

## 'Prikservice': laat uw kwaliteit ook onze zorg zijn

In de voedingsmiddelenindustrie blijft het thema houdbaarheid en houdbaarheidsverlenging actueel. Een vaak toegepaste vorm van dat laatste is het verpakken van producten onder een beschermende atmosfeer.

Als producent in deze industrie weet u hoe kritisch de gassamenstelling en bijvoorbeeld restzuurstof in uw verpakking zijn voor de houdbaarheid én... de presentatie.

De kernvraag binnen HACCP is: kunt u uw productieproces over een langere periode op het gebied van voedselveiligheid kwalitatief en efficiënt bewaken? Die vraag geldt ook voor het traject van het verpakken onder beschermende gasatmosfeer.

### Meten, weten en informatie delen

Kwaliteitszorg houdt niet op bij de uitgang van uw productieruimte. Integendeel. Kwaliteitsbeheer is binnen de keten die voedingsmiddelen doorlopen steeds vaker van het grootste belang. Juist aan dat ketenbeheer kan HoekLoos samen met u meer inhoud geven.

Voor u betekent dat in het geval van onze Prikservice een regelmatige controle op de gassamenstelling in uw verpakkingen. Waarmee we uw eigen HACCP-systeem heel gericht aanvullen, met een duidelijke rapportage en advisering inzake het verpakken onder een beschermende atmosfeer.

### Hoe werkt de Hoek Loos Prikservice?

Met een van onze voedingsmiddelen-technologen maakt u afspraken over de frequentie en het aantal bezoeken per jaar. Op basis van dat aantal bezoeken sluit u bij ons een abonnement af. HoekLoos houdt daarna voor u bij



wanneer de overeengekomen bezoeken dienen plaats te vinden.

Onze voedingsmiddelentechnoloog bezoekt u om de gassamenstelling en het percentage restzuurstof in uw verpakking te meten. Daarnaast kunt u ons periodiek een begaste verpakking zonder product toesturen.

De analyse daarvan ontvangt u in een schriftelijke rapportage, die op zich een extra kwaliteitsdocument oplevert als aanvulling op uw eigen kwaliteitscontrolesysteem.

### Wat levert de Prikservice u als bedrijf op?

Iedere producent en leverancier in de voedingsmiddelenindustrie draagt zelf de eindverantwoordelijkheid voor de naleving van hygiëne- en kwaliteitsregels. Met de resultaten van de door HoekLoos uitgevoerde metingen kunt u, indien nodig, direct bijsturen in uw productieproces. Uiteraard gaat u ervan uit, dat dit niet nodig zal blijken te zijn. Onze rapportage geeft u in dat geval een bevestiging dat de oorspronkelijke instellingen nog steeds worden gehanteerd.

Onze Prikservice levert u dus extra zekerheid en comfort op abonnementsbasis.

#### Gaat u maar na:

- u besteedt uw controle en rapportage uit voor dit deel van uw kwaliteitsstelsel
- u verschaft uzelf bij een specialist een klankbord op het gebied van de gasverpaktechniek, en blijft daarin automatisch 'bij'
- in het geval er afwijkingen worden gevonden, kunt u rekenen op de kennis en oplossingsgerichtheid van onze voedingsmiddelentechnoloog
- u en uw personeel blijven door informatie en training vertrouwd met gassen en de technologie rondom het verpakken onder een beschermende atmosfeer
- door ons periodiek 'lege' verpakkingen toe te sturen, helpen wij u het afbreukrisico te verkleinen.

#### En verder?

HoekLoos besteedt maximaal zorg aan de kwaliteit van de aan u geleverde gassen.

Dat herkent u al aan het feit, dat HoekLoos in Nederland een speciaal ingericht cilinderpark heeft dat uit-



sluitend bestemd is voor voedingsmiddelengassen. Onze Prikservice is slechts een klein onderdeel van de diensten waarmee wij onze producten en

toepassingen omgeven. Juist om uw specifieke productieproces te beschermen en de kwaliteitsketen samen te optimaliseren.

#### HoekLoos. Ideas become solutions.

Ook de voedingsmiddelenindustrie is afhankelijk van het maken van goede afspraken met haar leveranciers. Immers: bacteriologisch en chemisch bederf, oxidatie en 'veroudering' zijn maar enkele van de risico's tijdens de productie, de opslag en het transport. Een meer dan gemiddelde betrokkenheid bij borging en handhaving van de kwaliteit van uw proces en uw producten is dan ook van essentieel belang. Hoek Loos helpt u daarbij.



Onze gassen (vanaf productie en opslag tot en met een veilig gebruik in de keten die voedingsmiddelen doorlopen) en een daarop toegespitste dienstverlening zien wij daarom als voorwaarde voor een succesvol partnership met onze afnemers. Vanuit die visie ontwikkelde Hoek Loos het FoodUpgrade®-concept.

Daarin kan elke opdrachtgever – voor zijn specifieke toepassing in zijn specifieke situatie – rekenen op de inzet van maatwerk met foodgrade gassen, toepassingstechnologie en een scala aan ondersteunende diensten. Een maatwerkcombinatie in veel varianten, met als overeenkomst dat ze in alle gevallen onmiskenbaar waarde toevoegen aan het 'quality controlled' produceren van voedselveilige, voedzame en smakelijke producten.



HoekLoos Voeding | Havenstraat 1 | Postbus 78 | 3100 AB Schiedam  
Tel. 010 246 15 38 | Fax 010 246 14 35 | E-mail [voeding@hoekloos.nl](mailto:voeding@hoekloos.nl) | [www.hoekloos.nl](http://www.hoekloos.nl)

HoekLoos N.V. | Tunnelweg 7 | 2845 Niel | België  
Tel. 00 32 3 880 85 00 | Fax 00 32 3 844 31 43 | E-mail [hl@hoekloos.be](mailto:hl@hoekloos.be)