

OVI gagne en temps de production grâce à une procédure de nettoyage plus courte

La qualité et la sécurité absolues de la production sont toujours au premier plan dans l'entreprise alimentaire OVI mais en même temps, les ambitieux campinois s'engagent à une croissance saine et durable avec des produits et des processus innovants. Tensio a réalisé avec OVI une opération Plan Do Check Act (PDCA) sur mesure qui a permis de raccourcir le nettoyage du four de cuisson de 4 heures avec les économies relatives en eau chaude, énergie et produits chimiques mais aussi d'augmenter possiblement d'autant le temps de production. Une efficacité pure et un gain de 20 % sur le budget annuel de nettoyage, sans perte de qualité : encore une recette OVI qui fait ses preuves !

À propos de OVI

OVI est une entreprise familiale campinoise traditionnelle qui propose depuis 1968 des produits alimentaires de haute qualité sous le label "Made in Belgium". La gamme s'étend des repas fraîchement préparés, des charcuteries fines, des saucisses fumées, des pâtés et des conserves aux croquettes traditionnelles, aux amuse-gueules de luxe et aux snacks surgelés tant pour les marques propres que pour les marques de distributeurs.

La question

Pour gagner du temps de production, OVI cherchait une méthode permettant de réduire le temps de nettoyage du four sans sacrifier la qualité du nettoyage.

"Tensio nous a fait comprendre que nous ne devons pas travailler plus « dur » mais plutôt de manière plus réfléchie."

Roby Carsaw, chef de projet chez OVI.



Notre approche

La recette de Tensio pour l'amélioration continue est l'approche PDCA (Plan Do Check Act) comprenant une observation détaillée de la mise en œuvre et de l'analyse de la procédure de nettoyage en place. Sur cette base, une première procédure de test est élaborée pour gagner du temps puis, à l'essai, mise en œuvre en collaboration avec le client puis optimisée.

Cela a permis d'économiser non seulement du temps, mais aussi de l'énergie et de l'eau.

Notre solution

Grâce à une orientation claire, respectueuse et ouverte, Tensio a présenté la méthode aux employés d'OVI qui, stimulés par la coopération, ont reconsidéré de manière positive leur travail.

Ainsi, Tensio n'a pas seulement proposé une nouvelle approche du nettoyage mais a également contribué à l'émergence d'un nouvel état d'esprit au sein de l'atelier.

Les employés prennent davantage d'initiatives, résolvent les problèmes ou les signalent à temps. De cette manière, OVI peut continuer à compter sur la qualité et le soin, dans la pensée et l'action.



“ Le programme a permis à nos collaborateurs de s'impliquer davantage. Ils se rendent compte de l'importance de leur contribution aux méthodes de travail et de nettoyage pour la sécurité alimentaire.”

Ines Daniëls, responsable AQ/CQ chez OVI.

La touche Tensio

- Une **méthodologie PDCA (Plan Do Check Act) éprouvée et une coopération étroite avec le client** permettent d'atteindre les objectifs ensemble.
- La transformation de 4 heures de nettoyage du four en 4 heures de production hebdomadaire supplémentaires crée **un avantage financier pour OVI équivalent à 20 % du budget annuel de nettoyage et de désinfection.**
- Tensio représente bien plus qu'une technologie innovante. Alors que **chaque recommandation élaborée est d'abord testée de manière approfondie**, Tensio **supervise chaque processus dans l'atelier avec son propre personnel et le personnel de son partenaire client.**



Une solution adaptée à vos besoins ?

Vous recherchez une solution de nettoyage adaptée à vos besoins spécifiques ? Tensio se met à votre disposition pour une collaboration efficace. Vous souhaitez un entretien personnel pour découvrir ce nous pouvons faire pour vous ?

N'hésitez pas à nous contacter via notre distributeur agréé Apydel et son responsable: Yves Delvaux:
0473990652 / [yd.apydel.eu](mailto:ydel.apydel.eu)