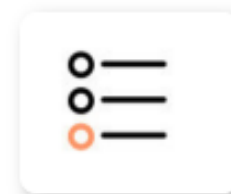


Ce tutoriel vous accompagne pas à pas
pour la mise en route et l'utilisation du
HYAPP



Part of Normec



Fonctionnement général: 2 types de compte

Compte gérant

Accès ordinateur via le site hyapp.fr
Pour l'administration du compte et le stockage des données enregistrées via l'application



Compte employé (et / ou gérant)

Téléchargement de l'application HYAPP
Pour l'enregistrement et le suivi des données au quotidien

hyapp
Part of Normec
Connexion

Adresse e-mail :
jeremy.couderc9@orange.fr
Mot de passe :

☒ Enregistrer mes informations
Mot de passe oublié ou première connexion ?



Désormais vous pouvez en tant que gérant accéder à la fois au site internet et à l'application avec un seul et même compte!!!

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

Connexion au compte gérant

Accessible via le site web **hyapp.fr**

hyapp
Part of Normec

Se connecter

E-mail *

jeremy.couderc9@orange.fr

Mot de passe *

..

Se connecter

Mot de passe oublié ou première connexion ?

Besoin d'aide : assistance.hyapp@normecgroup.com
Conception et développement : Europe Interne

hyapp
Part of Normec

Mot de passe oublié

E-mail *

E-mail

Demander un nouveau mot de passe

Besoin d'aide : assistance.hyapp@normecgroup.com
Conception et développement : Europe Interne

En cliquant sur « mot de passe oublié ou première connexion ? » vous pourrez, en renseignant votre adresse mail, générer un nouveau mot de passe après réception du mail permettant cette opération

Renseigner vos identifiants et cliquer sur le bouton « se connecter » pour accéder à votre espace gérant
(désormais votre identifiant est votre adresse mail)

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

Accueil compte gérant

hyapp

GÉNÉRAL

Etablissements

Utilisateurs

MON HYAPP

RESTAURANT LABHYA

Contrôles à réception

T°C enceintes

Traçabilité

Nettoyage

Refroidissement

Remise T°C

Huiles

Mixés

T°C service/livraison

Gestion du compte

Non-conformité

Fermetures de l'établissement

Exporter des données

Notes

Liste des établissements

Rechercher

Nom	Type d'établissement	Adresse	Accès administrateur en lecture seule	Jours d'ouverture	Actions
RESTAURANT LABHYA	Restauration commerciale	34 rue Emile Zola 31840 AUSSONNE	Oui	7	  

Liste déroulante de vos établissements (si plusieurs permet de sélectionner)

Bouton modifier



Bouton supprimer

Bouton visualiser

La barre de recherche vous permet de rechercher des informations à l'intérieur d'un onglet

Utilisateurs

- hyapp
- T°C enceintes
- Traçabilité
- Nettoyage
- Refrégerissement
- Remise T°C
- Huiles
- Mixés
- T°C service/livraison
- Gestion du compte
- Non-conformité
- Fermetures de l'établissement
- Exporter des données
- Notes

calzonne@labhya.fr	Gérant	Alzonne	Cécile	RESTAURANT LABHYA	  
cginetet@labhya.fr	Gérant	Ginetet	Céline	RESTAURANT LABHYA	  
lafricain@labhya.fr	Gérant	Africain	Laetitia	RESTAURANT LABHYA	  
elaguerre@labhya.fr	Gérant	Laguerre	Elodie	RESTAURANT LABHYA	  
etoussaint@labhya.fr	Gérant	Toussaint	Elodie	RESTAURANT LABHYA	  
rbabot@labhya.fr	Gérant	babot	Rachel	RESTAURANT LABHYA	  
mjuste@labhya.fr	Gérant	Juste	Marie-Joséphine	RESTAURANT LABHYA	  
earbenoits@labhya.fr	Gérant	Arbenoits	Eva	RESTAURANT LABHYA	  
jvillanueva@labhya.fr	Gérant	Villanueva	Jessica	RESTAURANT LABHYA	  
klyazidi@labhya.fr	Gérant	Lyazidi	Karine	RESTAURANT LABHYA	  
ccathaly@labhya.fr	Gérant	Cathaly	Celine	RESTAURANT LABHYA	  
jeremy.couderc9@orange.fr	Gérant	Couderc	Jérémy	RESTAURANT LABHYA	  
denis.conesa@abiolab.ch	Gérant	Aucun	Denis	RESTAURANT LABHYA	  
rick.veldkamp@normecgroup.com	Gérant	Aucun	Rick	RESTAURANT LABHYA	  
nicolas.visseyrias@normecgroup.com	Gérant	Visseyrias	Nicolas	RESTAURANT LABHYA	  
philippe.godot@normecgroup.com	Gérant	Godot	Philippe	RESTAURANT LABHYA	  

Créer un utilisateur

Editer un utilisateur

Adresse e-mail

Adresse e-mail

Nom

Nom

Prénom

Prénom

Téléphone

Téléphone

Rôle

Rôle

▼

Etablissements

Etablissements

▼

Enregistrer

Annuler

En cliquant sur « créer un utilisateur » vous pourrez créer un nouveau compte gérant ou employé (n'oubliez pas de sélectionner un établissement).

Le rôle permet de définir le type de compte et donc l'accès.

Rappel:

- Gérant = Gérer et Modifier le compte + rentrer des données
- Employé = Rentrer des données uniquement

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

Liste des utilisateurs ayant accès à l'application (penser à mettre à jour régulièrement pour ajouter des nouveaux employés ou supprimer des anciens)

Contrôles à réception: Fournisseurs

Liste des fournisseurs

Rechercher

Nom	Adresse	Nom contact	E-mail	telephone	Types de produit livré	Actions
BOUSQUET VIANDES	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Frais, Sec, Surgelé	  
BRAKE FRANCE	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Frais, Sec, Surgelé	  
METRO	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Frais, Sec	  
PICARD	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Surgelé	  
SYSCO	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Frais, Sec, Surgelé	  

Créer un fournisseur

Liste des fournisseurs déjà renseignés et disponible dans l'application (ne pas supprimer un ancien fournisseur si vous avez entré des données le concernant)

En cliquant sur « créer un fournisseur » vous pourrez ajouter un nouveau fournisseur et ses informations

Dans la liste des fournisseurs sur l'application vous retrouverez toujours par défaut « autre fournisseur » pour vos fournisseurs occasionnels ou vos nouveaux fournisseurs que vous n'avez pas encore renseignés dans votre espace gérant

Editer un fournisseur

Nom

Nom

Adresse

Adresse

Code postal

Code postal

Ville

Ville

Nom contact

Nom contact

E-mail

E-mail

Téléphone

Téléphone

Types de produit livré

Frais X Surgelé X Sec X

Remarques

Remarques

Enregistrer

Annuler

Contrôles à réception: Réceptions réalisées



Liste des réceptions					
Créé le	Fournisseur	Créé par	Acceptation	Bon de livraison	Actions
13/11/2023 09:28:35	BOUSQUET VIANDES	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	TOTALE		
12/11/2023 13:33:30	BOUSQUET VIANDES	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	TOTALE		
09/11/2023 10:10:18	SYSCO	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	TOTALE		
07/11/2023 14:56:32	SYSCO	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	TOTALE		

Contrôles à réception enregistrés depuis l'application et classés par date et par heure

Photo ou téléchargement de votre bon de livraison et/ou facture réalisé depuis l'application

Permet de visualiser l'ensemble des informations liées à la réception

Type de produits

Type de produit : Frais

Température conforme ☐

Etiquetage conforme : ☐

Emballage conforme : ☐

Type de produit : Surgelé

Température -18.00 °C

Température conforme ☐

Etiquetage conforme : ☐

Emballage conforme : ☐

Type de produit : Sec

Etiquetage conforme : ☐

Emballage conforme : ☐

T°C enceintes: Enceintes de stockage

GENERAL

Etablissements

Utilisateurs

MON HYAPP

RESTAURANT LABHYA

Contrôles à réception

T°C enceintes

Enceintes de stockage

Relevés de température

Traçabilité

Nettoyage

Refroidissement

Remise T°C

Huiles

Mixés

Enceintes de stockage

Rechercher

Nom	Type	min (°C)	max (°C)	Fréquence de relevé	Relevé de température	Actions
CHAMBRE FROIDE CARCASSE	Froid positif	0.00 °C	4.00 °C	Quotidienne	119	   
CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	Froid négatif	Aucun	-18.00 °C	Quotidienne	120	   
CHAMBRE FROIDE POSITIVE	Froid positif	0.00 °C	4.00 °C	Quotidienne	123	   
CONGELATEUR BAC A GLACE	Froid négatif	Aucun	-18.00 °C	Quotidienne	124	   
FRIGO 1	Froid positif	0.00 °C	4.00 °C	Quotidienne	122	   
FRIGO 2	Froid positif	0.00 °C	7.00 °C	Bi-quotidienne	158	   
FRIGO 3	Froid positif	0.00 °C	4.00 °C	Quotidienne	118	   
FRIGO 4	Froid positif	0.00 °C	6.00 °C	Ponctuelle	2	   
FRIGO 5	Froid positif	0.00 °C	4.00 °C	Bi-quotidienne	151	   
cave	Froid positif	0.00 °C	4.00 °C	Quotidienne		   

Créer une enceinte de stockage

Editer l'enceinte de stockage

Nom

Type

min (°C)

max (°C)

Fréquence de relevé

Sonde

Enregistrer

Annuler

Permet de visualiser la courbe de relevé de température de l'enceinte sur 1 mois

Liste des enceintes de stockage de l'établissement et informations liées

En cliquant vous pouvez ajouter une enceinte stockage et renseigner les informations (la partie « sonde » concerne uniquement les clients HYAPP CONNECT = ne pas renseigner)

La fréquence de relevé ponctuelle correspond à une enceinte qui n'est pas allumer en permanence)

T°C enceintes: Relevés de température



Relevés de température enregistrés depuis l'application et classés par date et par heure

GÉNÉRAL

 Etablissements

 Utilisateurs

MON HYAPP

RESTAURANT LABHYA

 Contrôles à réception

 T°C enceintes

Enceintes de stockage
Relevés de température

 Traçabilité

 Nettoyage

 Refroidissement

 Remise T°C

Relevés de température

Rechercher

Créé le	Enceinte de stockage	Créé par	Relevé de température	Température conforme	Actions
21/07/2026 11:10:38	CHAMBRE FROIDE CARCASSE	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	16.80 °C	Non	 
21/07/2026 11:10:38	CONGELATEUR BAC A GLACE	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	-18.00 °C	Oui	 
21/07/2026 11:10:38	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	-18.00 °C	Oui	 
21/07/2026 11:10:38	CHAMBRE FROIDE POSITIVE	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	2.00 °C	Oui	 
21/07/2026 11:10:38	FRIGO 1	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	27.30 °C	Non	 
21/07/2026 11:10:38	FRIGO 2	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	2.00 °C	Oui	 
21/07/2026 11:10:38	FRIGO 3	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	2.00 °C	Oui	 
21/07/2026 11:10:38	FRIGO 5	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	2.00 °C	Oui	 
03/07/2026 11:54:19	CHAMBRE FROIDE CARCASSE	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	16.80 °C	Non	 

Traçabilité			
Créé le	Etiquettes sanitaires	Créé par	Actions
13/11/2023	1	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	 
12/11/2023	1	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	 
09/11/2023	3	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	
07/11/2023	1	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	
06/11/2023	2	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	
04/11/2023	2	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	

Indique un nom de produits ou services si vous l'avez renseigné depuis l'application

Visualiser vous permettra de voir les photos des étiquettes effectuées depuis l'application

Détails de l'action de traçabilité

Créé le 09/11/2023

Crée par jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)

Etiquettes sanitaires



Menu



Remarques

Indique le nombre de traçabilité réalisée

Créneau de traçabilité classé par jour

Plan de nettoyage

Plan de nettoyage

Zone	Surfaces et matériels associés	Actions
PLONGE	8	  
CUISINE	10	  

[Nouvelle zone](#)

Modifier vous permettra d'ajouter ou supprimer des éléments dans une zone déjà existante

Editer une zone

Nom PLONGE

Nom EVIER

Fréquence nettoyage Quotidienne

[Supprimer](#)

Nom MACHINE

Fréquence nettoyage Quotidienne

[Supprimer](#)

[+](#)

[Enregistrer](#) [Annuler](#)

En cliquant sur « nouvelle zone » vous pourrez ajouter une nouvelle zone de nettoyage et les éléments à nettoyer à l'intérieur de la zone

Editer une zone

Nom Nom

Surface et matériels associés [+](#)

[Enregistrer](#) [Annuler](#)

Le bouton + permet d'ajouter des éléments à nettoyer

Permet de définir la fréquence de nettoyage.
En sélectionnant pluri-annuel vous devrez sélectionner les mois durant lesquels vous souhaitez effectuer ce nettoyage (cela apparaîtra alors en mensuel les mois voulus dans l'application)



Enregistrements effectués sur le planning de nettoyage depuis l'application et classés par date et par heure

Liste des tâches de nettoyage

Créé le	Créé par	Zone	Surface	Fréquence
13/11/2023 09:37:09	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	CUISINE	FRITEUSE	Hebdomadaire
13/11/2023 09:37:09	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	CUISINE	QUATRE	Hebdomadaire
13/11/2023 09:36:56	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	CUISINE	SOL ET MURS	Quotidienne
12/11/2023 15:25:16	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	PLONGE	EVIER	Quotidienne
09/11/2023 10:15:06	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	CUISINE	ROBOT COUPÉ	Après utilisation
09/11/2023 10:15:06	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	CUISINE	HOTTE	Mensuelle
09/11/2023 10:15:06	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	CUISINE	SALADETTE	Bi-mensuelle
09/11/2023 10:15:06	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	CUISINE	FRITEUSE	Hebdomadaire
09/11/2023 10:14:49	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	PLONGE	PRINCIPAL PRINCIPAL	Quotidienne

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'entrainera pas de non-conformité.

Cellules de refroidissement ou enceintes de remise T°C

hyapp

GÉNÉRAL

Etablissements

Utilisateurs

MON H'APP

RESTAURANT LABHYA

Contrôles à réception

T°C enceintes

Traçabilité

Nettoyage

Refroidissement

Cellules de refroidissement

Cellules de refroidissement

Rechercher

Nom	Refroidissements	Actions
CELLULE 1	94	
CELLULE 2	5	
CELLULE SURGELATION	1	
Glaçante	Aucun	
Poulet	1	
Pates	Aucun	

Créer une cellule de refroidissement

Editer une cellule de refroidissement

Nom

Nom

Enregistrer

Annuler

Enceintes de remise en température

Rechercher

Nom	Remise en température	Actions
FOURNEAU A GAZ	4	
FOUR MICRO ONDE	1	
FOUR	Aucun	
FRITEUSE	Aucun	
BAIN MARIE	1	

Créer une enceinte

Liste du matériel et nombre d'enregistrements effectués pour chacun

En cliquant sur « créer... » vous pourrez ajouter une méthode de refroidissement ou de remise en température

Refroidissement ou remise en T°C réalisés

Relevés de refroidissement										Rechercher
Créé le	Cellule de refroidissement	Produit	Horodatage d'entrée	T°C entrée	Horodatage de sortie	T°C sortie	Durée	Conformité	Créé par	Action
13/11/2023 09:30:54	CELLULE 1	Poulet	13/11/2023 09:29:52	64.80 °C	13/11/2023 09:31:12	4.00 °C	1	Oui	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	 
12/11/2023 15:12:03	CELLULE 1	Poulet basquaise	12/11/2023 15:11:31	65.00 °C	12/11/2023 15:12:28	4.00 °C	1	Oui	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	
09/11/2023 10:10:59	CELLULE 3	Couscous	09/11/2023 09:10:00	63.00 °C	09/11/2023 10:18:24	4.00 °C	6			
06/11/2023 15:22:00	CELLULE 1	Lki	06/11/2023 15:21:51	65.00 °C	06/11/2023 15:26:17	4.00 °C	4			

Enregistrements effectués depuis l'application et classés par date et par heure

Relevés de remise en température										Rechercher
Créé le	Enceinte de remise	Produit	Horodatage d'entrée	T°C entrée	Horodatage de sortie	T°C sortie	Durée	Conformité	Créé par	Actions
09/11/2023 10:12:25	Aucun	Paella	08/11/2023 10:12:00	5.00 °C	09/11/2023 10:18:39	65.00 °C	1447	Non	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	 
06/11/2023 15:22:28	Aucun	Hyui	06/11/2023 15:22:07	7.20 °C	06/11/2023 15:22:33	63.00 °C	Aucun	Oui	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	 
30/10/2023 15:18:32	Aucun	Soupe	27/10/2023 15:18:00	4.00 °C	30/10/2023 15:18:39	65.00 °C	4321	Non	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	 
16/10/2023 14:09:46	Aucun	Pot au feu	16/10/2023 14:09:26	4.00 °C	16/10/2023 14:13:00	65.00 °C	4	Oui	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	 

Indique la conformité de l'action réalisée selon la législation



Bains friteuses
Contrôle des huiles

Si l'huile n'est plus en bon état
mais qu'elle est changée alors la
non-conformité est considérée
comme corrigée

Enregistrements effectués
depuis l'application et classés
par date et par heure

Liste des baign friteuses

Rechercher

Nom	Contrôles	Actions
FRITEUSE 1	6	 
FRITEUSE POISSONS	2	 
FRITEUSE TAPAS	3	 

Créer un nouveau bain friteuse

En cliquant sur « créer un
nouveau bain friteuse vous
pourrez ajouter un nouveau bain

Editer un bain friteuse

Nom

Nom

Enregistrer

Annuler

Contrôle des huiles

Rechercher

Créé le	Bain friteuse	Contrôlé par	Type de contrôle	Conformité	Huile changée	Huile filtre	Actions
13/11/2023 09:21:40	FRITEUSE 1	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	Contrôle visuel et olfactif	CONFORME	Non	Oui	 
12/11/2023 15:22:59	FRITEUSE 1	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	Contrôle visuel et olfactif	NON CONFORME	Non	Non	 
12/11/2023 15:21:28	FRITEUSE TAPAS	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	Bandelette couleur	CONFORME	Oui	Non	 
09/11/2023 10:13:18	FRITEUSE POISSONS	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	Contrôle visuel et olfactif	A SURVEILLER	Non	Oui	 

Indique la méthode utilisée pour réaliser le
contrôle et permet le suivi du changement ainsi
que du filtrage de l'huile

Appareils de mixage

Mixés réalisés

Appareils de mixage

Rechercher

Nom	Actions
MIXEUR PLONGEANT	  
MIXEUR	  
ROBOT COUPÉ	  

Créer un appareil de mixage

En cliquant sur « créer un appareil de mixage » vous pourrez ajouter un nouvel appareil que vous utilisez pour mixer

Editer l'appareil de mixage

Nom

Nom

Enregistrer

Annuler

Enregistrements effectués depuis l'application et classés par date et par heure

Mixés

Rechercher

Créé le	Appareil de mixage	Produit	Horodatage d'entrée	T°C entrée	Horodatage de sortie	Sortie T°C	Durée	Conformité	Créé par	Actions
12/11/2023 15:15:29	MIXEUR	Potage	12/11/2023 15:15:00	65.40 °C	12/11/2023 15:15:37	65.00 °C	1	Oui	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	 
12/11/2023 15:14:22	MIXEUR	Potage	12/11/2023 15:13:59	72.80 °C	Aucun	65.00 °C	Aucun	Oui	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	 
09/11/2023 10:13:05	MIXEUR	Pesto	09/11/2023 10:12:46	3.00 °C	09/11/2023 10:18:51	6.60 °C	6	Oui	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	 

T°C de service

T°C Sevice				Rechercher
Créé le	Plat	Température	Actions	
12/02/2024	Soupe	63.00 °C		
07/02/2024	Poulet	63.00 °C		
20/11/2023	Poulet basquaise	63.00 °C		

Enregistrements effectués depuis l'application et classés par date et par heure

Gestion du compte: Non-conformité

Liste des non-conformités					
Rechercher					
Créé le	Nature	Tâche	Statut	Créé par	Actions
14/11/2023 00:10:01	La température du SALADETTE n'a pas été relevée le 13/11/2023	Enceinte	NON TRAITÉE	AUTOMATISER	  
14/11/2023 00:10:01	La température du CHAMBRE CHAUDE n'a pas été relevée le 13/11/2023	Enceinte	NON TRAITÉE	AUTOMATISER	  
13/11/2023 00:10:02	Votre huile de friture n'a pas été changé le 12/11/2023 malgré une analyse non conforme	Contrôle d'huile	NON TRAITÉE	AUTOMATISER	  
13/11/2023 00:10:01	La température du FRIGO 1 n'a pas été relevée le 12/11/2023	Enceinte	NON TRAITÉE	AUTOMATISER	  

Indique l'ensemble des actions non ou mal réalisées depuis l'application, selon la législation.
Cela permet de contrôler, corriger et maitriser votre démarche HACCP

Le bouton modifier permet de traiter et corriger une non-conformité. Vous pouvez indiquer la ou les actions réalisées

Editer la non conformité

Nature

La température du CHAMBRE CHAUDE n'a pas été relevée le 13/11/2023

Statut

Non traitée

Remarques

Remarques

Actions

+ Nouvelle action

Enregistrer

Annuler

Cet onglet vous permet d'indiquer vos périodes de fermeture exceptionnelle (hors jours de fermeture classique). L'application passera donc en « inactif » durant la période et aucune demande d'enregistrement ne vous sera demandée. Aucune non-conformité ne sera donc générée

Liste des fermetures

⬆ Du	⬆ Au	Actions
14/10/2023	15/10/2023	

Créer une fermeture

En cliquant, vous pourrez créer une nouvelle période de fermeture exceptionnelle

Gestion du compte: Exporter des données

Permet d'exporter les données d'un module de votre compte, durant une période, en format EXCEL

Exporter les données

Du : 01/07/2026 

Au : 31/07/2026 

Type de données

Type de données



Exporter les données

Gestion du compte: Notes

Vous trouverez dans les notes, les suppressions d'éléments effectuées depuis votre compte gérant via le site internet.
Cela vous permettra de garder une trace en cas de suppression par erreur notamment.

Liste des notes				
				 Rechercher
↕ Date de création	↕ Type d'élément concerné	↕ Etablissement concerné	↕ Action réalisée par	Action:
02/11/2023 15:18:20	Non conformité - La température du FRIGO 1 n'a pas été relevée le 01/11/2023	RESTO AUSSONNE DEMO	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	
30/10/2023 09:51:40	Non conformité - La température du FRIGO 1 n'a pas été relevée le 28/10/2023	RESTO AUSSONNE DEMO	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	
26/10/2023 16:13:48	Non conformité - La température du FRIGO 1 n'a pas été relevée le 25/10/2023	RESTO AUSSONNE DEMO	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	
26/10/2023 16:13:21	Non conformité - La température du FRIGO 1 n'a pas été relevée le 25/10/2023	RESTO AUSSONNE DEMO	jcouderc10@gmail.com (Jérémy Couderc)	

Société

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

Référent HYAPP

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



Part of Normec



Un autre tutoriel est disponible pour l'utilisation de l'application ANDROID et IOS