

Chers restaurateurs,

La sécurité alimentaire est au cœur de notre métier, et la digitalisation est en train de transformer notre approche de l'HACCP. Comment pouvons-nous tirer parti des nouvelles technologies pour garantir une conformité irréprochable tout en optimisant nos processus ?

Rejoignez-nous pour une conférence de 30 minutes où nous plongerons dans l'avenir de l'HACCP à l'ère numérique.

Découvrez comment :

- Remplacer les fastidieux dossiers papier par des solutions digitales efficaces.
- Surmonter les défis du manque de personnel grâce à la technologie.
- Assurer une formation continue, accessible et actualisée pour votre équipe.

Que vous soyez un établissement indépendant ou une grande chaîne, la digitalisation offre des opportunités pour tous. Venez découvrir les enjeux, les solutions et la façon dont vous pouvez préparer votre établissement pour l'avenir de la restauration. Ne ratez pas cette opportunité de rester à la pointe de l'innovation en matière de sécurité alimentaire !

Programme :

1. Introduction :

> L'importance de l'HACCP dans la sécurité alimentaire.

2. Les enjeux actuels de l'HACCP :

> Manque de personnel : Comment cela affecte la mise en œuvre effective.

> La lourdeur de la documentation papier : Inefficacité, risques d'erreurs et défis environnementaux.

3. La digitalisation comme solution :

> Présentation des avantages de la digitalisation : Rapidité, précision, réduction des erreurs, accessibilité....

> Comment la technologie facilite la formation continue
(Lien vers support formation, explications, E-learning,...)

4. Exemples concrets de digitalisation :

> Des systèmes de suivi en temps réel sur smartphone ou autre : Ce qui est possible aujourd'hui.

> Cas d'étude : Une entreprise ayant réussi sa transition du papier au numérique. ? A valider si pertinent ou non et si jouable dans le temps.

5. Formation continue à l'ère numérique :

> Importance de la mise à jour constante des compétences.

> Comment la digitalisation facilite l'accès à la formation pour tous. Support, organisation, déploiement, adhésion des employés,...

6. Questions-réponses :

Une session pour répondre aux questions des participants.

7. Conclusion :

Rappel de l'importance de la digitalisation, et de la formation continue, dans le monde moderne de la sécurité alimentaire et de l'HACCP digital.