



Faites de l'HACCP **un jeu d'enfant !**

Soyez cool, Soyez clean !

Soyez Kooklin !



Bien plus qu'un simple système d'enregistrement des autocontrôles d'hygiène, la tablette Kooklin vous accompagne et vous guide dans vos démarches de traçabilités.

Rappel et suivi des tâches quotidiennes, relevé de températures des enceintes frigorifiques, suivi du plan de nettoyage, production et cycle de vie du produit... Kooklin vous permet de gérer l'ensemble des indicateurs d'hygiènes et s'inscrit dans une démarche qualité d'amélioration continue.

Tel un co-pilote, Kooklin vous informe des tâches à effectuer et vous permet d'en assurer le contrôle quotidien, depuis votre tablette, smartphone ou ordinateur.

Kooklin c'est...

2015 Crédit : Kooklin



Incubée à la French Tech de Montpellier



4 agences au plus proche de vous :
Paris, Lille, Lyon, Mazamet





HACCP, c'est quoi ?

Ce sont toutes les mesures ayant pour but d'identifier et de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité alimentaire (respect du plan de maîtrise sanitaire (PMS), le stockage des étiquettes de DLC, les relevés de températures frigo et produits ou encore les contrôles à réception de marchandises)



Quelles sont les obligations ?

- ✓ Stockage des étiquettes de Date limite de consommation pendant une durée de 3 ans
- ✓ Relevé de température frigo et produits
- ✓ Respect des procédures de nettoyage
- ✓ Contrôle à réception des marchandises

Kooklin vous accompagne et vous guide dans vos démarches de traçabilité.

- Rappel et suivi des tâches quotidiennes
- Gestion de l'ensemble des indicateurs d'hygiène
- Stockage simple et dématérialisé
- Traçabilité à valeur juridique



Avec Kooklin, le papier c'est fini !



QUALITÉ

Gérez l'ensemble des indicateurs d'hygiènes pour assurer une qualité et une propreté de vos services.



SÉCURITÉ

Retrouvez toutes vos données en un seul clic en cas de contrôle et intégrez votre propre grille d'audit.



RETOUR SUR INVESTISSEMENT

Simplifiez vous la vie avec une solution de dématérialisation du PMS ludique qui vous fait gagner plus d' 1 heure de temps de travail/jour.



GESTION DES TACHES

Suivez l'investissement de chaque membre de votre brigade grâce à un système de répartition des tâches effectuées par niveau.

Notre offre



Application
Kookexpert



Tablette
renforcée IP 67



Services inclus



Maintenance & Assistance à distance



Application utilisable en hors
connexion



Accès manager à distance avec le
Kookcontrol



Installation et formation du
personnel



Tablettes garanties contre la
casse, sans franchise

Les options



Imprimante

Imprimez les DLC secondaires de vos
produits et de vos productions
directement via votre application



Capteur de température

Contrôlez facilement les
températures de vos produits
alimentaires via nos capteurs
connectée



LES PLUS DE KOOKLIN



L'appli n°1 des
démarches
HACCP

-  Simplicité

 - Une solution **intuitive, efficace et rapide** pour une expérience utilisateur optimale
 -
 -
-  Robustesse

 -
 -
 - **Matériel robuste et renforcé** garanti toute la durée du contrat sans franchise
 -
 -
-  Digitalisation

 -
 -
 - **Fini le papier**, tous les enregistrements HACCP / PMS sont désormais dématérialisés (DLC, relevés..)
 -
-  Rentabilité

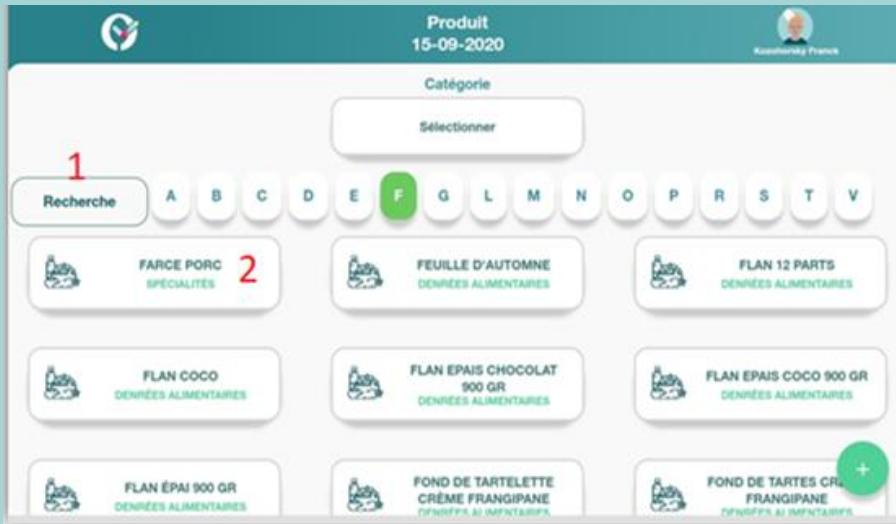
 -
 -
 - Consacrez-vous à votre cuisine et au développement de votre activité. **Ne perdez plus une minute** avec la gestion de vos produits alimentaires
 -
-  Proximité

 -
 -
 - **Suivi personnalisé** de nos experts selon vos besoins
 - **Disponibilité** des équipes de Kooklin sur l'ensemble du territoire
 -

Pour vous permettre une utilisation simple et efficace

1

TRAÇABILITÉ



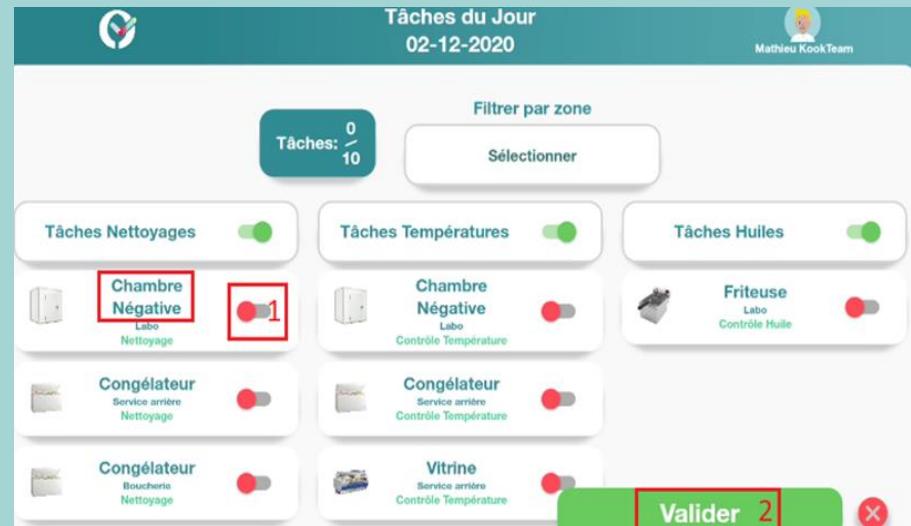
Un nouveau lot est mis dans le vrac ou dans un rayon :

Prenez simplement une photo de l'étiquette DLC ou du lot avec Kooklin.



2

PMS : ENREGISTREMENT DES NETTOYAGES



Effectuez le suivi de votre plan de nettoyage désinfection de manière nominative en quelques clics par jour grâce à un système de rappels paramétré spécifiquement à votre établissement

Pour vous permettre une utilisation simple et efficace

3

PMS : ENREGISTREMENT DES TEMPÉRATURES

The screenshot shows a task card for a freezer. At the top, it says "Tâches du Jour" and the date "02-12-2020". On the right is a user profile picture for "Mathieu KookTeam". Below this is a section titled "CONTROLE TEMPÉRATURE". It shows a "Congélateur" with a "Dernière Température : 11.0 °C". Underneath, it says "Service arrière" with a range "-22.0 <-> -18.0". There is a red-bordered rectangular input field between two green circular buttons. Below this is a "Commentaire" input field. To the left is an image of a white freezer.

4

GESTION DE VOTRE HISTORIQUE

The screenshot shows a historical log for the date "02-12-2020". At the top, it says "Historique" and the date "02-12-2020". On the right is a user profile picture for "Mathieu KookTeam". Below this is a table with columns: DATE, FONCTION, PRODUITS, MATERIEL, DESCRIPTION, and SIGNATURE. The table lists various entries from November 27 to December 1, 2020, involving products like EMMENTAL and HACHES A500137, and actions like "J'Ouvre" and "J'Utilise". At the bottom are buttons for "CHANGER FILTRES" and "Voir Statistiques Tâches".

DATE	FONCTION	PRODUITS	MATERIEL	DESCRIPTION	SIGNATURE
27-11-2020	PRODUIT 10:43 J'Utilise	EMMENTAL		lot-	Martin
27-11-2020	PRODUIT 10:42 J'Ouvre	EMMENTAL		lot-	Martin
25-11-2020	PRODUIT 14:25 J'Utilise	EMMENTAL		lot-	Mathieu
25-11-2020	PRODUIT 14:13 J'Ouvre	EMMENTAL, 4 STEAK HACHES A500137		lot-	Lila
25-11-2020	PRODUIT 09:35 J'Utilise	EMMENTAL, OEUFS		lot-	Mathieu
24-11-2020	PRODUIT 14:37 J'Utilise	EMMENTAL		lot-	Mathieu
24-11-2020	PHOTO 14:37	EMMENTAL		Emmental	Mathieu
12-11-2020	PRODUIT 11:19 J'Utilise	EMMENTAL		lot-	Martin
12-11-2020	PHOTO 11:19	EMMENTAL		lot-	Mathieu
11-11-2020	PRODUIT				

Faites vos relevés de températures visuels de vos chambres froides directement depuis l'application

Consulter l'ensemble des autocontrôles réalisés avec la tablette en cas d'audit ou contrôle sanitaire

Ils nous font confiance



Parce que la **relation** et la **satisfaction** client sont au cœur de nos préoccupations, nous nous efforçons de répondre de la meilleure des manières à vos besoins avec une **exigence** et un **sourire** permanent !

GMS / Bio



Gamm vert



Métiers de bouche et franchises





Grégory Sevault
Directeur Associé



06 99 17 10 15



g.sevault@kooklin.fr

N'hésitez pas à me contacter
pour plus d'informations !



40 Avenue Rapsail
94250 GENTILLY



Site de la Plaine au 9 allée
de la Laiterie, 59650
VILLENEUVE D'ASCQ



06 99 17 10 15



20 Rue Galibert
Pons, 81200
Mazamet



65 rue Henon
64004 LYON



www.kooklin.fr