



Application sur mobile, tablette et ordinateur qui simplifie la vie des équipes en cuisine pour leurs relevés d'hygiène : l'HACCP !

Application Octopus

Gagnez du temps sur L'HACCP !

Au niveau de la direction :

- Faire appliquer les bonnes procédures
- Contrôler à distance tous les enregistrements HACCP
- Etre serein en cas de contrôle d'hygiène

Au niveau des cuisines :

- Effectuer tous les enregistrements facilement et rapidement
- (Enfin) plus de papier
- Respecter les procédures



Pourquoi choisir Octopus ?

Le combo parfait !

L'application



Simplicité

Application très intuitive, les équipes l'adoptent rapidement.



Fluidité

Rien à installer, l'application fonctionne, même sans WIFI.



Sécurité

Toutes les données sont stockées 5 ans, contrôlables en quelques clics où que vous soyez.



Le service



Paramétrage sur mesure

Nous nous occupons de tout et livrons l'application prête à l'emploi.



Accompagnement

Formation pratique adaptée aux équipes et RDV de suivi permettent aux équipes d'être opérationnelles.



Toujours là pour vous

Une question, un changement de paramétrage, un contrôle, Octopus est toujours là pour vous.

Nos modules les plus utilisés

Parmi les 15 modules disponibles



Contrôle à réception

Enregistrez la T°, la DLC, des produits réceptionnés. Consignez si vous le souhaitez la vérification de l'emballage, et bien d'autres choses.



Traçabilité des produits

Prenez 1 photo et votre étiquette de traçabilité est sauvegardée.



Impression des DLC secondaires

Imprimez la DLC secondaire de vos produits entamés ou vos fabrications. La DLC secondaire de vos produits est pré-enregistrée : plus d'erreur dans l'étiquetage.



T° des enceintes froides & négatives

Enregistrez manuellement la T° de vos frigos ou utilisez des sondes connectées.



Plan de nettoyage

Consultez vos procédures, les fiches techniques et de sécurité produit. Consignez la réalisation de votre plan de nettoyage en quelques clics.



Document

Mettez à disposition vos documents (fiches recette, procédures, etc).

Ils nous recommandent !

Pourquoi ont-ils choisi Octopus HACCP ?



"Nos franchisés sont demandeurs d'une solution hygiène clé en main. Leur proposer Octopus dans leur contrat de franchise est un véritable plus pour nous."

Kevin Nicole - SPOK



"Je recommande Octopus car c'est une solution pratique qui nous aide au quotidien et nous permet de nous focaliser sur ce que l'on aime, cuisiner !"

Clément - Aubert Kitchen



"Octopus HACCP c'est un gain de temps et c'est ultra important pour moi, c'est important pour les restaurateurs que ce soit rapide !"

Albert - Alfi

Parmi nos 2 000 clients nous comptons...

