

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