



Tablette domHygiene

Sécurité alimentaire et sanitaire

Gain de temps

Contrôle à distance et suivi

Etiquetage produits

Prise de température produits

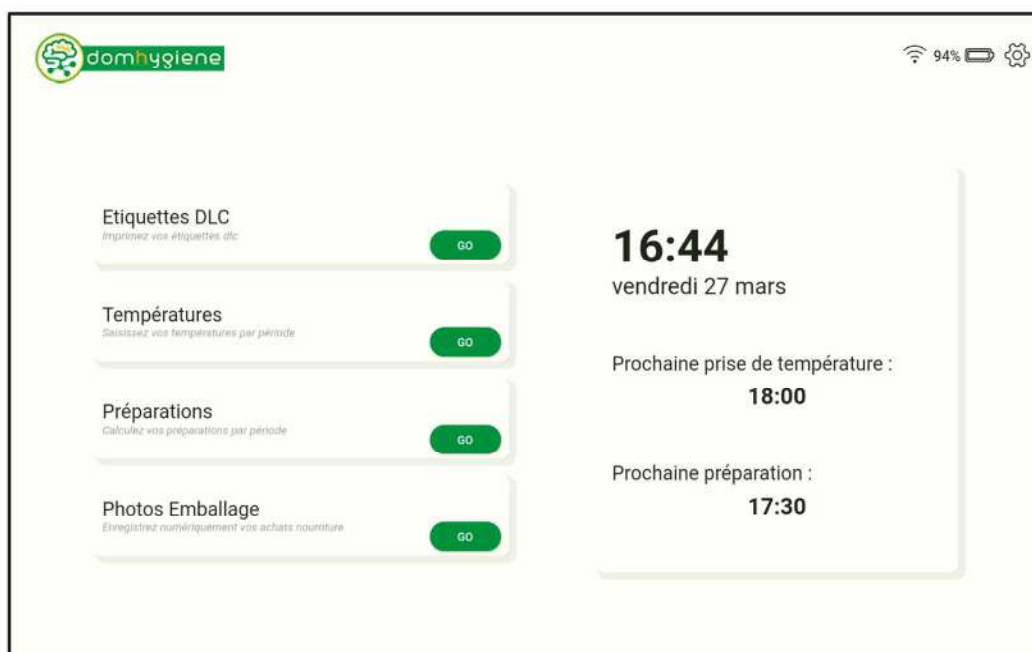
Numérisation étiquettes achats produits

En tant que restaurateur, la **sécurité alimentaire** est une de vos préoccupations majeures. Partant de ce constat, de nouveaux outils numériques sont arrivés sur le marché, avec comme buts principales, **gagner du temps** et contrôler la bonne application des procédures d'hygiène.

Contrairement à la concurrence, très orientée restaurants «traditionnels», notre solution a elle été pensée et développée pour les besoins des **chaînes/franchises** de restaurants ou autres commerces type boulangerie.

Elle vous permet d'**étiqueter vos produits** une fois décongelés ou préparés en y indiquant de manière automatique la DLC. Elle permet aussi de **prendre les températures** de vos produits, **gérer vos préparations** sur la semaine ou encore de **numériser vos achats de marchandises** pour en garder une trace sans devoir stocker d'étiquettes ou d'emballages.

L'ensemble de ces informations est **enregistré dans le cloud** et vous est accessible à tout moment via votre interface. Notre solution est idéale pour les propriétaires de **plusieurs points de vente**.



Vos installateurs : GACHET **Guillaume** et BIGOT **Maël**, 10 ans d'expériences

Compatible eco-système domismart



Disponible à la location

Tablette pouvant en parallèle recevoir d'autres de vos besoins propres

