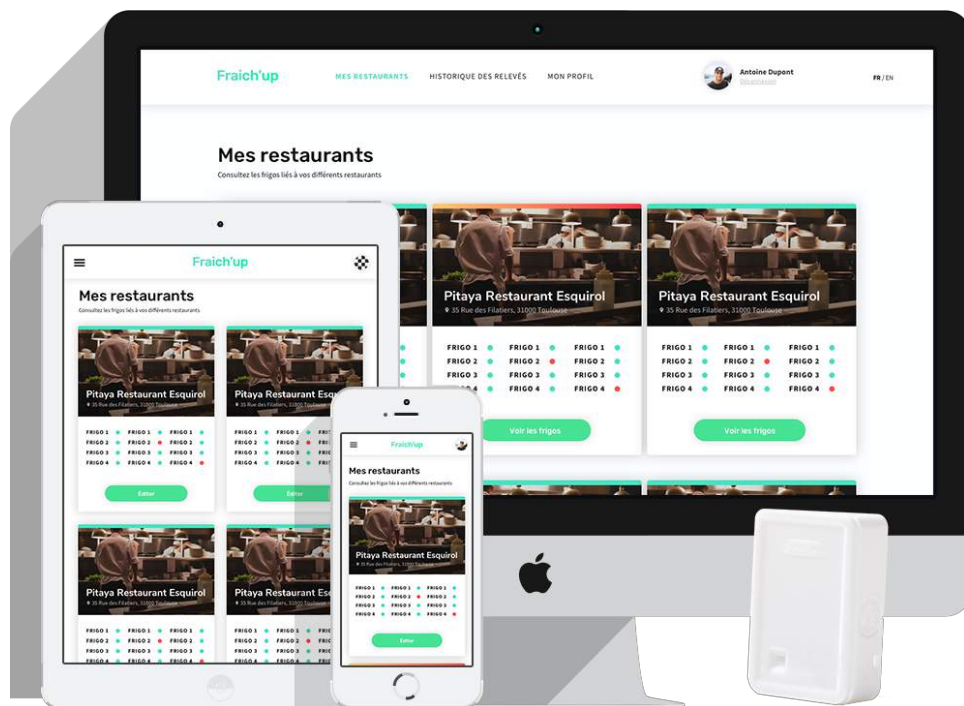


Fraich'up

La gestion autonome de vos
relevés de températures,
24h/24 7j/7

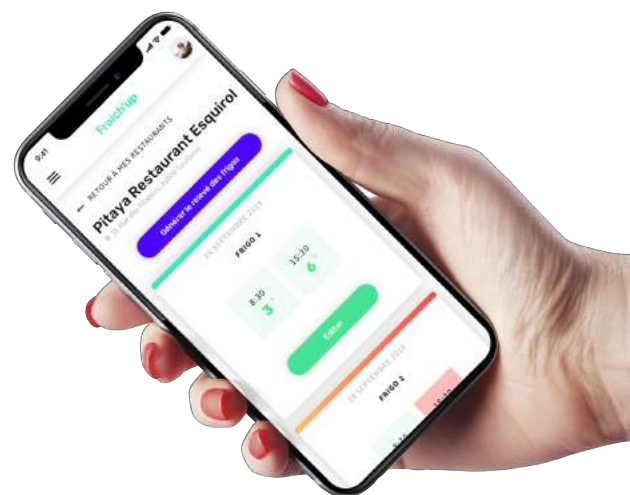


Simplifiez-vous

le relevé des températures...

La loi oblige les restaurants à prouver qu'ils respectent la chaîne du froid. Les relevés de températures des points froids sont donc effectués quotidiennement.

Fraich'UP est une solution imaginée pour et par des professionnels de la restauration. Elle associe des capteurs IOT et une plateforme web qui s'occupe de tout : relevé mensuel, archivage des températures, alerte en cas d'anomalie, etc...



... **Fraich'up**
le fait pour vous.

Les avantages



Un gain de temps et une garantie du relevé fait.

Fini le relevé des températures sur des feuilles volantes, tout est automatique.



Une gestion simple et multi-site.

L'ensemble de vos points froids directement accessible sur votre mobile, tablette ou ordinateur.

Une vue spécifique pour les gestionnaires multi-site.



Une solution certifiée.

Nos capteurs sont conformes aux normes en vigueur. Les relevés sont aposables légalement.

En cas de contrôle sanitaire, téléchargez directement les trois derniers mois de relevés et les documents de conformité des capteurs.

Caractéristiques des capteurs



- Résistant à l'eau : IP 65
- Certifié NF EN 12 830 et NF EN 13 486
- Compatible congélateur (jusqu'à -24°C ❄️)
- Un capteur de température AUTONOME :
Relevé journalier et bilan mensuel
Alerte SMS en cas d'anomalie

La plateforme en ligne

Vue restaurant

Cette vue permet de voir rapidement l'état des frigos et congélateurs d'un restaurant. Les éléments par défaut apparaissent automatiquement en premier.

The screenshot shows the 'Vue restaurant' interface for 'Pitaya Restaurant Esquirol'. The page header includes the 'Fraich'up' logo, navigation links for 'MES RESTAURANTS', 'MON PROFIL', and 'HISTORIQUE DES RELEVÉS', and a user profile for 'Antoine Dupont' with a 'Déconnexion' link. A 'RETOUR À MES RESTAURANTS' link is located above the restaurant name. The restaurant name 'Pitaya Restaurant Esquirol' is prominently displayed, along with its address: '35 Rue des Filatiers, 31000 Toulouse'. A blue button labeled 'Générer le relevé des frigos' is positioned in the top right corner. The main content area features six temperature monitoring cards for the date '18 SEPTEMBRE 2018':

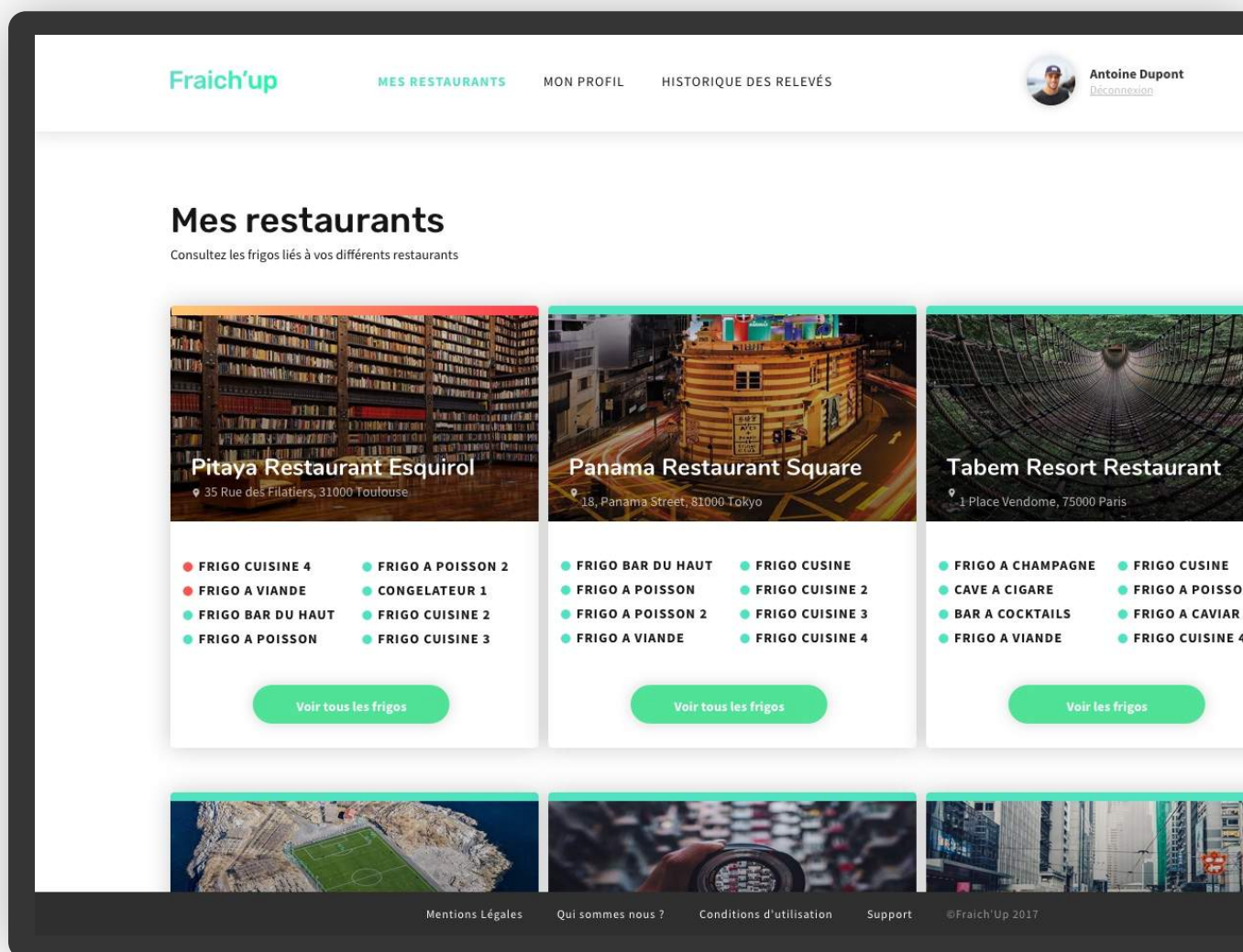
- FRIGO CUISINE 4**: 7:00 (3°C), 19:00 (7°C)
- FRIGO A VIANDE**: 7:00 (3°C), 19:00 (17°C)
- FRIGO BAR DU HAUT**: 7:00 (3°C), 19:00 (4°C)
- FRIGO A POISSON**: 7:00 (3°C), 19:00 (5°C)
- FRIGO A POISSON 2**: 7:00 (3°C), 19:00 (3°C)
- CONGÉLATEUR 1**: 7:00 (-18°C), 19:00 (-17°C)

Each card includes an 'Éditer' button. The footer contains links for 'Mentions Légales', 'Qui sommes nous ?', 'Conditions d'utilisation', 'Support', and the copyright notice '©Fraich'Up 2017'.

La plateforme en ligne

Vue multi-site

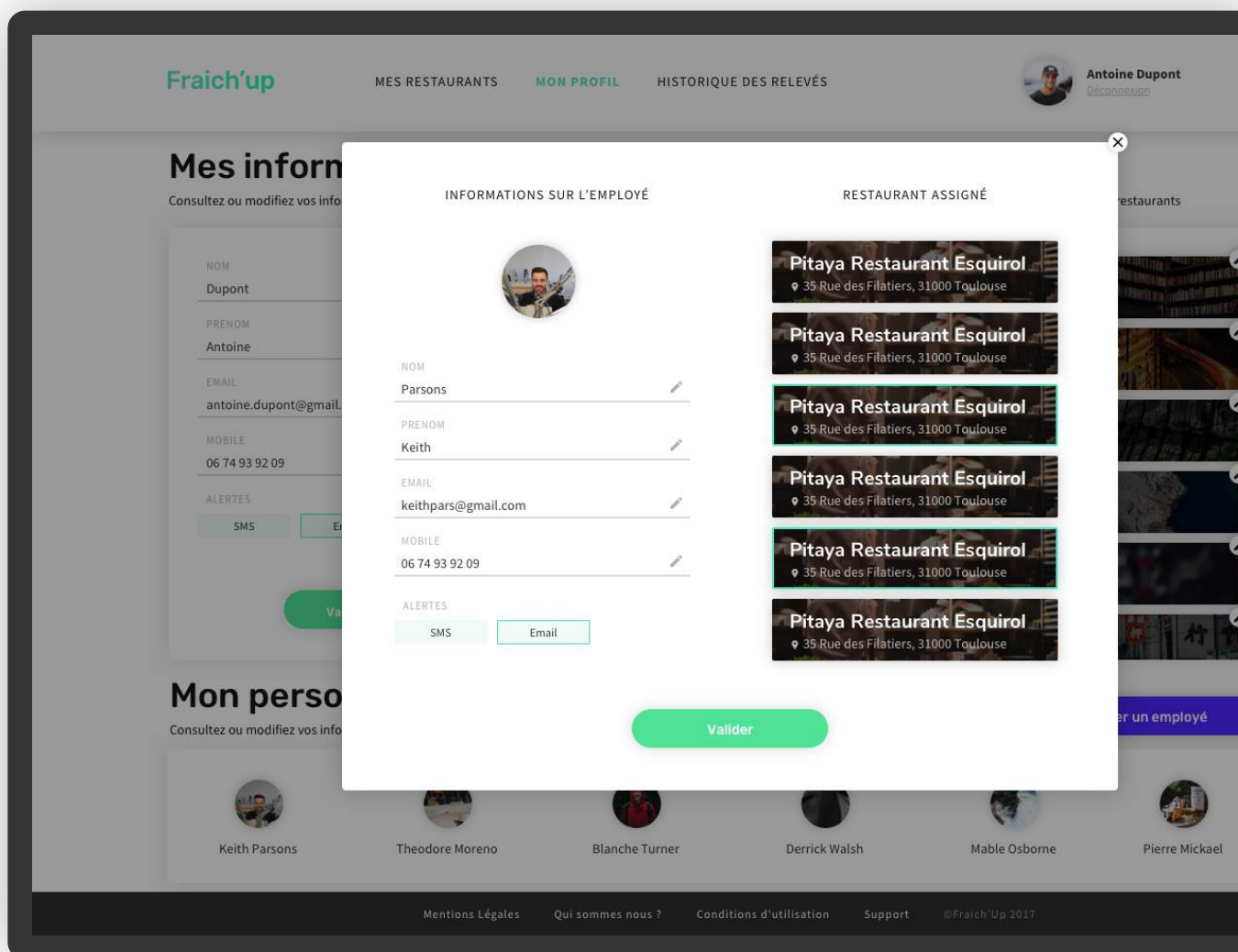
Cette vue est destinée aux gestionnaires qui supervisent plusieurs établissements. Les restaurants qui présentent un défaut apparaissent en premier afin de détecter directement les défaillances.



La plateforme en ligne

Gestion du personnel

Cette vue vous permet d'administrer votre personnel, d'affecter un ou plusieurs restaurants à un salarié et enfin de choisir le type d'alertes SMS et/ou Mail en cas de défaut.



La plateforme en ligne

Historique des relevés et édition

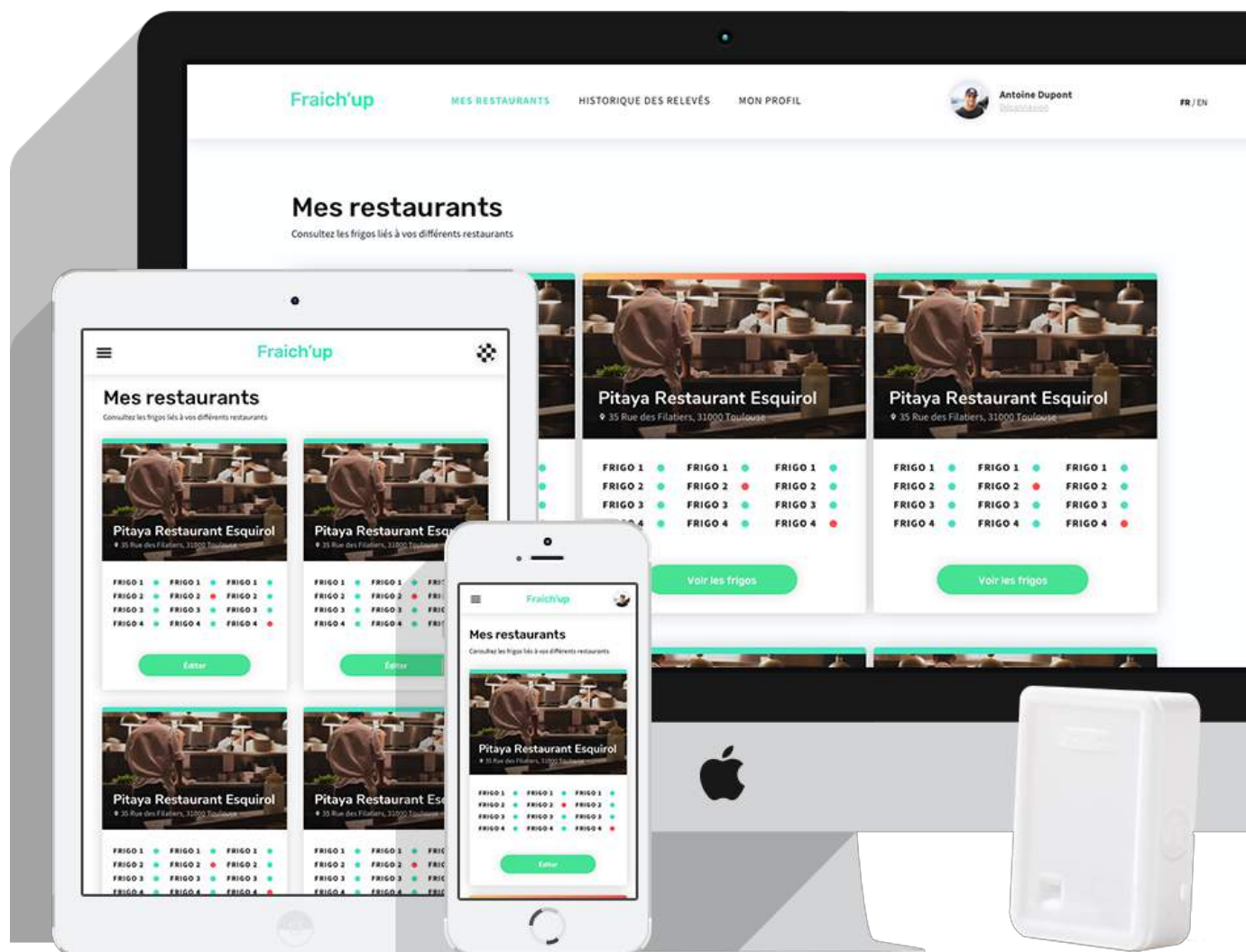
Cette vue permet de voir l'historique des relevés, de filtrer les résultats en fonction des restaurants, des points froids et des mois. Elle permet également d'exporter l'ensemble des valeurs en pdf.

The screenshot displays the 'Historique des relevés' (History of readings) page. At the top, there are navigation links: 'MON PROFIL' and 'HISTORIQUE DES RELEVÉS'. The main heading is 'Historique de mes relevés'. Below this, there are filter options: 'CHOIX DU RESTAURANT', 'CHOIX DU FRIGO', and 'CHOIX DU MOIS'. A circular callout highlights these filter options, showing a list of restaurants (e.g., Pitaya Restaurant Esquirol, Pitaya Restaurant Square), a list of fridges (Frigo 1 to Frigo 6), and a calendar for the year 2018. The main content area shows a table of readings with columns: 'NOM CAPTEUR', 'ID CAPTEUR', 'DATE', 'T°1', 'T°2', and 'COMMENTAIRE'. The table contains multiple rows of data for 'Pitaya Esquirol' with 'Frigo principal' and 'A6FA46YU' as the sensor ID, all dated '12/07'. At the bottom of the page, there are links for 'Mentions Légales', 'Qui sommes nous?', 'Conditions d'utilisation', 'Support', and '© Fraich'Up 2017'.

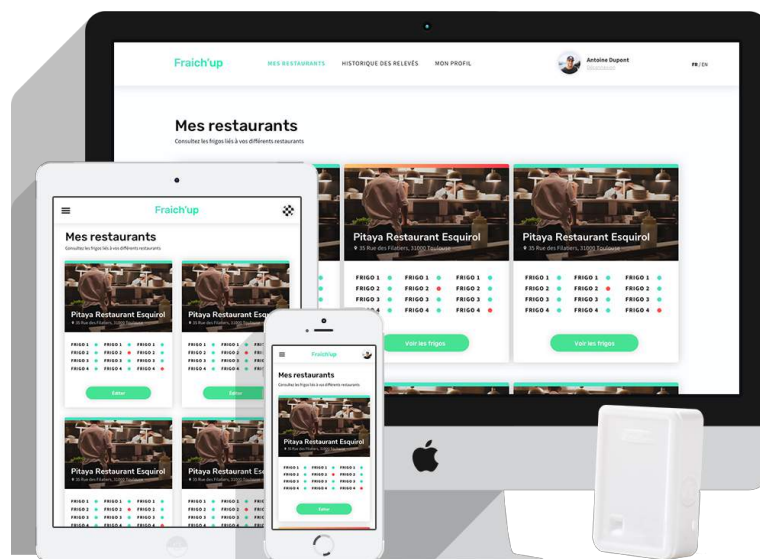
La plateforme en ligne

Compatible tout support

Fraich'up est une plateforme web, elle est donc accessible depuis n'importe quel support (smartphone, tablette, ordinateur), à condition que celui-ci soit connecté à internet.



Les fonctionnalités



Relevé mensuel

- Recevoir par mail un document pdf des relevés mensuels
- Être alerté par SMS quand le document est envoyé

En cas d'anomalie

- Être alerté en temps réel par SMS lorsqu'un capteur détecte des températures dépassant le seuil défini pendant plus de 30 minutes
- Modifier la température relevée
- Commenter et justifier la température relevée

Tableau de bord

- Visualiser les relevés de températures les plus récents
- Télécharger des relevés de températures par période

En cas de contrôle sanitaire

- Télécharger un document pdf contenant le relevé de températures des 3 derniers mois et la certification des capteurs

Mon compte

- Accéder à son profil
- Modifier des informations personnelles tels que l'adresse e-mail, le mot de passe de connexion, le numéro de téléphone
- Accéder à l'espace historique des notifications
- Possibilité de choisir une fréquence supplémentaire de réception des relevés par mail (quotidien ou hebdomadaire), mensuel reste obligatoire

SAV

- Accéder à un espace "aide" avec une FAQ
- Accéder à l'assistance (téléphoner, contacter)

L'équipe



Thomas Affre
Master 2 Ecole de Management
Co-fondateur de TABEM
Agence de communication



Julien Di Murro
Master 2 Ecole de management
Co-fondateur restaurant
L'Atelier Saisonnier 75009
Fondateur restaurant
Antoinette 91370



Julien Mas
Ingénieur Arts et Métiers
Co-fondateur Freshr
Startup Mentor Station F

Quelques mots...

Fraich'UP est née grâce à trois amis d'enfance, un restaurateur, un entrepreneur et un marketeur, en juillet 2017.

Le problème de départ est venu de Julien, le restaurateur, qui ne voulait plus faire les relevés de températures tous les jours à la main sur des feuilles. C'était pour lui simplement une tâche légal sans valeur ajoutée pour son chef.

L'objectif de l'équipe a alors été de digitaliser et de simplifier au maximum cette étape. Pour cela ils se sont rapprochés des dernières startups de pointes de l'IOT Valley pour développer une solution globale répondant aux problèmes des restaurateurs.

Six mois plus tard, les premiers prototypes étaient là, les premiers essais terrains et le début du développement de la plateforme.

Aujourd'hui Fraich'UP est une solution autonome développée pour les professionnels de la restauration, sur l'initiative d'un d'entre eux, qui répond aux contraintes de relevé de températures.

Fraich'up

La gestion autonome de vos relevés de températures,
24h/24 7j/7