

Vos premiers pas avec Hyapp Sécurité alimentaire

Démarrage et utilisation

Hyapp Sécurité alimentaire v1



A quoi sert-il?

Hyapp sécurité alimentaire est une application Smartphone et tablette permettant de faciliter les enregistrements de votre plan de maîtrise sanitaire.

Que faut –il?

- Disposer d'un Smartphone ou tablette (Android ou Apple)
- Installer l'application par le store Android et Apple IOS
- Accéder et visualiser vos enregistrements sur <u>www.hyapp.fr</u>





95%



- Tous les enregistrements HACCP dématérialisés
- Mode connecté/déconnecté

100% soft

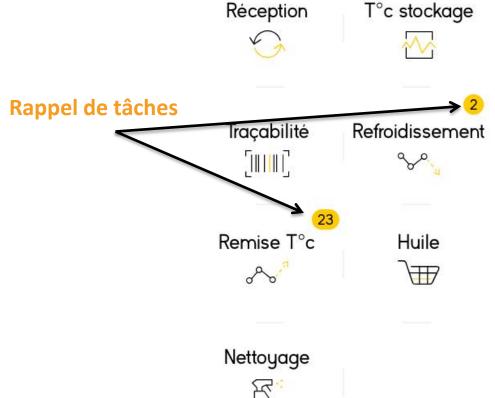
Sans matériel et 100% compatible :

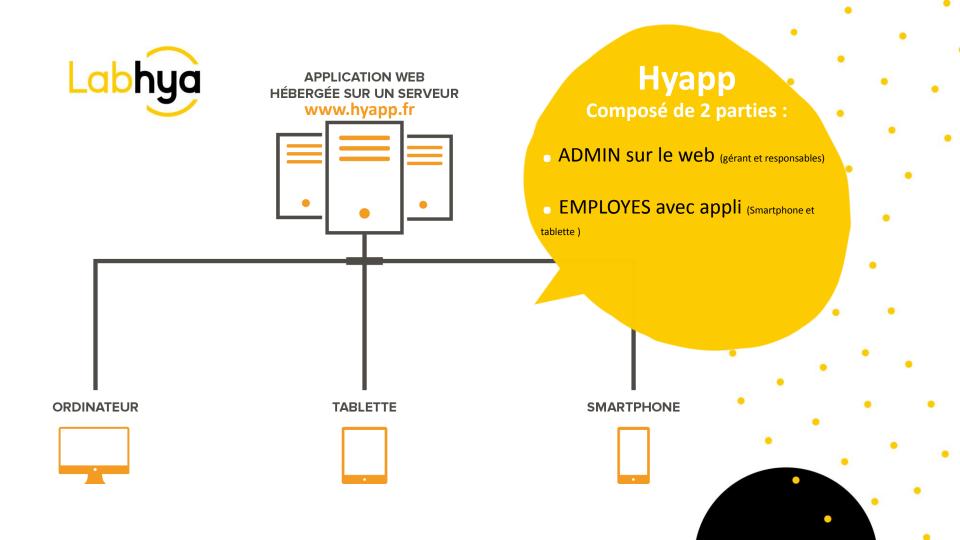


Mode Cloud 100% sécurisé

- Sauvegarde sécurisée archivage 5 ans
- Garantie de Haute disponibilité des données 24/7/365
- Confidentialité totale des données
- Vos données restent en France







Etape 1 – Personnaliser votre espace administrateur

Vous avez reçu en tant que Gérant un email avec vos identifiants permettant de vous connecter à votre espace sécurisé www.hyapp.fr

Une fois connecté avec vos identifiants sur www.hyapp.fr:

Etape 1 : Créez les COLLABORATEURS

Ils seront les utilisateurs en cuisines de l'application (l'email n'est pas obligatoire mais conseillé). En tant que gérant, c'est vous qui créez les identifiants et mots de passe pour vos cuisiniers (le nombre n'est pas limité, mais nous vous conseillons d'en créer un par personne amenée à faire des enregistrements HACCP dans votre cuisine).

Choix du Rôle:

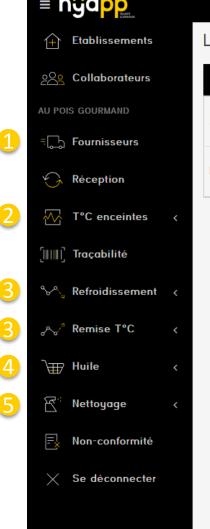
EMPLOYE : pourra uniquement faire les enregistrements et visualiser un historique limité.

GERANT : accès complet à toutes les fonctionnalités sur www.hyapp.fr

attention : un gérant ne peut utiliser l'application (le gérant doit créer un collaborateur avec un rôle « employé »)

Etape 2: Personnalisez votre application

- Créer les fournisseurs (point de départ de toute traçabilité) des fournisseurs pourront être créés directement à partir de l'application
- 2. Créer les enceintes froides (dénomination, temp, fréquence relevés)
- 3. Créer les cellules refroidissement et remise temp
- 4. Créer les bains d'huile de friture
- 5. Créer le plan de nettoyage (optionnel)



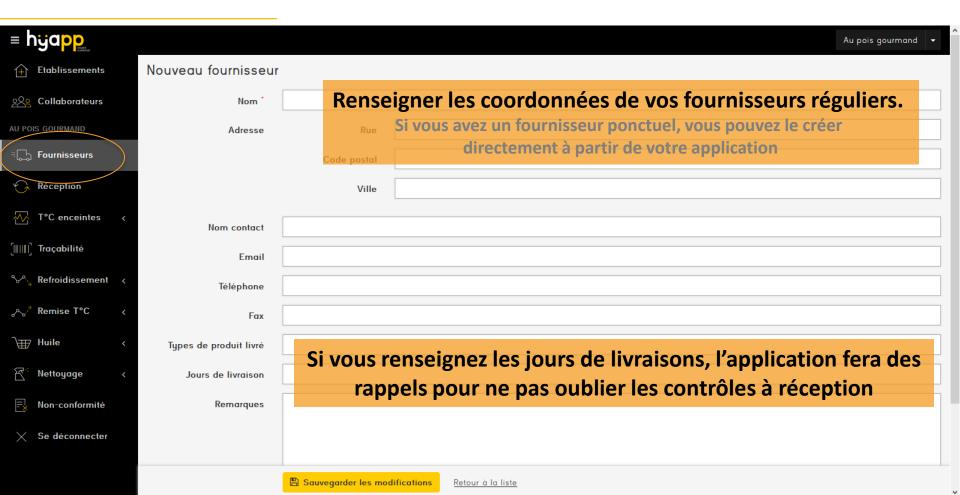
5

Liste des établissements

Au pois gourmand Resta

Restaurant Michel Sarran Resta

Vos FOURNISSEURS



RECEPTION



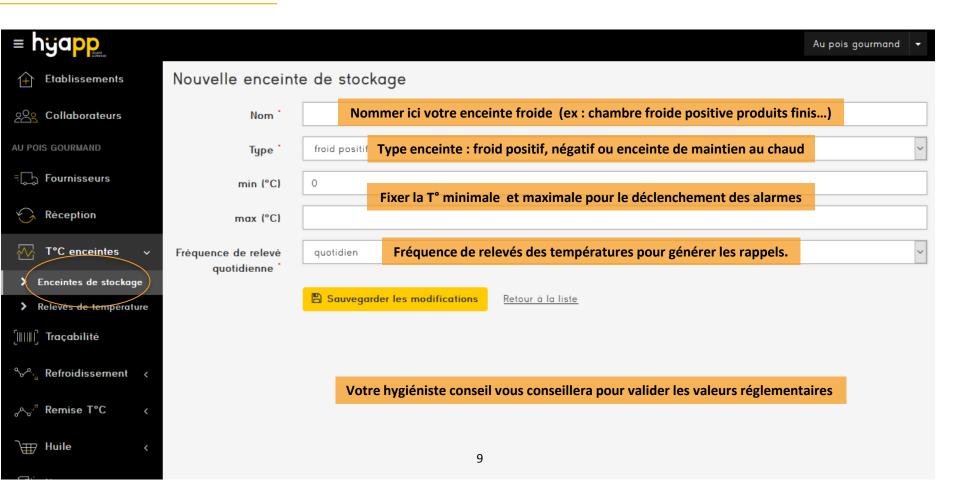
T° ENCEINTES de STOCKAGE

Non-conformité

Se déconnecter



T° ENCEINTES de STOCKAGE



Traçabilité



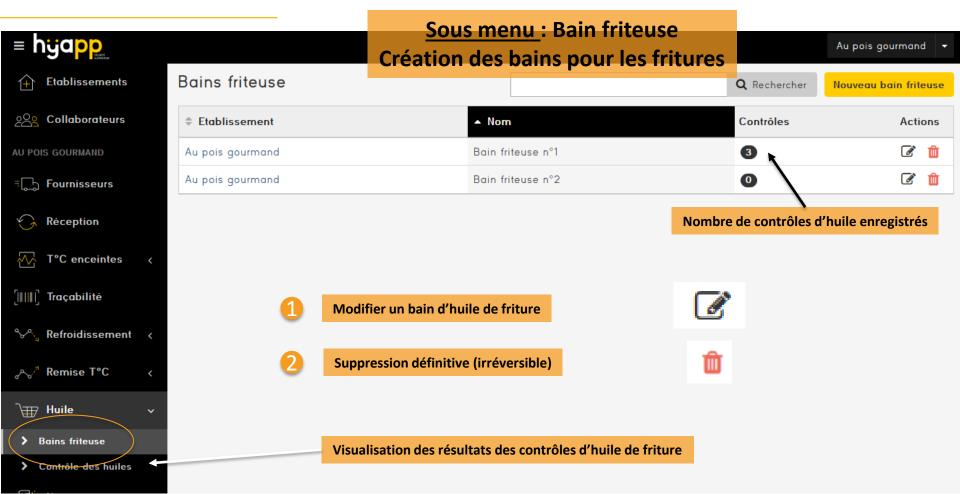
Refroidissement rapide



Remise en température



Huile



Nettoyage

QQ Collaborateurs

U POIS GOURMAND

T°C enceintes

Refroidissement

Réception .

||||||| Traçabilité

🙏 Remise T°C

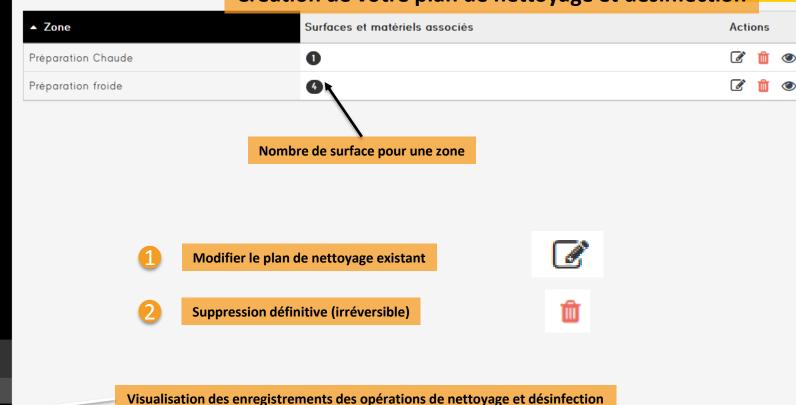
Nettoyage

Plan de nettoyage

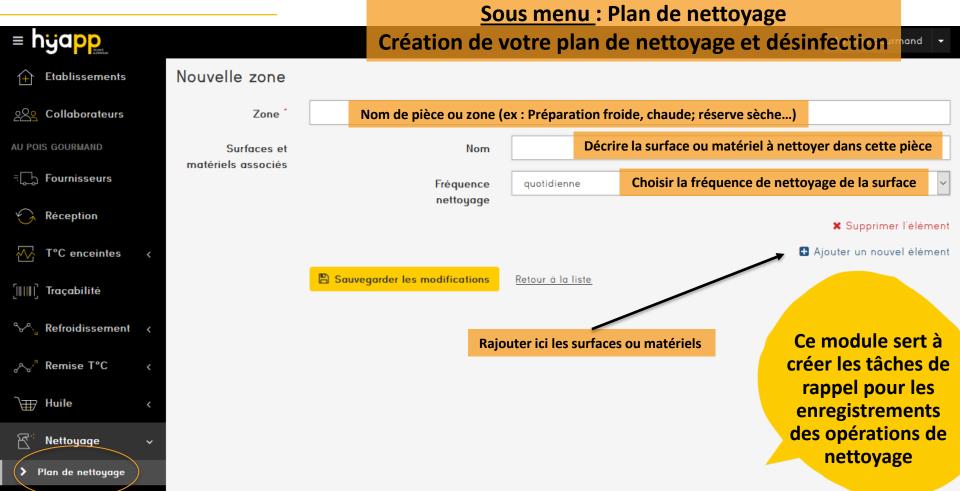
Huile

Nettoyage

Sous menu : Plan de nettoyage Création de votre plan de nettoyage et désinfection



Nettoyage



Non-conformité et actions correctives



Téléchargement de hyapp

Télécharger l'application sur :

Pour les tablettes et Smartphone sur les store





