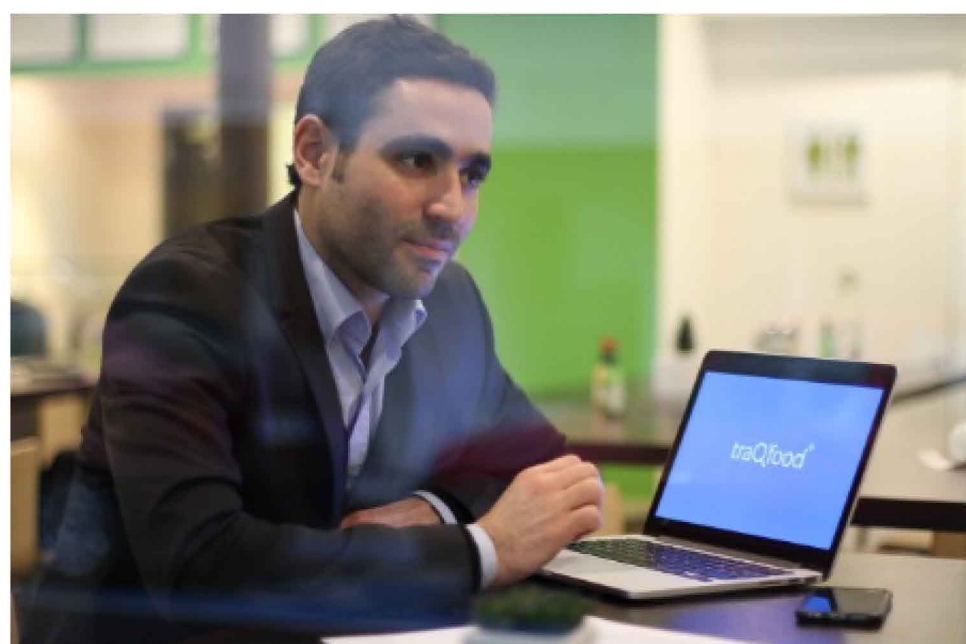


Une application pour ne plus redouter un contrôle sanitaire

mardi 26 janvier 2016 12:09

traQ'food s'impose comme le nouvel assistant des professionnels de la restauration et des métiers de bouche. En quelques clics, cette application permet d'être en conformité avec le plan de maîtrise sanitaire. Rencontre avec Rudy Hattab, fondateur de cette entreprise.



Rudy Hattab, fondateur de traQ'food.



traQ'food

traQ'food est une application disponible sur smartphone, tablette et ordinateur, conçue pour les professionnels de la restauration et des métiers de bouche. Elle leur permet de gérer leur plan de maîtrise sanitaire (PMS). **Rudy Hattab**, fondateur de traQ'food, nous explique en quoi son application facilite la vie des restaurateurs.

L'Hôtellerie Restauration : Comment vous est venue l'idée de créer traQ'food ?

Rudy Hattab : À l'origine, j'ai fondé un organisme de formation spécialisé dans l'hygiène alimentaire. J'ai ouvert des portes de restaurants, boulangeries et traiteurs durant sept ans, notamment pour leur proposer un accompagnement en matière d'hygiène alimentaire. On s'est aperçu que les tâches du plan de maîtrise sanitaire n'étaient pas toujours respectées. La plupart de ces professionnels sont des indépendants qui n'ont pas le temps de tout faire, il faut leur apporter des solutions concrètes. Un client m'a demandé un jour une solution pour externaliser sa traçabilité alimentaire. Pour être clair, il ne voulait plus garder lui-même ses étiquettes, dans des cartons malodorants pendant des mois. J'ai donc réfléchi à une application qui peut être facilement téléchargée et utilisée de suite.

Au quotidien, quels sont les changements majeurs pour un restaurateur qui télécharge votre application ?

Quand le restaurateur utilise traQ'food, non seulement il a la certitude de répondre à l'ensemble des tâches du PMS, mais en plus nous lui apportons des outils innovants qui vont lui permettre de faire des économies.

Il ne peut pas avoir tout en tête, donc l'application est là pour l'accompagner, pour aller plus vite dans ses tâches et gagner du temps, gagner en espace de travail, sans papier, classeurs ou cahiers

<http://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/equipement-materiel/2016-01/Une-application-pour-ne-plus-redouter-un-contrôle-sanitaire.htm?imp=o> 1/2

d'archivage.

traQ'food ne peut pas prendre la place du professionnel et faire les choses à sa place, mais il peut l'aider à ne plus redouter le prochain contrôle d'hygiène des autorités.

En dehors du PMS et des obligations légales, quel est l'intérêt pour un professionnel de la restauration de s'équiper de traQ'food ?

Au cours du développement, on s'est vite aperçu que l'on pouvait proposer aux restaurateurs des outils inédits en cuisine. Par exemple, l'utilisateur de traQ'food reçoit automatiquement une alerte quelques jours avant la DLC de ses produits. Il y a donc moins de gâchis. Nous proposons en option des capteurs wifi qui vont relever automatiquement les températures des équipements frigorifiques, et envoyer un sms en cas de panne de l'équipement ou une porte mal refermée.

traQ'food est aussi un levier de structuration pour le professionnel. En respectant la réglementation avec les fonctionnalités contrôles à réception des marchandises et la traçabilité des étiquettes, l'utilisateur a une gestion de son stock qui est complètement automatisée. À l'inverse, l'utilisateur qui ne souhaite pas gérer ses stocks avec traQ'food n'est pas forcé de le faire, c'est complètement transparent pour lui.

Cette application permet également d'être connecté avec son fournisseur : en quelques secondes le restaurateur peut signaler une non-conformité ou une anomalie lors de la réception de ses produits. traQ'food permet aussi d'assurer la traçabilité des produits utilisés dans les productions de plats, sauces, pâtisseries, etc. De même pour le plan de nettoyage, l'étiquetage des produits ouverts ou des productions, l'utilisation des huiles de fritures, les entretiens de hottes, les résultats d'analyses de laboratoires, les refroidissements et remises en température, la lutte contre les nuisibles... traQ'food a pensé à toutes ces tâches-là aussi.

Vous avez su vous entourer de partenaires de qualité tout en proposant un prix très attractif...

Effectivement, nous avons privilégié des partenaires dont la réputation et le savoir-faire ne sont plus à démontrer. Ainsi les capteurs de température à installer dans les réfrigérateurs sont fabriqués par JRI®. Quant à la tablette c'est une Samsung® adaptée à l'environnement professionnel (eau, farine, poussière) et l'imprimante, pas de surprise avec la marque Epson®.

traQ'food est par ailleurs soutenu par des professionnels, comme CHD Expert, leader mondial des analyses de l'information sur le marché de la consommation hors domicile.

Informations pratiques

- Application smartphone et tablette téléchargeable sur le Google Play pour Android et l'Apple Store pour iPhone / iPad.
- Tarif : 19 € HT/mois, sans engagement ou 190 € HT pour un an
- En option : capteurs JRI® / mini imprimante Epson® / tablette renforcée Samsung®
- Pour télécharger la brochure : www.traqfood.fr