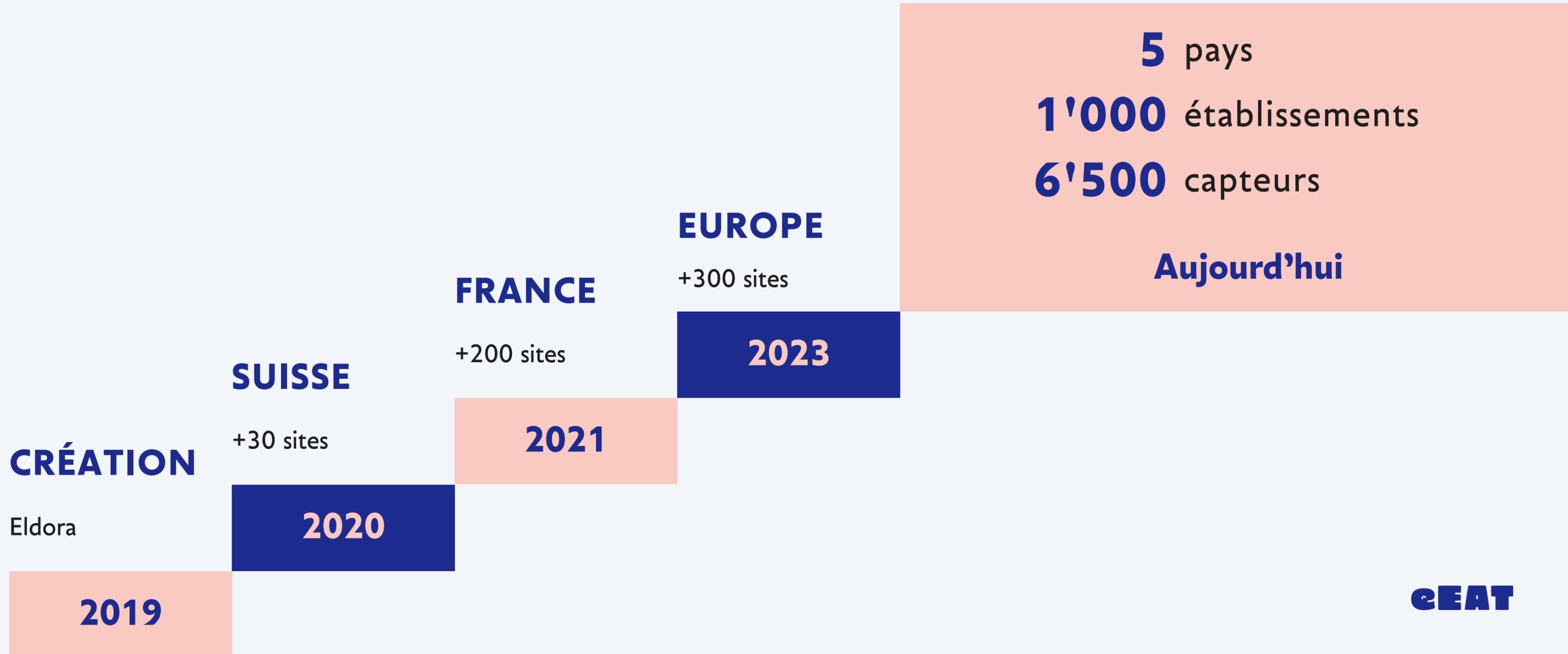


**La solution HACCP
que vous attendiez**

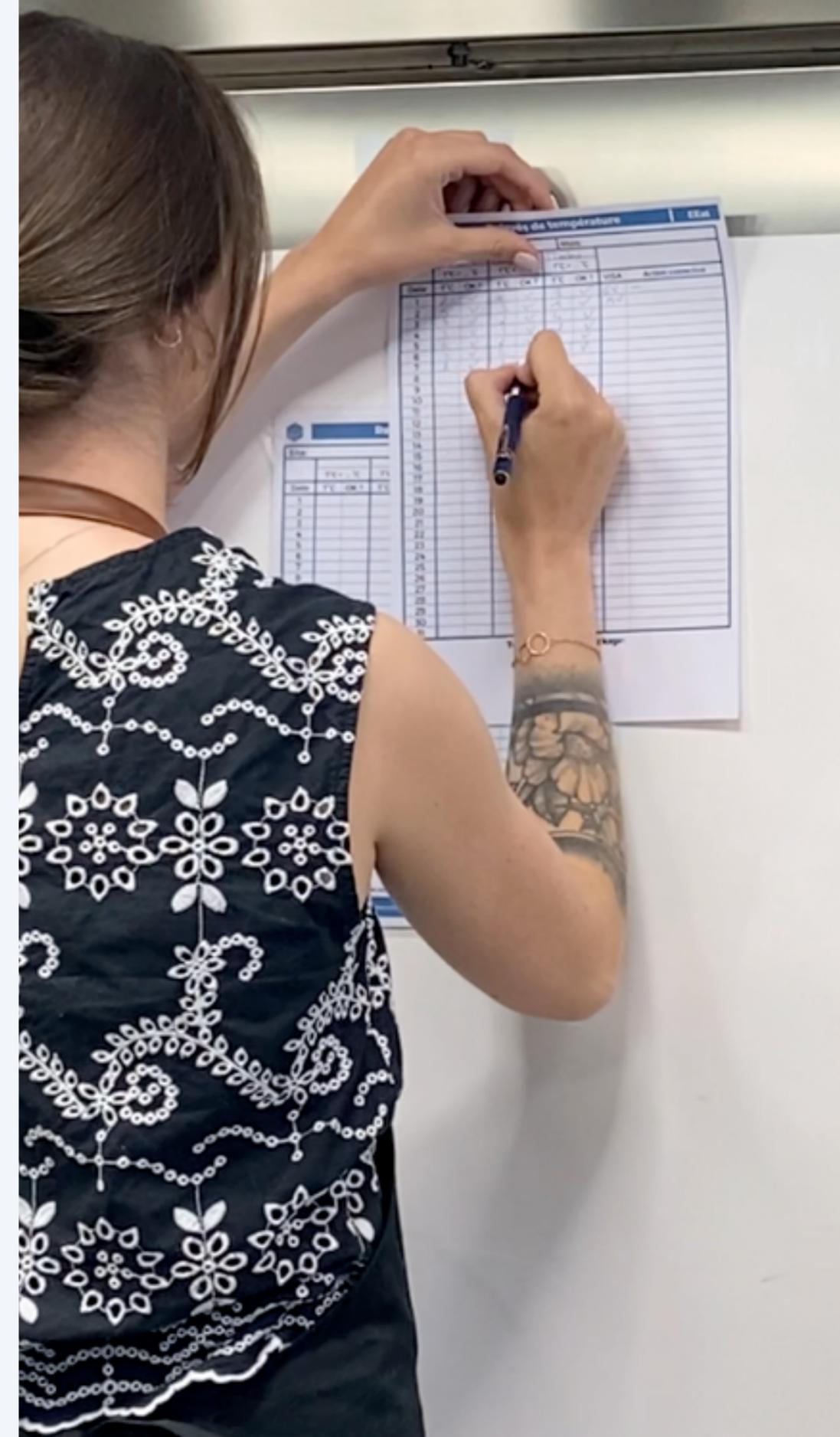
120'000 autocontrôles



Les procédures HACCP en 2024 ...

Des feuilles en papier qui fonctionnent
mais avec des limites :

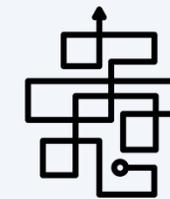
- Oublis
- Pertes
- Rattrapages en fin de semaine



La réalisation des autocontrôles.



Chronophage



Supervision complexe



Archivage fastidieux



VALIDATION DES OPERATIONS DE NETTOYAGE – LOCAUX COMMUNS / ZONE DE VENTE
MOIS :

OPERATIONS DE NETTOYAGE QUOTIDIENNES

DATE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
VISA EMPLOYE															
VISA RESPONSABLE															

DATE	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
VISA EMPLOYE																
VISA RESPONSABLE																

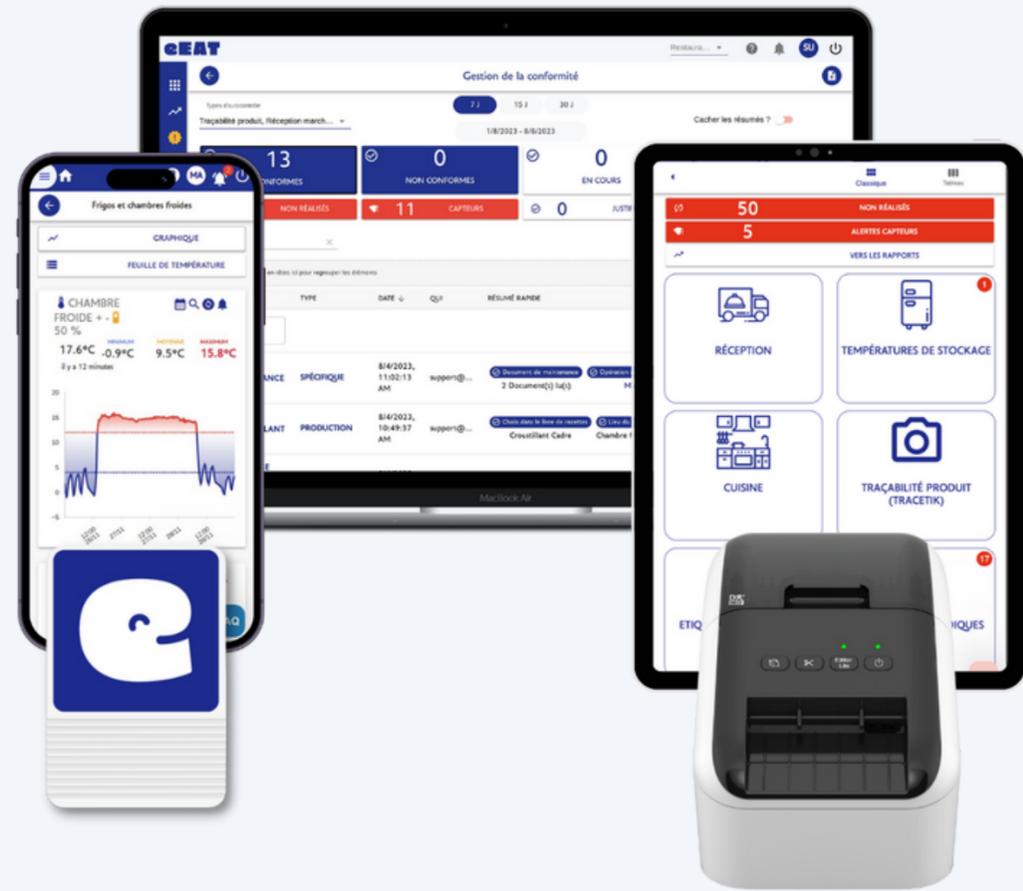
OPERATIONS DE NETTOYAGE HEBDOMADAIRES

ZONE / SURFACE	VISA EMPLOYE			
	Semaine du au	Semaine du au	Semaine du au	Semaine du au
Murs				
Intérieur vitrine traditionnelle				
VISA RESPONSABLE				

OPERATIONS DE NETTOYAGE MENSUELLES

ZONE	VISA EMPLOYE	VISA RESPONSABLE
Chambre froide (portes, parois murales)		

Solution HACCP complète



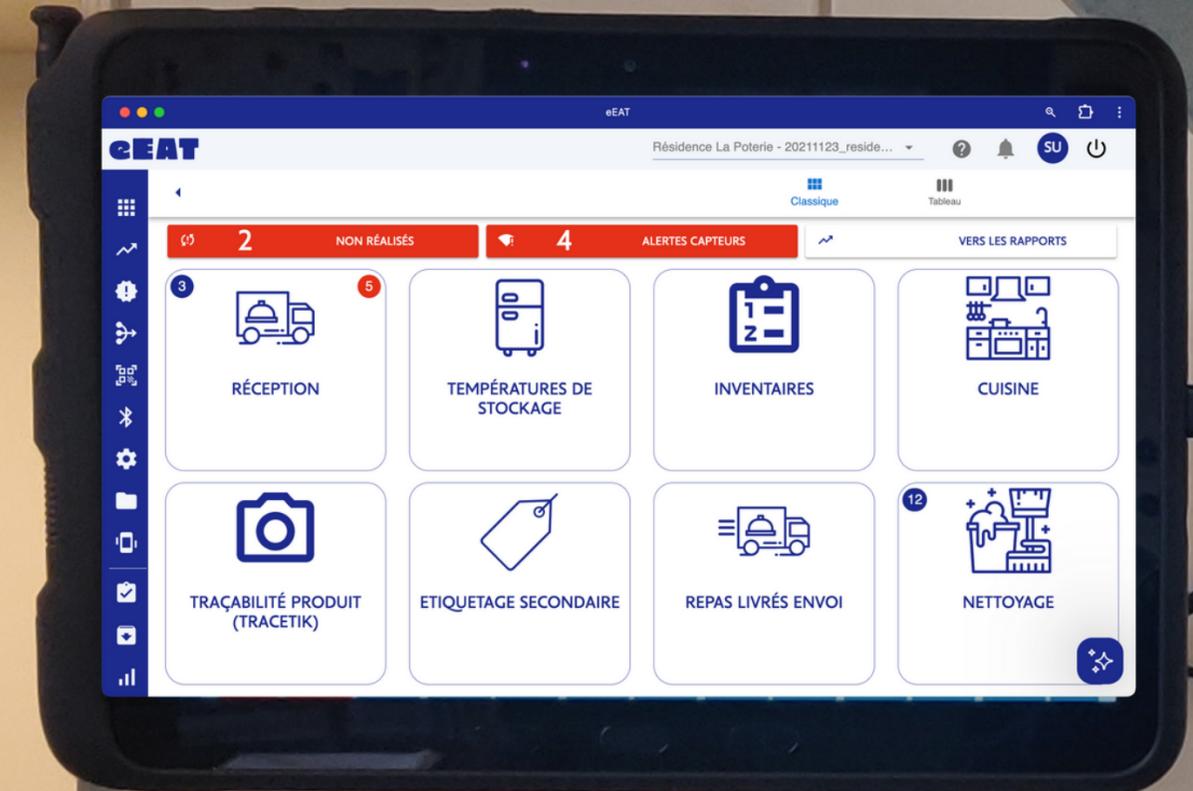
- Thermomètres connectés
- Étiquetage sur-mesure
- Plan de nettoyage
- Réception de marchandises
- Températures de production

Enfin serein
avec les normes d'hygiène



Une seule application pour le suivi HACCP.

- Mode hors-ligne
- Archivage automatique
- Autocontrôles réglementaires

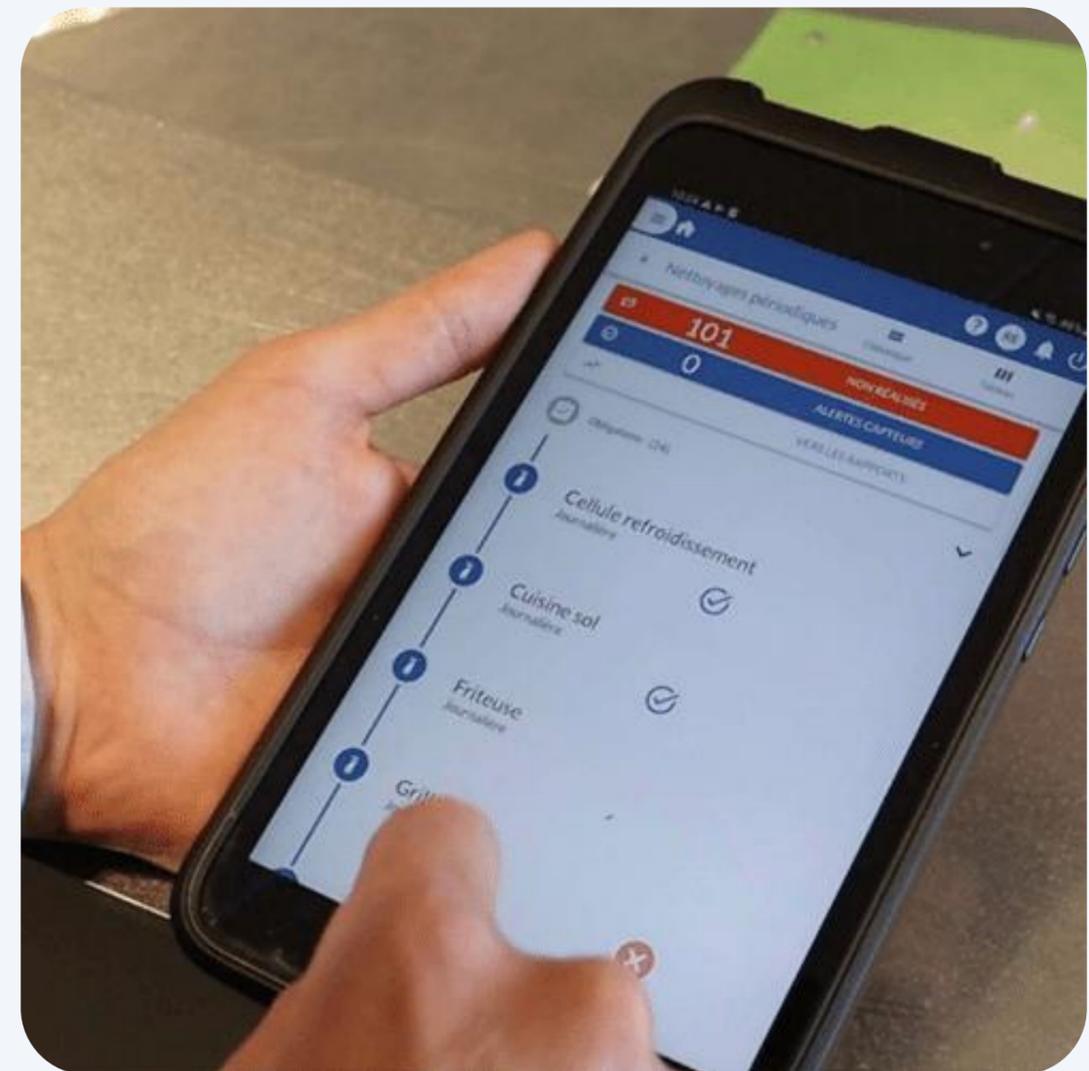


Un pack autocontrôle complet.

	Restauration	Restauration collective
Plan de nettoyage	✓	✓
Étiquetage secondaire	✓	✓
Traçabilité des étiquettes	✓	✓
Réception de marchandises	✓	✓
Relevés de température	✓	✓
Huile de friture	✓	✓
Températures de service	—	✓
T° liaison chaude/froide	—	✓
Refroidissements rapides	—	✓
Plats témoins	—	✓
Remise en température	—	✓
Autocontrôle sur mesure	—	✓

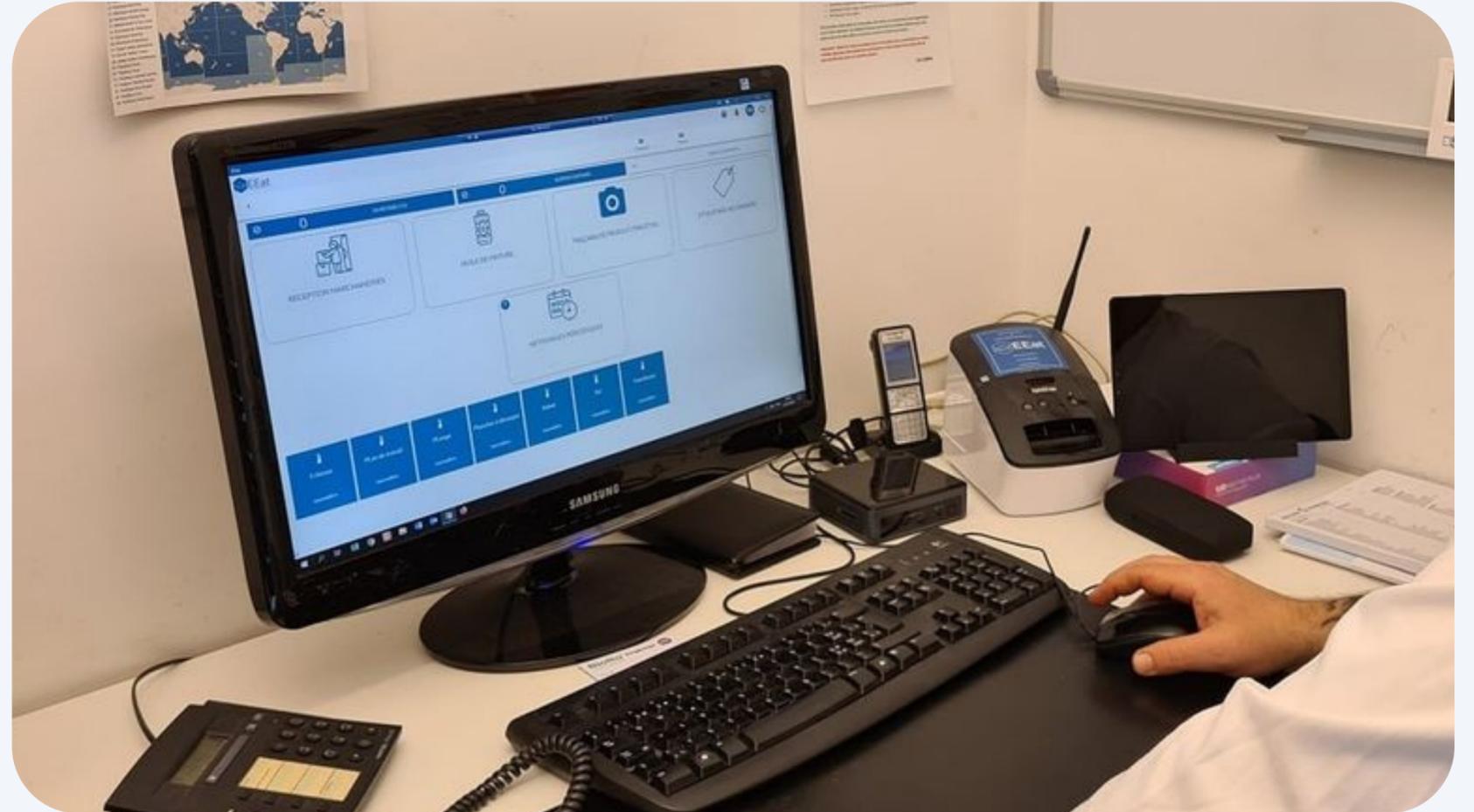
Vos équipes réalisent simplement les autocontrôles.

- Utilisation intuitive
- Aide en cas de non conformité
- Automatisation avancée



Les responsables gagnent du temps dans le suivi.

- Suivi en temps réel
- Classeur HACCP digital
- Suivi des oublis et des non-réalisés



Le suivi de la chaîne du froid reste problématique.



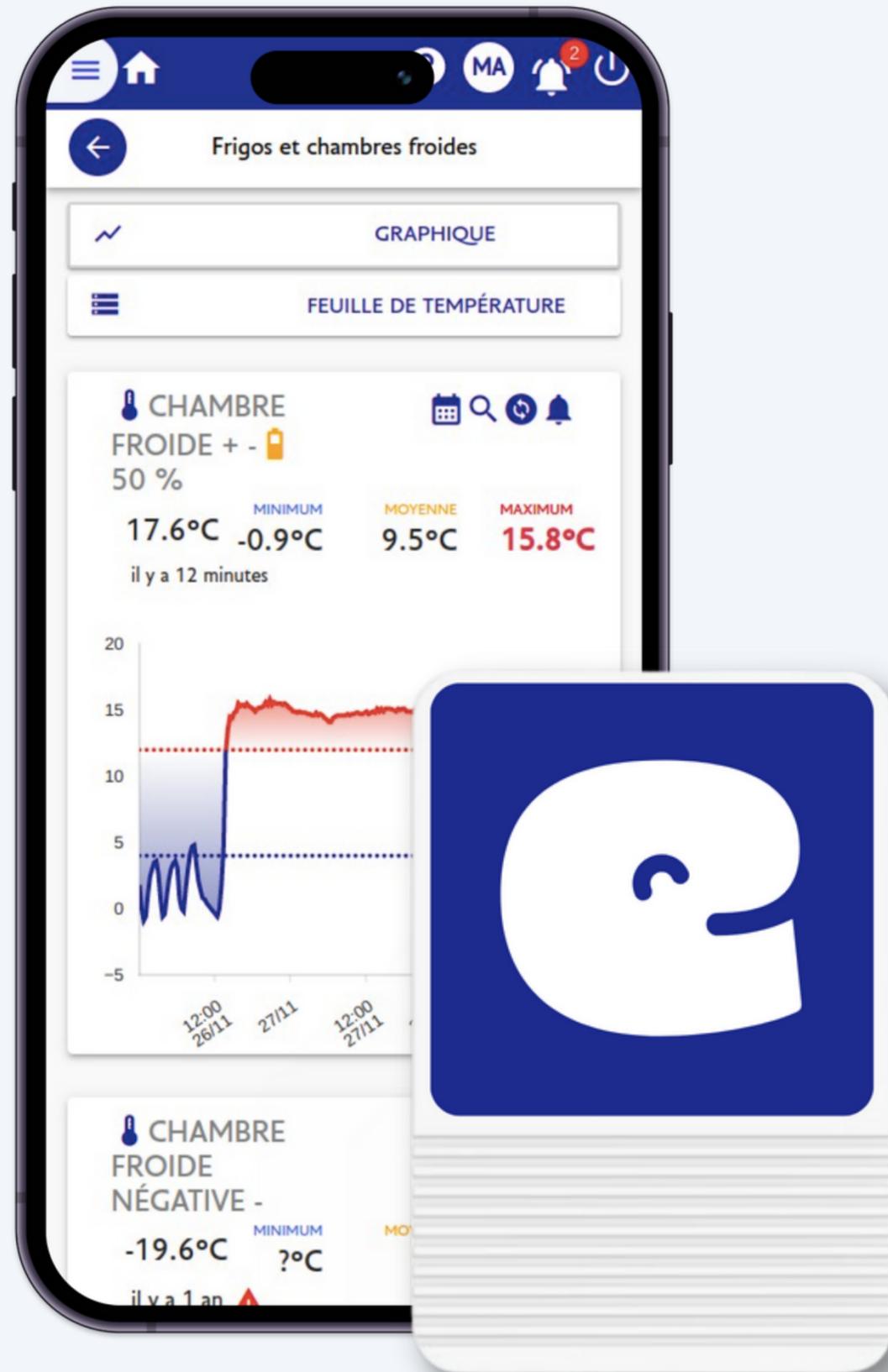
Relevés obligatoires pas fiables



Pertes de marchandises lors de pannes

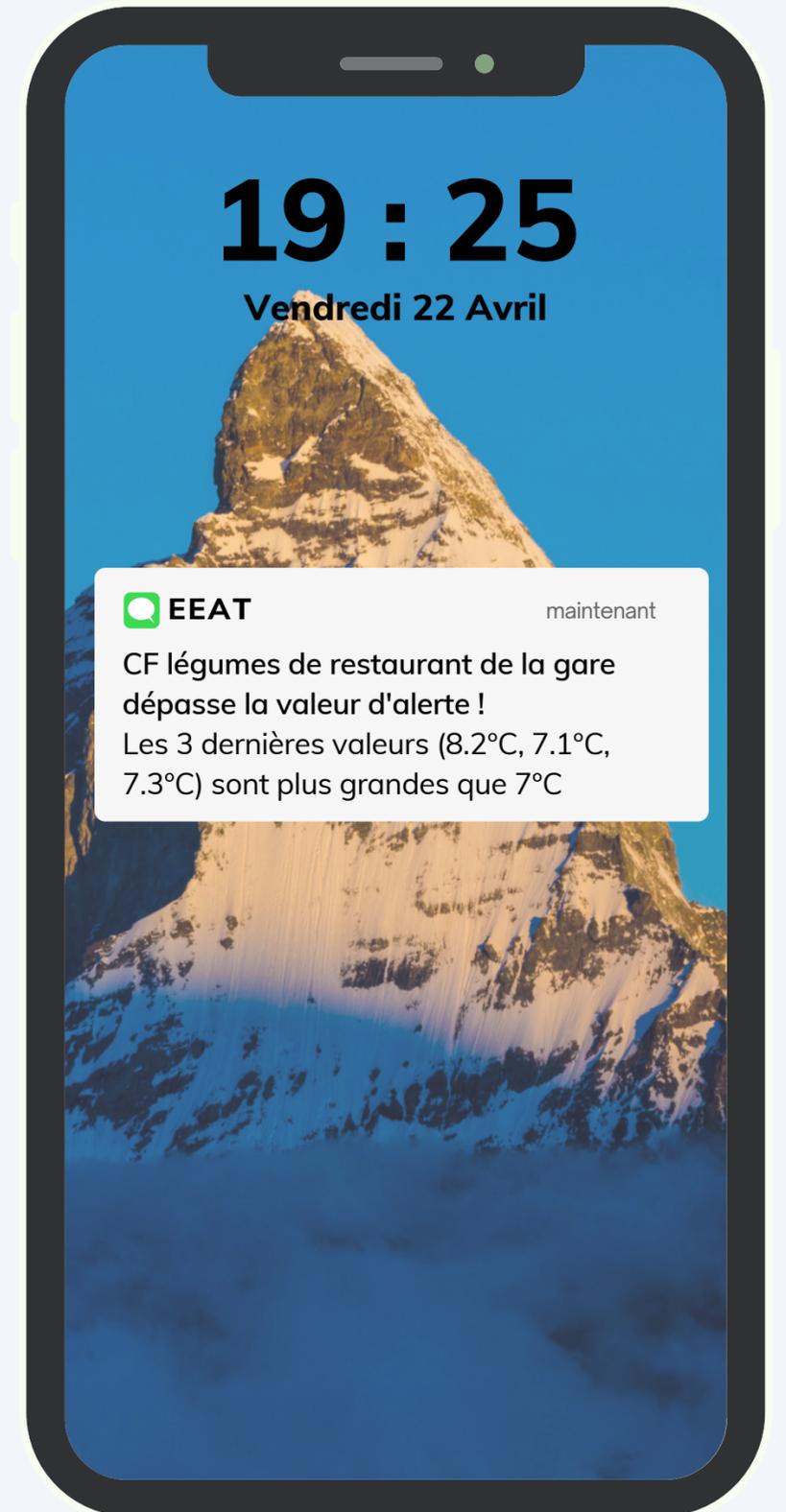
L'INNOVATION EEAT

**Des relevés de
température
automatiques en
temps-réel.**



LA FIN DES PERTES DE MARCHANDISES

**Des alertes SMS & email
lors de pannes.**



Installation simple et rapide.



Vitrine



Collier plastique



Bande adhésive

La récolte des données.



Optimisez la réalisation et le suivi des procédures HACCP.

4
heures

sauvées par
semaine

100
%

conforme
HACCP

0
feuilles

à
imprimer

0
CHF

de marchandise
perdue

Simplifiez votre quotidien !

CEAT

Gaëtan Valentin

Directeur commercial

Téléphone : +41 78 226 28 38

Email : gaetan.valentin@eeat.io

Site : www.eeat-haccp.io

CEAT