

Van Lieshout Snacks supprime le nettoyage cryogénique de son plan de nettoyage

Van Lieshout Snacks se concentre continuellement sur son savoir-faire. Cette attention portée à la qualité ne s'arrête pas à la fabrication mais intègre bien toutes les activités de la production donc aussi les processus de nettoyage. Ainsi en collaboration avec Tensio, la meilleure pratique pour le nettoyage des fours a été mise au point en réduisant, pour Van Lieshout Snacks, les coûts liés d'environ 15.000 euros par an.

À propos de Van Lieshout Snacks

Van Lieshout Snacks, une des perles du groupe Van Geloven basée à Helmond aux Pays-Bas, est un créateur de goût leader du marché des produits à base de viande. En tant que spécialiste de la fricadelle, elle en propose différents types mais aussi des hamburgers et autres spécialités à base de viande hachée pour le marché professionnel. Van Lieshout Snacks travaille et développe des recettes uniques s'efforçant de se dépasser pour la satisfaction de sa clientèle.

La question

Van Lieshout Snacks a souhaité collaborer avec Tensio pour la mise au point et en œuvre du plus grand nombre possible de meilleures pratiques liées à l'hygiène de nettoyage. Qui mieux que Tensio connaît, en particulier, les tenants et aboutissants du nettoyage des fours de cuisson en industrie alimentaire.

Notre approche

Avec son approche de référence pour l'amélioration continue, Tensio, en partenariat avec son client, utilise le PDCA (Plan-Do-Check-Act). Au départ d'objectifs clairs, les actions concertées sont menées ensemble sur "le terrain". Grâce à l'observation des conditions et procédures existantes combinée à ses connaissances et son expérience du nettoyage, notamment des fours de cuisson, en industrie alimentaire, Tensio a proposé une procédure de la classe des "meilleures pratiques" permettant à Van Lieshout Snacks d'améliorer le nettoyage régulier de ses fours en supprimant le nettoyage cryogénique trimestriel.

Notre solution

- **La sensibilisation, la formation et l'accompagnement sur le terrain par Tensio des collaborateurs de Van Lieshout Snacks pérennise les résultats.**
- L'utilisation hebdomadaire d'une spécialité Tensio, le Caustic Spray Gel (gel caustique), permet d'éliminer aisément les salissures tenaces hors de portée du système de nettoyage automatique en place en réduisant considérablement les risques d'incendie; **cet aspect sécuritaire fut un facteur décisif.**
- En prenant les bonnes dispositions, en utilisant **les bons produits de nettoyage de manière adéquate, consistante et cohérente** lors de chaque nettoyage, **il n'est plus nécessaire de faire procéder à un nettoyage cryogénique périodique supplémentaire.**

"Le Caustic Spray Gel est à utiliser avec précaution mais quel résultat positif"

Robert Conijn, responsable AQ des sites de Helmond et Mol

La touche Tensio

- **Une méthodologie PDCA éprouvée en une étroite collaboration avec le client** permet d'atteindre ensemble les objectifs fixés.
- Travailler avec des produits chimiques nécessite une formation et un équipement de protection adéquats: **la manipulation sûre des produits chimiques est également une priorité pour Tensio.**
- L'amélioration du nettoyage des fours représente **un avantage financier de 15.000 euros par an pour Van Lieshout Snacks.**

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