



# traqfood

## L'Appli qui simplifie vos démarches HACCP !

Une solution du groupe



Better Food. Better Health. Better World.



# Nos fonctionnalités principales

Des fonctionnalités pensées pour une utilisation fluide et rapide afin de  
répondre simplement à vos obligations réglementaires



Automatisation des  
relevés de T°C



Digitalisation de la  
traçabilité des étiquettes

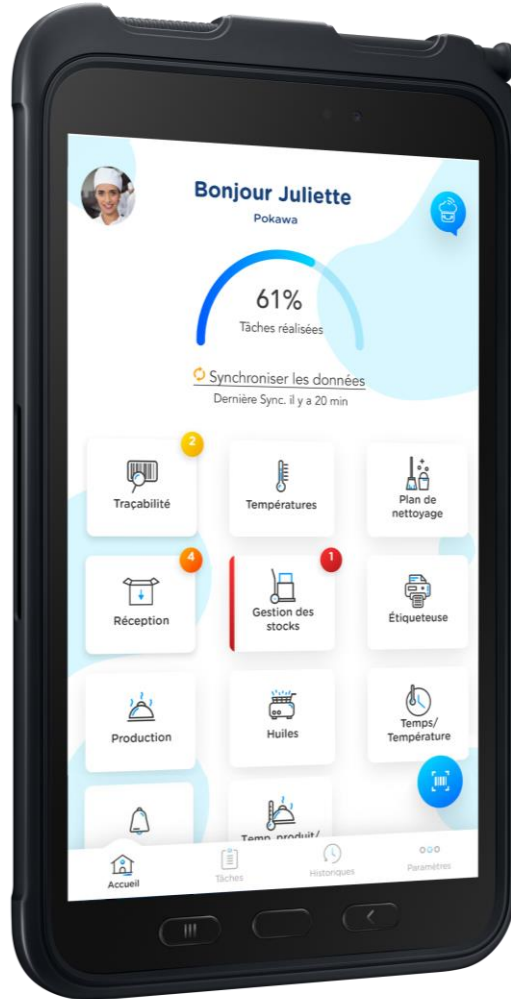


Simplicité  
d'organisation du plan  
de nettoyage



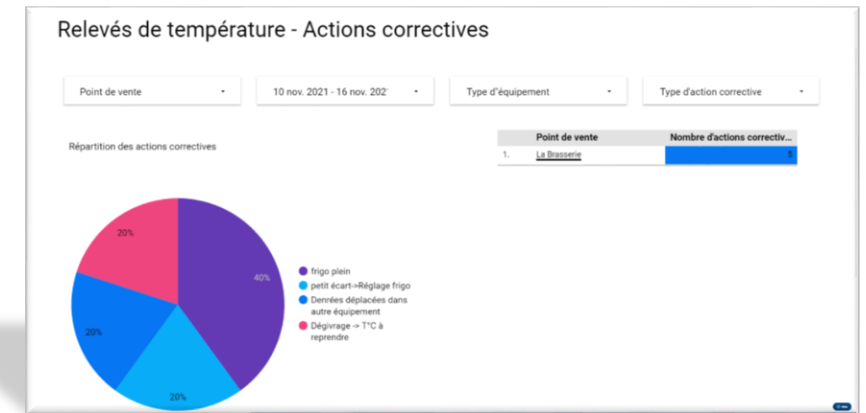
Gestion et impression  
des DLC

# Nos autres fonctionnalités



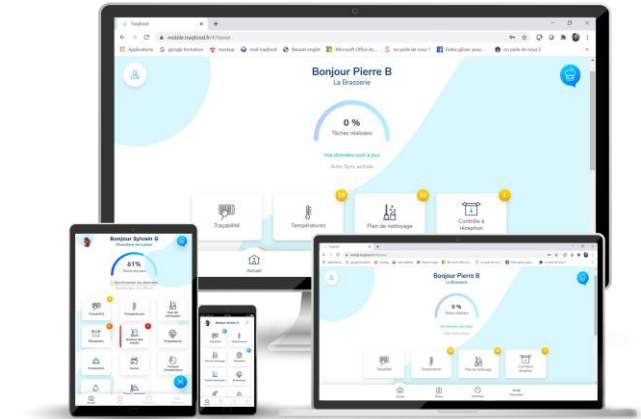
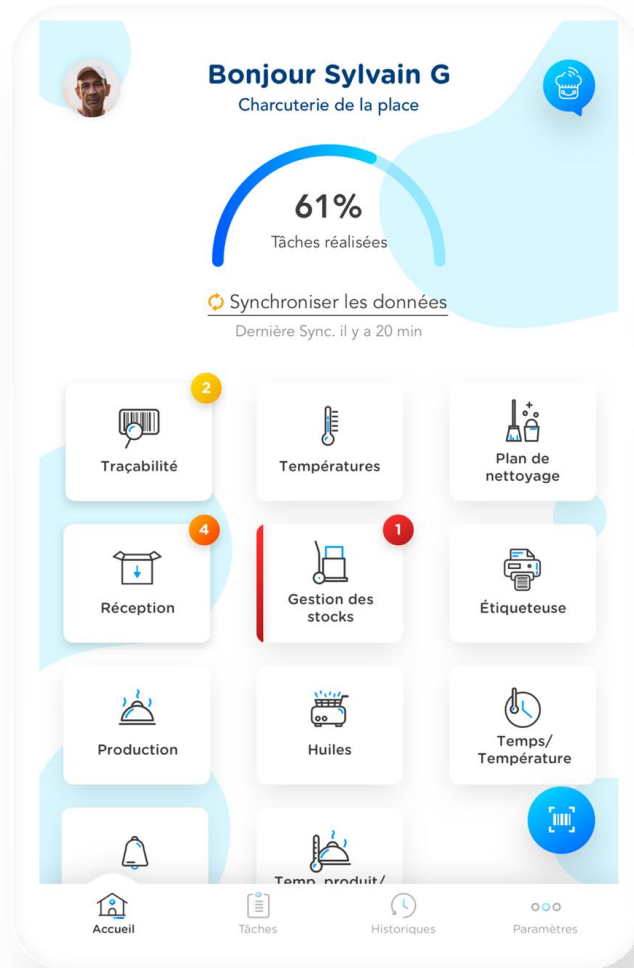
## +6 AUTRES FONCTIONNALITÉS !

- ✓ Contrôle à Réception
- ✓ Checklist
- ✓ Production
- ✓ Contrôle des Huiles
- ✓ Temps/Température
- ✓ Dashboard



Exemple de vue du Dashboard sur les Relevés de T°C

# Découvrez l'application



**Application disponible  
sur tous les supports !**



Chrome



Apple Store



Google Play

# Mode déconnecté - mode connecté



## Utilisation déconnectée

Les données enregistrées depuis l'application sont conservées dans la tablette dans l'attente d'une synchronisation. Un accès Internet (câble RJ45, wifi ou partage de connexion) sera requis idéalement 1/jour pour synchroniser les données.



## Utilisation connectée

Via le réseau Wifi du point de vente, la synchronisation des données enregistrées avec le serveur est continue et automatique.

# Notre solution

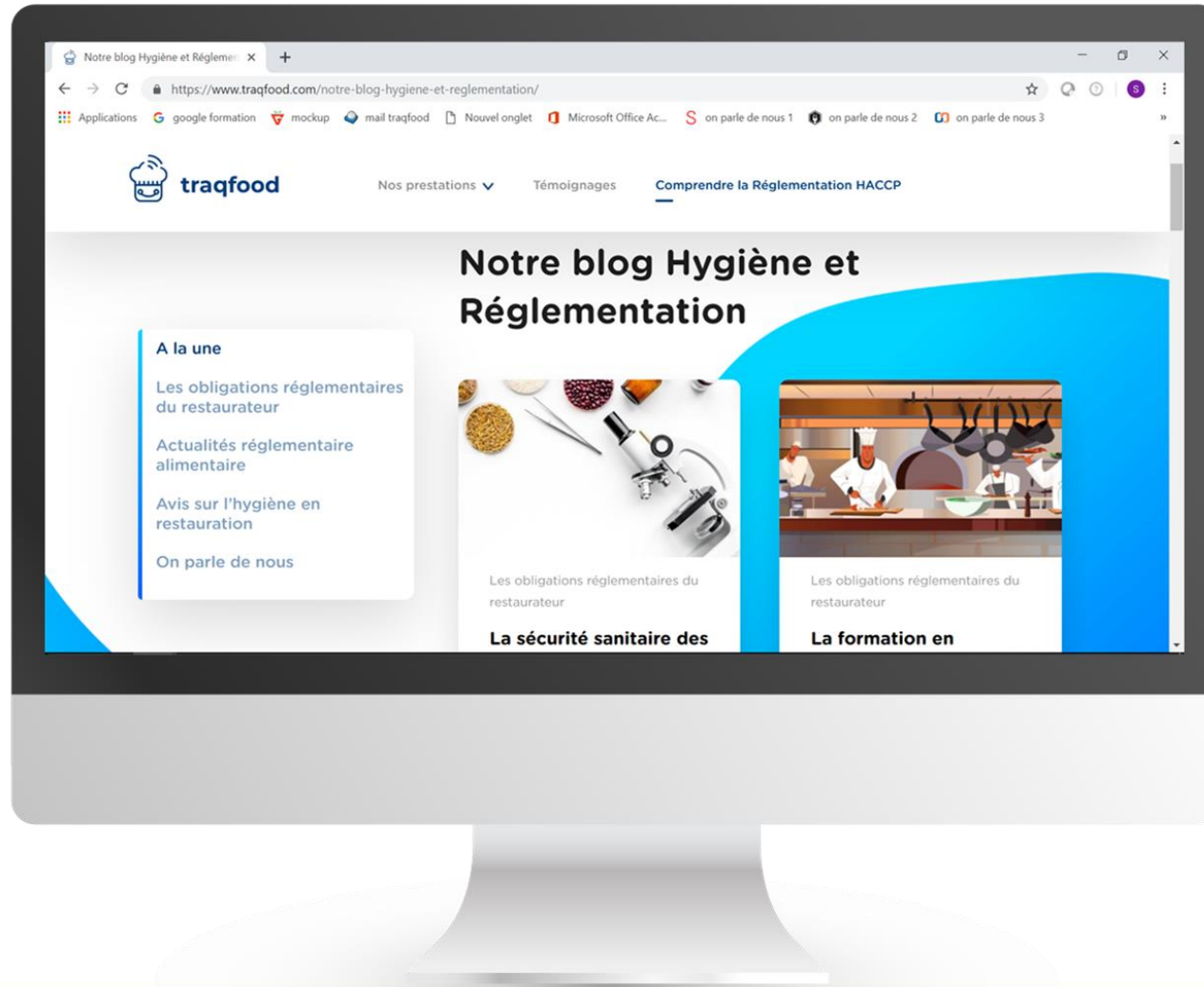


**traqfood MANAGER**

**Licence sans  
matériel**

- **Utilisateurs illimités**
- **Gestion du multisites et des droits d'accès**
- Formation aux fonctionnalités avancées
- Garantie matériel (étendue au contrat)
- Assistance téléphonique illimitée
- Matériel de remplacement envoyé sous 24h
- Configuration & Paramétrage du point de vente par les équipes traqfood
- *Automatisation des relevés et alertes T°C grâce aux capteurs Nano SPY (en option)*

# Notre blog : une mine de conseils pour une hygiène au top



J'ACCÈDE  
AU BLOG

# Notre livre blanc des bonnes pratiques d'hygiène



**JE TÉLÉCHARGE LE  
LIVRE BLANC**

# Notre sticker qualité hygiène



81%

des français souhaitent disposer d'informations sur les règles d'hygiène des établissements en restauration (Food Service Vision)

+3000

de nos points de ventes affichent auprès des clients leurs bonnes pratiques d'hygiène

# Nos tutoriels

Traqfood vous propose une [série de tutoriels](#) intégrés à l'application pour vous accompagner quotidiennement dans vos démarches HACCP

**J'ACCÈDE AUX  
TUTORIELS**



# Service client



[contact@traqfood.com](mailto:contact@traqfood.com)

Disponible du lundi au vendredi

8h30-18h



- ✓ Installation et paramétrage du matériel à distance
- ✓ Formation
- ✓ Paramétrage des comptes
- ✓ Aide à la prise en main