

Restauration : un outil « connecté » pour le contrôle sanitaire

L'ePack Hygiène, c'est le nom d'une nouvelle solution tactile pour gérer facilement l'hygiène, la traçabilité et les autocontrôles en restauration.

Rapidité, efficacité, simplicité, fiabilité... L'ePack Hygiène entend devenir le nouvel outil indispensable à tous les professionnels des métiers de bouche. Son intérêt ? Il dématérialise le plan de maîtrise sanitaire (PMS) en proposant une solution entièrement tactile pour gérer simplement l'hygiène, la traçabilité et les autocontrôles en restauration. Fini donc la paperasse en cuisine. Les enregistrements quotidiens obligatoires (réception de marchandises, température des enceintes frigorifiques, plans de nettoyage, traçabilité, impression d'étiquettes, etc.) peuvent être faits en quelques minutes au sein même de la cuisine. Tout est photographié et stocké numériquement. Les données sont conservées et sauvegardées.

« Une vraie sécurité et une sérénité notamment en cas de contrôle », remarque son créateur Yves Rallon,



Manuel Saliot, directeur général de la SIMA, et Yves Rallon créateur de l'ePack Hygiène, ont scellé leur partenariat pour la distribution de l'outil aux Antilles-Guyane. (Photos : S.B)

dirigeant de la société CHR Numérique, créée il y a quatre ans aux côtés de son associé, ingénieur informaticien, Régis Filipe. L'équipement est composé d'un écran tactile mural

avec sa caméra et son support, une tablette de saisie, un module d'étiquetage, une sonde, etc. Le premier loyer de départ s'élève à moins de 2000 euros et il faut compter environ 50 euros par

mois d'abonnement. Depuis 2013, cette solution tactile a déjà séduit plus de 4000 clients dans l'Hexagone, en Belgique, en Suisse, au Luxembourg et à La Réunion (restaurants, can-

lines, maisons de retraite, boulangers, bouchers, etc.).

UNE RÉGLEMENTATION STRICTE

L'ePack Hygiène sera désormais distribué en Guadeloupe, Guyane et Martinique via la société SIMA (1) (société d'impression magnétique antillaise) installée dans les trois DFA. Cette semaine, Yves Rallon était de passage en Guadeloupe pour présenter son outil aux professionnels et sceller son partenariat avec la SIMA. « Aux Antilles, quelques établissements se sont équipés il y a plus d'un an déjà, précise-t-il. C'est le cas de la polyclinique de Marie-Galante, le lycée Bellevue de Fort-de-France et quelques restaurants en Guadeloupe, Martinique et Saint-Barthélemy, poursuit le dirigeant. Désormais, les acquisitions se feront sur la base de notre partenariat avec la SIMA. C'est une bonne chose car c'est important d'avoir un partenaire professionnel sur

place qui pourra assurer la maintenance sur site. En revanche, la maintenance logicielle se fera toujours à distance. »

Pour Manuel Saliot, directeur général de la SIMA, l'ePack « est surtout intéressante dans les grandes structures car il permet de responsabiliser tout le monde et de pouvoir suivre au quotidien toutes les obligations ». Pour rappel, tous les professionnels qui manipulent des denrées alimentaires sont soumis à une réglementation stricte ayant pour but la protection du consommateur. Ils se doivent également de garantir la traçabilité des matières premières : conservation des estampilles sanitaires pour tracer l'origine des denrées utilisées.

S.B

(1) SIMA : propose différents services liés à la monétique, les solutions de paiement (caisses tactiles, bornes CB, etc.) ou la gestion documentaire. Rue Ferdinand-Forest à Jarry/Baie-Mahaut. Tél. 0811 570 800 (non sur taxe)