

# Simplifier la conformité HACCP

## *en restauration collective*

Le suivi HACCP au quotidien est chronophage et source d'erreurs. Compliance centralise vos contrôles, automatise vos suivis et simplifie la vie de vos équipes.



### CHECKLIST

Bien choisir son outil HACCP

#### 1 Simplicité & adoption terrain

- Interface intuitive pour tous les profils (chefs, agents, insertion)
- Outil perçu comme un soutien et non comme un contrôle

#### 2 Paramétrage flexible

- Adaptable à vos propres procédures HACCP
- Uniformisation possible entre plusieurs sites tout en gardant la souplesse locale

#### 3 Gain de temps & efficacité

- Rapports d'audit disponibles en quelques secondes
- Alertes automatiques pour réagir immédiatement aux anomalies

#### 4 Intégration & évolutivité

- Connexion avec mes outils achats, menus et stocks (ex. Easyls)
- Roadmap fonctionnelle : capteurs, thermomètres Bluetooth, étiquettes automatiques

#### 5 Conformité & audits

- Archivage digital sécurisé et consultable à tout moment
- Conformité validée par les autorités (DDPP, audits internes)

#### 6 Accessibilité & ergonomie

- Utilisable sur tablette et ordinateur
- Interface claire et pensée pour le terrain

#### 7 Accompagnement & support

- Formation et paramétrage avec les équipes terrain
- Support continu et améliorations régulières basées sur les retours clients