Hygie

Concentrez-vous sur votre métier

Hygie
9 Rue du Général Leclerc, 94520, PERIGNY
0175482155
0668100476
contact@hygiesolution.com

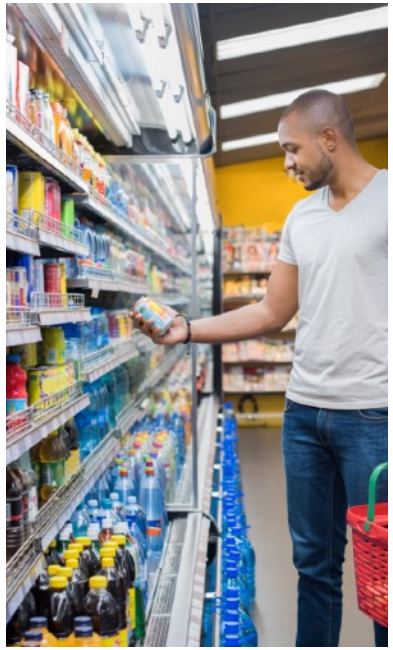
Le PMS réinventé

Solution destinée aux professionnels de la restauration afin de simplifier leurs enregistrements d'hygiène quotidiens.

Pour qui ?

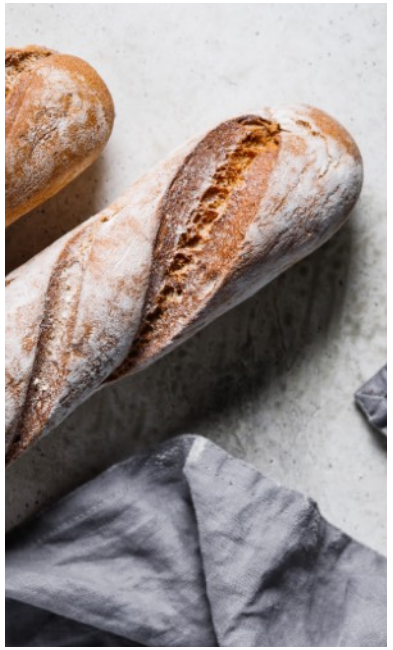
Cafés, Hôtels, Restaurants

Evènementiel



Grande distribution

Restauration collective



Métiers de bouche

Fonctionnalités

Température

Afin de vous assurer que vos produits restent à bonne température, il est important de relever la température de vos équipements quotidiennement.

Avec Hygie, enregistrez manuellement ou automatiquement la température de tous vos équipements.
Recevez des notifications et alertes en cas de température insatisfaisante.

Traçabilité

Afin de retrouver les numéros de lot des produits utilisés et ne plus entasser vos étiquettes, prenez les en photo avec Hygie !

Retrouvez facilement ces informations grâce à la recherche intelligente.

Contrôle à réception

Contrôlez vos livraisons et vérifiez que la chaîne du froid n’est pas rompue.

Enregistrez la température des produits et les problèmes rencontrés.
Enfin, gardez une trace de vos bons de livraisons après réception.

Réchauffement
Refroidissement
Congélation

Chaque produit réchauffé, refroidi et/ou congelé doit présenter des éléments de traçabilité attestant de sa bonne réalisation.

Enregistrez les températures et durées de chacune des procédures et respectez ainsi la réglementation.

Hygie vous rappelle également la réglementation en cas de relevé insatisfaisant.

Gestion des huiles

Afin d’éviter l’accumulation de composés toxiques dans l’huile de friture, il est important de la tester et la changer régulièrement.

Hygie vous permet d’enregistrer les résultats de vos tests et les changements d’huiles.

Maintien en température

La température des produits maintenus chauds ou froids durant le service, notamment dans la restauration collective, doit être enregistrée.

Relevez les températures de vos produits juste avant leur remise aux consommateurs.

Suivi du nettoyage

Il est important de suivre la bonne application du plan de nettoyage et désinfection de votre établissement.

Avec Hygie, programmez votre plan de nettoyage directement dans l'application.
Des notifications vous informent quotidiennement des surfaces à nettoyer.
Ajoutez des photos à chaque surface nettoyé.

Les avantages

Gain de temps

Réalisez vos relevés en un rien de temps et managez tous vos sites à distance

Sécurité

Vous respectez la règlementation et en cas de contrôle, tous vos enregistrements sont à portée de mains

Gain de place

Vos documents sont automatiquement triés et classés. Finis les classeurs entassés !

Economies

Limitez votre consommation de papier et le risque d'être sanctionné

Synchronisation

Vos données sont sauvegardées sur le cloud Hygie.
Utilisez Hygie sur plusieurs appareils à la fois.

Fonctionnement hors ligne

Hygie fonctionne sans connexion internet.

Personnalisation

Personnalisez Hygie comme vous le souhaitez. Enregistrez vos équipements, produits, plan de nettoyage…

Pédagogique

Hygie vous rappelle les points importants de la réglementation lorsqu'un relevé n'est pas satisfaisant.

Matériels connectés à la solution

Etiqueteuse connectée

Ne faites plus d’erreur de date lors de l’étiquetage de vos denrées.
Imprimez directement avec Hygie les nouvelles DLC de vos produits.

Capteurs de température connectés

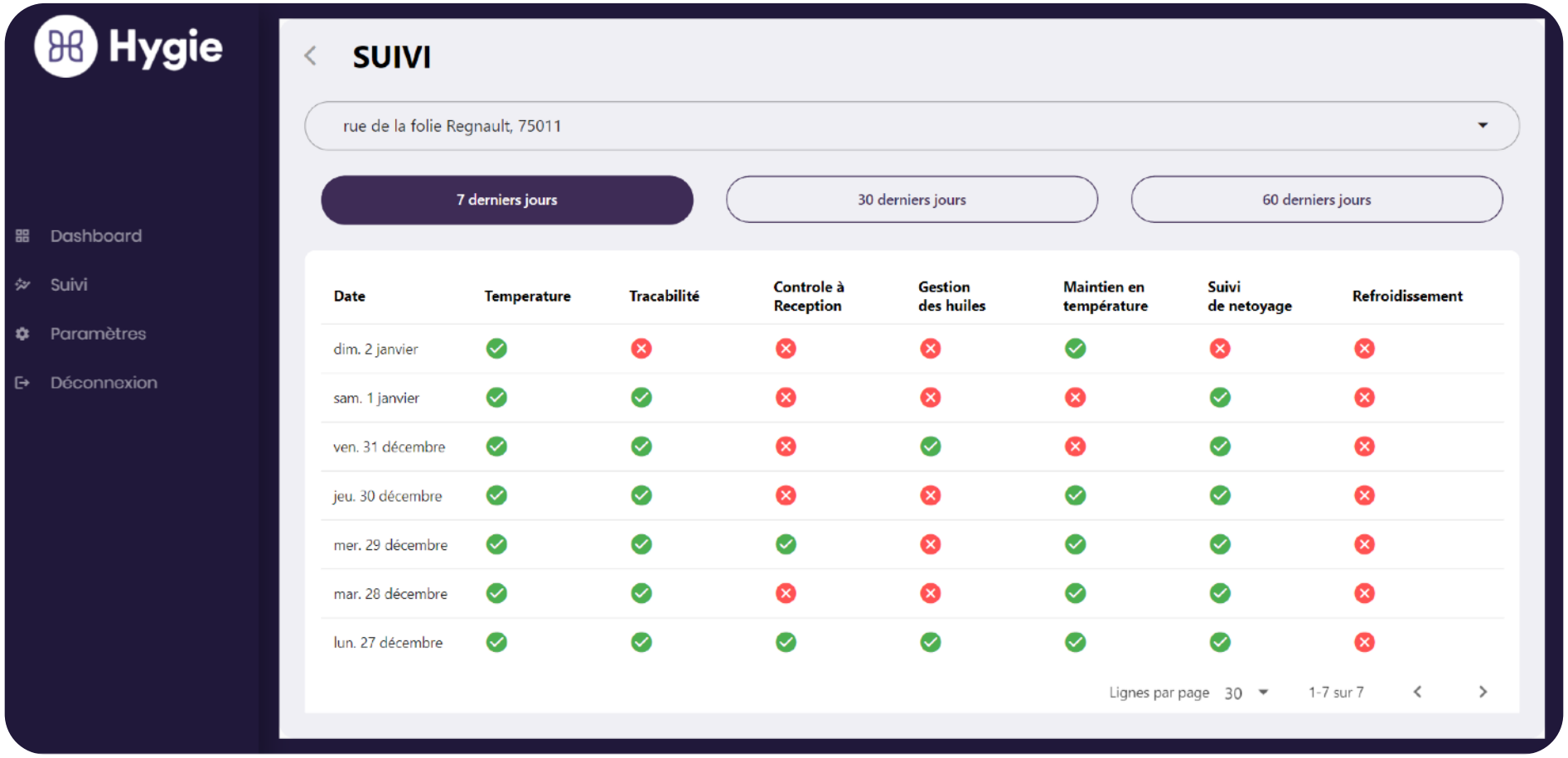
Enregistrez automatiquement les températures de vos enceintes réfrigérées et évitez les pertes de marchandises grâce aux alertes.

Les capteurs enregistrent la température toutes les 20 minutes.

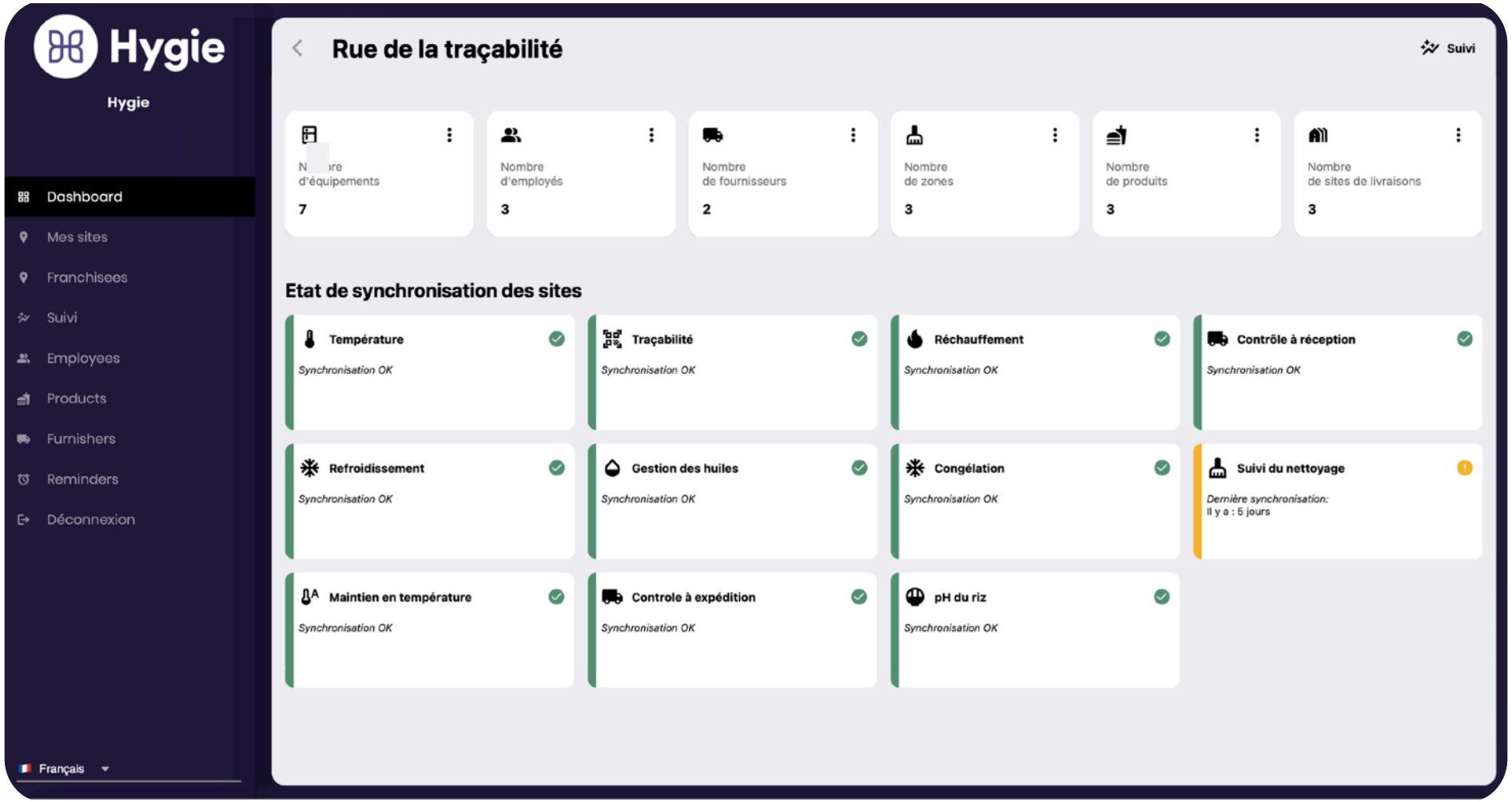
Programmez un rapport quotidien et personnalisez vos alertes afin d’être informé en cas de problème.

Interface web de gestion multi-sites

Managez facilement l'hygiène à distance grâce à notre interface web intelligente. Consultez les relevés effectués sur chacun de vos sites et paramétrez l'application depuis votre PC. La fonctionnalité de suivi vous indique en temps réel l'état de réalisation des relevés quotidiens :



Interface web de gestion multi-sites



Ils nous font confiance

TASTER

SUSHISHOP

POKE HOUSE

BAGELSTEIN
DEPUIS 1789
BEAUX & FRÈRES
THE OLD-FASHIONED HOMEMADE BAGEL

B&B HOTELS

TRIPLETTA
LA PIZZA C'EST LA VIE
88 - VIALE DI BELLACITTÀ - 88

BERLINER
DAS ORIGINAL

G LA DALLE

Peppe
Giuseppe Calicchio
Pizzeria Napoletana Contemporanea
• Campione del Mondo •

COYO
— TACO —

LE CAMION qui fume

DLCS

libshop
lebanese street food

GONTRAN CHERRIER
ARTISAN BOULANGER · PARIS