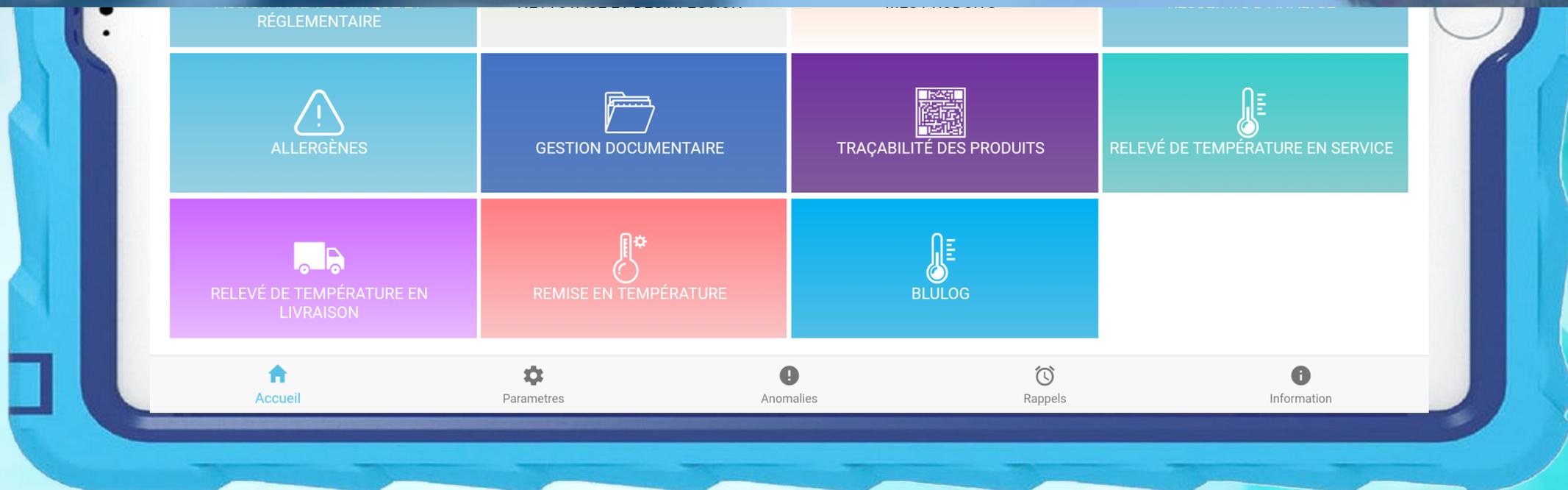


# Pratique, tactile et interactive, adoptez la solution QUALIPAD

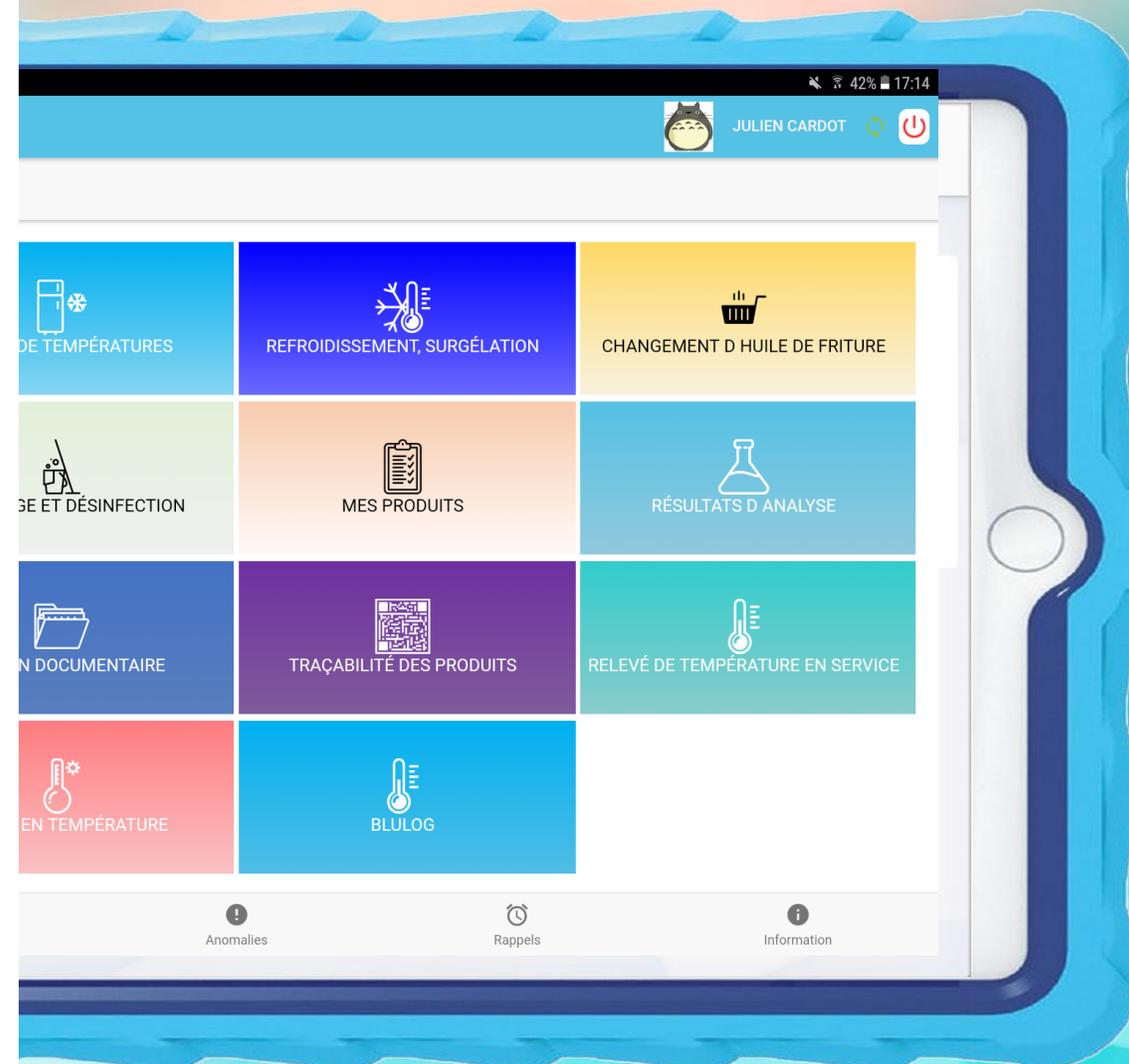
Bien plus qu'une application de dématérialisation de vos autocontrôles HACCP, Qualipad c'est votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) du bout des doigts et la garantie d'un système de traçabilité maîtrisé.



# Comment Ça Marche ?

Qualipad est une application téléchargeable sur les stores et destinée à être utilisée sur tablette tactile ou smartphone et sur lesquels vous pouvez effectuer l'ensemble de vos relevés quotidiens prévus dans votre [Plan de Maîtrise Sanitaire](#). Vos données sont automatiquement conservées sur un cloud sécurisé.

Vous disposez également d'un portail en ligne pour faire vos relevés mais surtout pour paramétrer et [manager vos équipes à distance](#). Pratique quand vous ne pouvez pas être sur place mais que vous souhaitez quand même avoir un regard sur ce qui fait et indispensable quand vous avez à gérer plusieurs sites.



# Les Fonctionnalités



## Contrôle à Réception

. Garantisiez la qualité des produits entrants dans votre entreprise en effectuant vos contrôles à réception



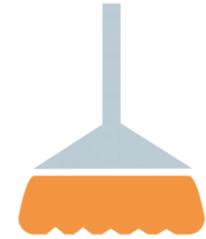
## Relevé de température

Effectuez les relevés de température de vos enceintes réfrigérées. Définissez la fréquence souhaitée des relevés et soyez alertés en cas de dépassement des seuils.



## Traçabilité de vos produits

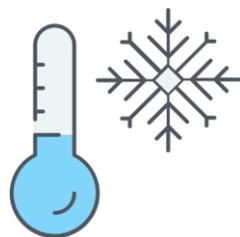
Conservez, archivez et classez l'ensemble des étiquettes de vos produits avec une simple prise de photos. Fini de découper, nettoyer, ranger et classer vos étiquettes !



## Suivi du nettoyage et de la désinfection des locaux

Créez, éditez, modifiez et imprimez facilement vos plans de nettoyage. Les plans créés génèrent automatiquement les enregistrements de nettoyage à réaliser dans la journée. Validez vos phases de nettoyage et de désinfection d'une simple pression sur votre appareil mobile.

# Les Fonctionnalités



## Relevé de refroidissement et de surgélation

Effectuez vos relevés de refroidissement et/ou de surgélation de produits. Maîtrisez les délais avec le rappel automatique !



## Changements d'huiles de friture

Vérifiez la qualité de votre huile et enregistrez les résultats de vos tests.



## Résultats d'analyses

En lien direct avec le laboratoire, obtenez directement vos résultats d'analyses sur votre tablette. Demandez l'aide de votre assistant qualité en cas d'incompréhension et demandez lui les mesures adéquates à adopter !



## Dématérialisation des documents obligatoires

Tous vos documents obligatoires à portée de main : attestations de formation du personnel, attestations médicales du personnel, contrats d'entretien, document unique des risques professionnels.

# Les Fonctionnalités



## Sauvegarde de vos données

Tous vos enregistrements sont conservés et sauvegardés sur des serveurs privés. Pas de perte d'informations possibles en cas de panne ou de mauvaise manipulation de votre tablette !



## Étiquetage de vos produits

Disposez d'un outil simple pour l'étiquetage de vos produits en interne et/ou pour l'étiquetage des produits destinés à la vente directe au consommateur final (réglementation INCO, présence des allergènes, liste des ingrédients, etc.). Le système intègre également un calcul automatique de vos DLC/DDM.



## L'assistance technique et réglementaire

Vos enregistrements sont suivis et contrôlés par un assistant qualité dédié et disponible pour vous conseiller et répondre à toutes vos questions techniques ou réglementaires. Cette personne peut aussi vous accompagner lors de contrôles vétérinaires.



## Système d'alertes et de suivi des anomalies

Un système d'alerte est intégré à la solution pour prévenir les utilisateurs des retards ou des oublis de tâches. Un mail quotidien résumant les oublis ou les anomalies est également transmis automatiquement.

# Les Fonctionnalités



## Suivi des livraisons

Suivez et contrôlez la température de vos produits du départ du camion jusqu'au dernier client.



## Fiche technique

Intégrez les fiches techniques et les fiches recettes de vos produits pour qu'elles soient consultables à tout moment par vos équipes.



## Registre des allergènes

La solution pour informer le consommateur sur la présence des allergènes dans vos produits.



## Zéro papier

Tout votre système qualité et vos autocontrôles HACCP est dématérialisé et sauvegardé automatiquement.



## Gain de temps

Tous vos relevés obligatoires en quelques minutes par jour seulement.



## Facile d'utilisation

Un système simple, une prise en main intuitive à la portée de tous.



## Multisites

Une solution multisites pour les groupes.

 Accueil

 Paramètres

 Anomalies

 Rappels

 Information

# Services Associés

## Le Cloud

Du moment où vous disposez d'une connexion Internet, vos données sont stockées et rangées automatiquement sur un cloud sécurisé. Vous n'avez pas besoin d'avoir un espace de stockage externe et supplémentaire ou de penser à faire vos sauvegardes.



## Mode Déconnecté

Le laboratoire de préparation est en sous sol ? Vous n'avez pas de connexion WiFi partout ? Aucun problème ! Dès que l'application est lancée vous pouvez l'utiliser partout avec ou sans connexion. La synchronisation des données se fera automatiquement quand aurez un signal.



## Back Office Et Gestion Multi-Sites

Vous disposez d'un espace en ligne pour accéder à distance à vos données. Vous pouvez également modifier vos paramètres, exporter des données, ajouter des informations et surveiller l'ensemble de vos sites depuis la même interface.



## Rapport Mail Quotidien

Si vous le souhaitez, recevez chaque jour un mail résumant les différentes anomalies rencontrées sur la journée de la veille.



# Matériels et systèmes connectés

## L'imprimante à étiquette



Wifi

Bluetooth

Grâce à l'étiqueteuse, vous pouvez sortir des étiquettes datées à placer sur vos préparations et fabrications. Les DLC/DDM sont calculées automatiquement en fonction du produit que vous avez sélectionné.

## La tablette



Résistants aux chocs

Grande autonomie

L'application est téléchargeable sur vos tablettes et smartphones depuis les stores. Vous n'avez aucune obligation d'acheter du nouveau matériel chez nous, néanmoins pour répondre aux besoins terrains, nous commercialisons aussi des tablettes professionnelles (Résistant aux chocs, aux variations de température et aux normes IP).

## Les enregistreurs de température QualiTemp



Sans fil

✓ Précis et fiable

🚨 Alerte en temps réel

Des enregistreurs automatiques peuvent être installés dans vos frigos et autres enceintes réfrigérées pour vous remonter en temps réel les températures.