



Domismart



DEPUIS
2020

DOMHYGIENE

By Domismart

L'OUTIL INDISPENSABLE DANS UN RESTAURANT

Développé avec les restaurateurs pour les restaurants

HACCP FACILE

Simplification de l'HACCP du restaurant :

- Application intuitive pour les salariés
- Meilleure gestion HACCP pour le restaurant
- Simplification en cas de contrôle des autorités
- Sauvegarde sur serveurs
- Évite les mauvaises DLCs

UN OUTIL COMPLET

Des modules exclusifs pour gérer votre restaurant :

- Gestion des rangements
- Commandes fournisseurs
- Gestion des tâches poussée
- Protection contre la casse
- Tablette Android pour installer vos propres applications



FRANCHISES

Fonctions spécialement développées pour les franchises :

- Personnalisation complète de l'application aux couleurs de la marque
- Ajout automatique par "push" des nouveaux produits sur tous les restaurants
- Contrôle global du réseau et alertes des établissements critiques
- Outil de communication à tous les collaborateurs du réseau

SUIVI À DISTANCE
REFROIDISSEMENTS
ÉTIQUETTES DLC

ALERTES VOCALES
FICHES PRODUITS
TRAÇABILITES

AIDE AU PRÉPARATIONS
DOCUMENTS OBLIGATOIRES
TÂCHES DE NETTOYAGE

GESTION DES HUILES
ÉTIQUETTES DE DÉCONGÉLATION
ORGANISATION/RANGEMENTS

TÂCHES OPÉRATIONNELS
SUIVI DES DLC
FEUILLES DE CAISSE



SITE WEB:
www.domismart.com



NOUS CONTACTER

(+33) 09 72 46 42 32

SAS Domismart
12j rue du Patis Tatelin
35700 RENNES.