

Ce tutoriel vous accompagne pas à pas pour l'utilisation de l'application HYAPP version 2



Modules et paramétrages

L'application vous permet de réaliser efficacement votre traçabilité interne selon la législation et la démarche HACCP !!!

Pour cela 11 modules sont disponibles :

- **Modules sur la formule de base:** Réception, T°c de stockage, traçabilité, plan de nettoyage, refroidissement, remise en T°c, suivi des huiles.
- **Modules en option:** T°c de service ou de livraison, enregistrement des mixés, Etiquettes DLC, Sondes connectées (pour l'enregistrement automatique de la T°c de vos enceintes de stockage et alertes en cas de problèmes)

Les modules en option sont disponibles sur devis auprès de votre commercial de secteur LABHYA

Le paramétrage initial (personnalisation) de votre application HYAPP est réalisé par nos soins et s'accompagne de la formation de l'ensemble du personnel susceptible de l'utiliser.

Les modifications et les paramétrages à réaliser par la suite doivent être fait par vos soins depuis votre compte gérant sur le site hyapp.fr

L'ensemble des données enregistrées depuis vos comptes gérants ou employés sont de votre responsabilité

Téléchargement de l'application et connexion

1- Télécharger l'application sur ANDROID (google play) ou IOS (et effectuer les mises à jour régulièrement)

2- Lancer l'application

3- Générer un nouveau mot de passe grâce à votre adresse mail en appuyant sur « mot de passe oublié ou première connexion? »

Si votre mail ne fonctionne pas, il vous faut le renseigner ou créer un compte utilisateur sur l'espace gérant via le site hyapp.fr (si votre mail n'est pas renseigné, il est remplacé par une adresse mail par défaut, qu'il vous faudra modifier)

ATTENTION: Lorsque vous avez généré votre nouveau MDP vous serez redirigé vers internet, il vous faudra retourner sur l'application pour vous connecter !!!

4- Renseigner vos identifiants (mail + mot de passe)

En enregistrant vos informations, vous n'aurez pas besoin de les renseigner lors de vos prochaines connexions

5- Se connecter



L'application HYAPP fonctionne uniquement en connexion internet wifi ou 3G/4G



Adresse e-mail :

Mot de passe :

SE CONNECTER

Enregistrer Mes Informations

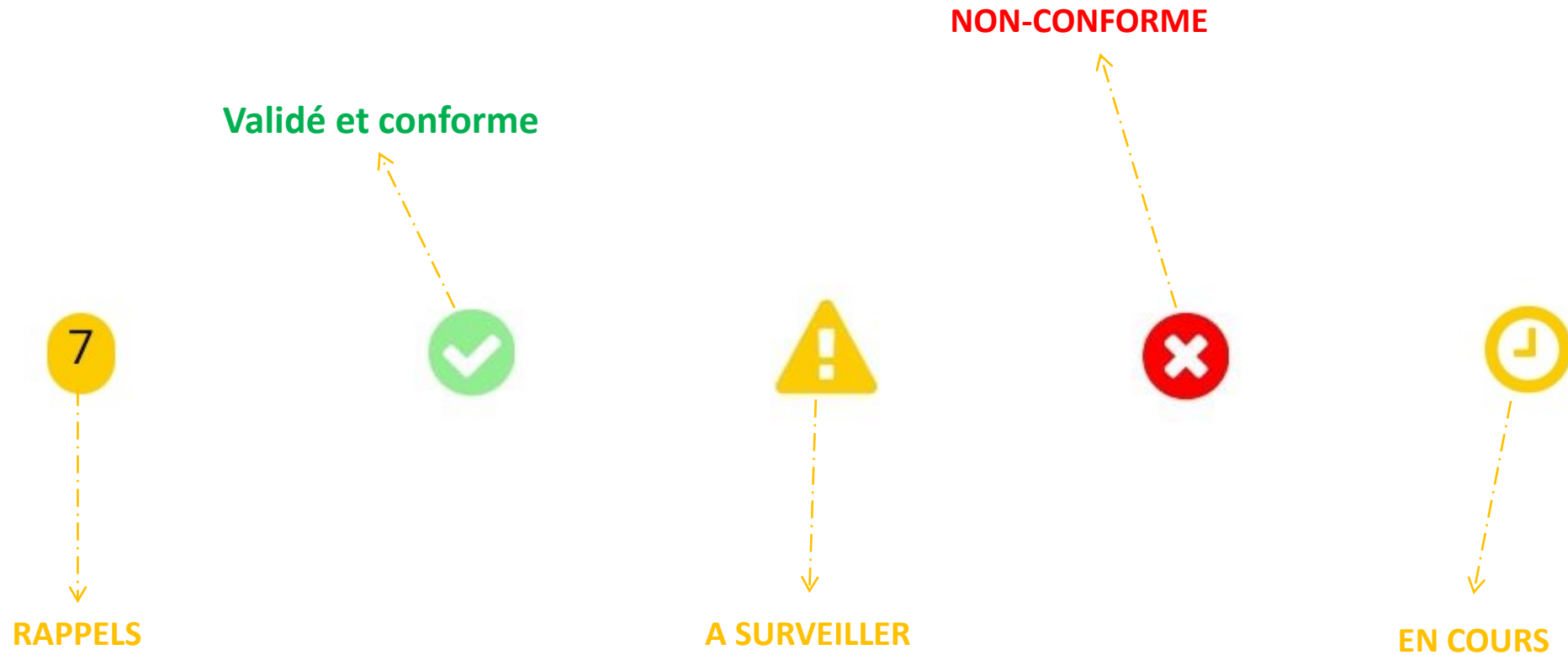
[Mot de passe oublié ou première connexion ?](#)



RAPPEL: 1 compte = 1 adresse mail (pas d'adresse mail identique)



Logos de l'application HYAPP



Accueil



Bouton déconnexion

Saisir les températures quotidiennes ou biquotidiennes de vos enceintes de stockage

Effectuer les contrôles à la réception des denrées alimentaires

Réception



T°C stockage 9

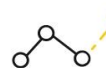


Enregistrer le refroidissement de vos préparations après cuisson ou de vos congélations

Refroidissement



Remise T°C



Enregistrer la remontée en température de vos préparations

Réaliser les enregistrements de vos mixés chauds ou froids

Mixés



Huile



Réaliser le suivi de vos huiles de fritures

Enregistrer vos différentes températures de service à toute heure (ou T°C de livraison)

T°C service



Nettoyage 7



Plan et planning de nettoyage permettant le suivi de vos nettoyages et désinfections

Stocker vos étiquettes pour conserver la traçabilité des produits

Traçabilité



Etiquettes

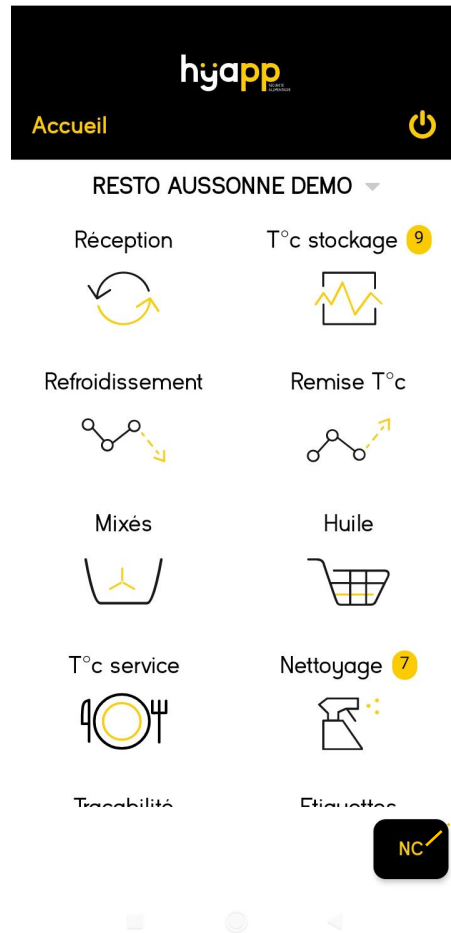


Editer les étiquettes DLC de vos produits et préparations simplement et rapidement

L'application se déconnecte automatiquement au bout de quelques minutes sans utilisation



Non-Conformité



Le bouton NC présent sur l'écran d'accueil permet de voir en un seul coup d'œil les non-conformités



La non-conformité passe en vert si elle est traitée sur le compte gérant

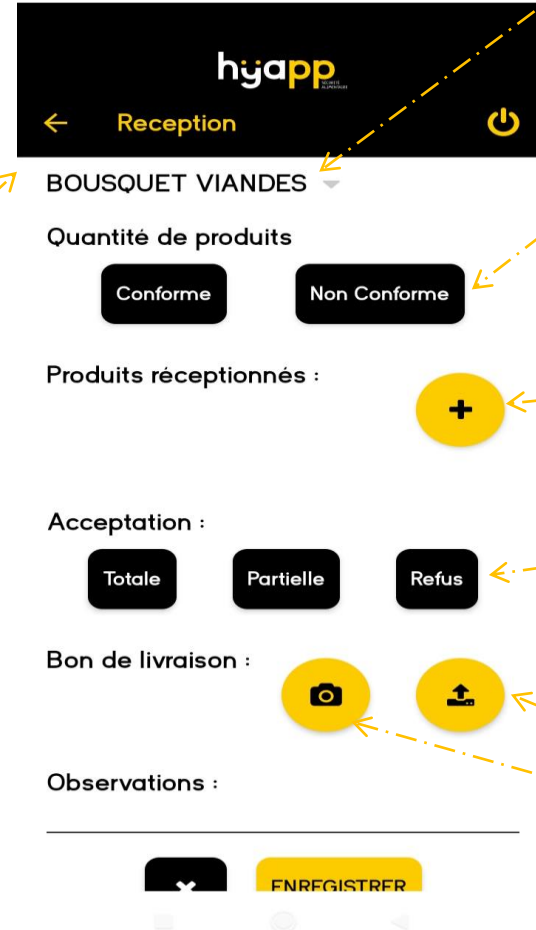
Les non-conformités sont visibles et doivent être traitées depuis le compte gérants sur hyapp.fr

Réception



En cliquant sur un enregistrement existant vous aurez la possibilité de le modifier ou d'ajouter des informations

Le bouton + permet de créer un nouvel enregistrement



Sélectionner le fournisseur

Vérifier les quantités livrées

Permet de sélectionner les types de produits réceptionnés et de valider la température de livraison (frais, surgelés, secs)

Renseigner la décision

Prendre une photo ou télécharger une photo déjà existante dans le téléphone (bon de réception ou facture)

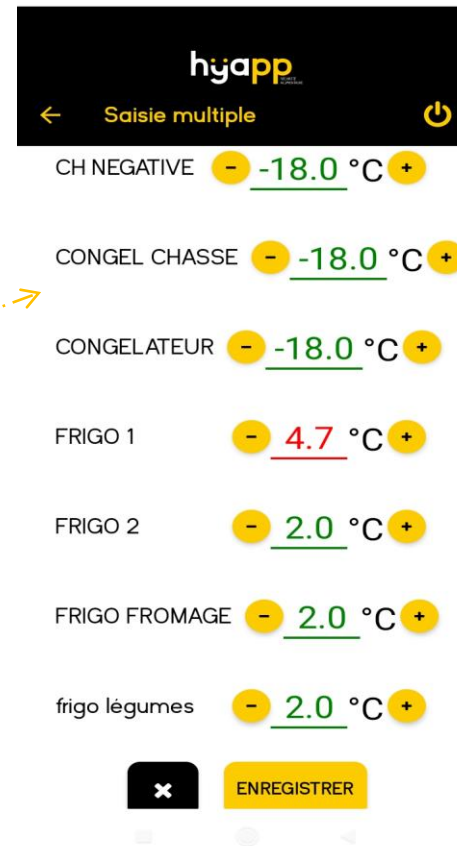
Penser à remplir tous les champs pour valider l'enregistrement

T°C de stockage

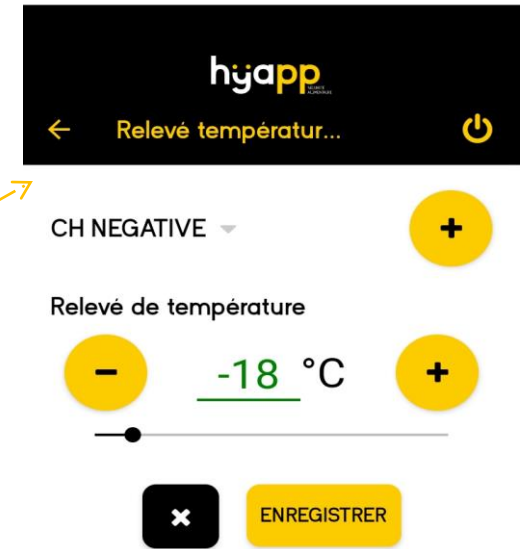


SAISIE MULTIPLE

Le bouton + permet d'enregistrer la température d'une enceinte en la sélectionnant



La saisie multiple permet d'enregistrer en une seule fois l'ensemble des relevés de T°C à réaliser (les températures affichées sont des températures par défaut)



Si vous avez opté pour le HYAPP CONNECT les températures affichées sont celles relevées par les sondes connectées installées dans vos frigos !

Refroidissement et remise en T°C



Vous pouvez désormais réaliser ces enregistrements en décalé puisque la date et l'heure sont modifiables

Le fonctionnement est identique pour les 2 modules

hyapp

← Refroidissement

Poulet basquaise
Date : 12 nov. 2023 à 15:11
Cellule : CELLULE 1

Tâches terminées

Couscous
Date : 9 nov. 2023 à 09:10
Enceinte : CELLULE 3
Température d'entrée: 63 °C
Température de sortie : 4 °C
Durée : 68 min

Lki
Date : 6 nov. 2023 à 15:21
Enceinte : CELLULE 1
Température d'entrée: 65 °C
Température de sortie : 4 °C
Durée : 4 min

Crème
Date : 6 nov. 2023 à 15:21
Enceinte : CELLULE 1
Température d'entrée: 65 °C
Température de sortie : 4 °C

hyapp

← Refroidissement

Produit

CELLULE 1

Horodatage d'entrée :
12 nov. 2023 à 15:11

Température d'entrée

65 °C

ENREGISTRER

hyapp

← Refroidissement

Produit
Poulet basquaise

CELLULE 1

Horodatage de sortie :
12 nov. 2023 à 15:12

Température de sortie

4 °C

ENREGISTRER

Remplir les informations et enregistrer. Le produit apparaîtra alors dans la liste des enregistrements en jaune et une étiquette rappel sera visible sur l'écran d'accueil

Pour finir l'enregistrement, sélectionner le produit dans la liste et valider la fin de l'action

Liste des enregistrements effectués (en vert) ou en cours (en jaune)

RAPPEL: refroidissement = 2H max / remise en T°C = 1H max



Le fonctionnement est identique au refroidissement et au remise en T°C



Tâches en cours

Potage

Date : 12 nov. 2023 à 15:13
Appareil : BLENDER



Tâches terminées

Potage

Date : 12 nov. 2023 à 15:15
Appareil : BLENDER
Température d'entrée: 65.4 °C
Température de sortie : 65 °C
Durée : 1 min



Pesto

Date : 9 nov. 2023 à 10:12
Appareil : BLENDER
Température d'entrée: 3 °C
Température de sortie : 6.6 °C
Durée : 6 min



Lki

Date : 6 nov. 2023 à 15:22
Appareil : BLENDER



Produit

Potage

BLENDER



Horodatage d'entrée :
12 nov. 2023 à 15:13

Température d'entrée



ENREGISTRER



Produit

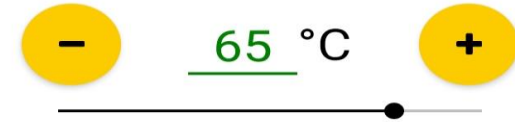
Potage

BLENDER



Horodatage de sortie :
15 nov. 2023 à 14:38

Température de sortie



ENREGISTRER

L'objectif est de s'assurer du maintien de la température (chaude ou froide) durant le mixage





Effectuer un nouvel enregistrement

Sélectionner un bain d'huile existant

Créer un nouveau bain d'huile

Sélectionner votre méthode de contrôle

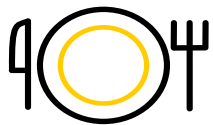
Indiquer l'état de votre huile

Activer si l'huile est changée

Activer si l'huile est filtrée

Liste de vos enregistrements permettant le suivi de vos huiles

L'enregistrement de l'état de vos baigns d'huile est obligatoire chaque jour d'utilisation



Jeudi 9 novembre 2023

2

Lundi 6 novembre 2023

3

Lundi 30 octobre 2023

1

Lundi 23 octobre 2023

1

Lundi 16 octobre 2023

1

Mardi 10 octobre 2023

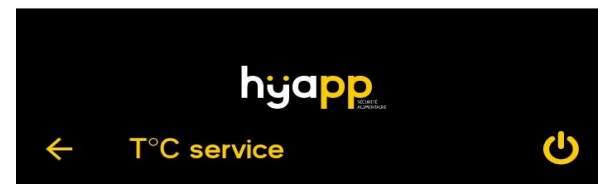
1

Lundi 9 octobre 2023

1

Jours ou ont été réalisés des T°C de service

Effectuer un nouvel enregistrement



Date :

13 nov. 2023 à 18:09

Nom du plat

Température :

63 °C

X

ENREGISTRER

L'enregistrement des températures doit être effectué en début et en fin de service

Nettoyage



Sélectionner une zone pour entrer sur le plan de nettoyage correspondant



Cocher la ou les cases, puis appuyer sur le bouton « FAIT » pour valider un nettoyage

Rappel quotidien des nettoyages non validés.
Lorsqu'un nettoyage non quotidien arrive au dernier jour un rappel est généré également

A noter que l'enregistrement des nettoyages quotidiens n'est pas une obligation selon la législation. Un rappel vous sera malgré tout indiqué dans l'application mais la non-validation n'entraînera pas de non-conformité

Le bouton « Nettoyage exceptionnel » vous permet de renseigner une action non présente dans votre plan de nettoyage

Traçabilité



RAPPEL: Uniquement les étiquettes de produits d'origine animale sont soumises à traçabilité mais rien n'empêche de conserver toutes les étiquettes de denrées alimentaires



Une fois le créneau quotidien créé vous pouvez retourner dessus afin d'ajouter de nouvelles étiquettes

Jeudi 9 novembre 2023	3
Mardi 7 novembre 2023	1
Lundi 6 novembre 2023	2
Samedi 4 novembre 2023	2
Vendredi 3 novembre 2023	1
Jeudi 2 novembre 2023	1
Jeudi 2 novembre 2023	1
Mardi 31 octobre 2023	1
Lundi 30 octobre 2023	2
Lundi 30 octobre 2023	2

Jours ou ont été enregistré de la traçabilité



Effectuer un nouvel enregistrement



Date :
Dimanche 12 novembre 2023

Étiquettes sanitaires :



Photographier ou télécharger vos étiquettes

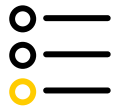


Menu :



Photographier ou télécharger vos menus du jours (optionnel)

Nouveau: Vous pouvez désormais enregistrer votre traçabilité par produit ou par service



Le module « étiquettes » vous permettra d'éditer en quelques secondes vos étiquettes de DLC



2 formats d'étiquettes vous seront proposés pour s'adapter au mieux à vos contenants



29mm x 90 mm

62mm x 29mm

Imprimante reliée à l'application HYAPP
Fonctionne en wifi et en Bluetooth

Les modules en option sont disponibles sur devis auprès de votre commercial de secteur LABHYA ou assistance@labhya.fr



Entrer les informations

hyapp

← **Etiquette**

Produit

Préparé Le

Décongelé Le

Ouvert Le

Congelé Le

Conditionné Le

Date
Dimanche 12 novembre 2023

A consommer avant le

Date
Mercredi 15 novembre 2023

IMPRIMER

Sélectionner une imprimante

15:29

QL-820NWB (192.168.1.68)

Enregistrer au format PDF

QL-810W (192.168.118.1)

QL-820NWB2554 (Bluetooth)

Toutes les imprimantes

Nems légumes
Préparé le : 12/11/2023
A consommer avant le : 15/11/2023
1/1

Définir les paramètres

15:29

QL-820NWB2554 (Bluetooth)

Copies: 1 Papier: 62mm x 2..

Couleur: Noir et bl.. Disposition: Paysage

Recto verso: Aucun Pages: Toutes (1)

PLUS D'OPTIONS

Nems légumes
Préparé le : 12/11/2023
A consommer avant le : 15/11/2023
1/1

Imprimer

15:29

QL-820NWB2554 (Bluetooth)

Copies : 1 Taille du papier : 62mm x...

Nems légumes
Préparé le : 12/11/2023
A consommer avant le : 15/11/2023
1/1

Sondes connectées



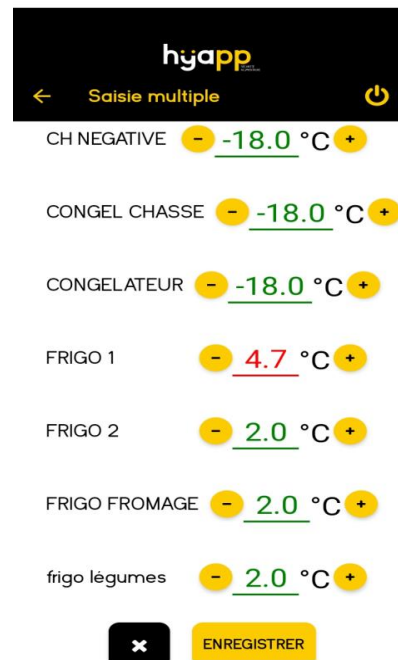
Option hyapp CONNECT



Sondes connectées installées dans vos enceintes de stockage



Hub central pour récupérer les données des sondes. Fonctionne en wifi ou 4G



Transmission des données vers l'application HYAPP pour voir vos températures en temps réels et effectuer votre relevé quotidien en 1 clic

Alerte par mail en cas de dépassement des seuils de températures



Les modules en option sont disponibles sur devis auprès de votre commercial de secteur LABHYA ou assistance@labhya.fr

Société

LABHYA MIDI ATLANTIQUE
137 avenue de Jalday
64500 Saint Jean de Luz
05 59 08 00 10

Référent HYAPP

Mr Jérémy Couderc
assistance@hyapp.fr
06 70 33 88 86



Un autre tutoriel est disponible pour l'utilisation du compte gérant sur hyapp.fr