



SoluGiène est une **solution tactile** pour simplifier et sécuriser la démarche HACCP de votre restauration

Choisissez SoluGiène pour accompagner et guider votre équipe de restauration au quotidien dans l'application de la démarche HACCP et la traçabilité associée.

Installée sur tablette, smartphone ou PC, cette solution logicielle tactile intuitive et innovante permet à vos collaborateurs de réaliser et de contrôler leurs tâches en quelques clics...

Avec SoluGiène...

Réalisez, en quelques minutes, les enregistrements de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et toutes les actions nécessaires (autocontrôles d'hygiène...) pour garantir la sécurité alimentaire de votre prestation...

ZERO PAPIER ...Tous vos documents (protocoles, bonnes pratiques...) sont dématérialisés et facilement accessibles à tout moment par vos collaborateurs...

SoluGiène vous offre la possibilité de catégoriser vos documents, de les actualiser et de les archiver sans limite pour bénéficier d'un suivi continu de votre activité et faciliter la sortie des éléments de preuve (prise de températures ou autres...) en cas de contrôle par les autorités compétentes (DDPP).

Avec son système automatisé de rappel et de suivi des tâches journalières, SoluGiène vous permet de gérer l'ensemble des indicateurs d'hygiène et s'inscrit dans une démarche qualité d'amélioration continue de votre activité de restauration.



Bénéfices

- Automatisez le suivi de vos températures & points de contrôles
- Assurez la traçabilité de vos produits
- Planifiez le nettoyage de votre cuisine
- Maintenez vos équipes informées
- Gérez les non-conformités et les plans d'actions associés
- Agissez en faveur du développement durable : plus besoin d'impressions sur papier



Principales fonctionnalités

- Contrôle à réception des marchandises
- Suivi des températures des chambres froides
- Enregistrement et gestion des températures de refroidissement des cellules
- Enregistrement des températures de service
- Edition des étiquettes de traçabilité des produits (DLC | Plats témoin...)
- Suivi de l'huile de friteuse
- Planning de nettoyage de vos locaux de restauration