

## Gasdistributiesystemen: waar techniek en uw procescontinuïteit elkaar ontmoeten

Als bedrijf in de voedingsmiddelenindustrie moet u kunnen beschikken over een distributiesysteem voor de voedingsmiddelengassen in uw proces(sen): vanaf de basis (opslagtank, cilinders) via appendages en diverse apparatuur tot aan de feitelijke afnamepunten in uw proces.

Maar: bent u er zeker van dat uw gassendistributiesysteem voldoet aan de wettelijke regelgeving en normen? En is uw distributiesysteem ook onderwerp van regelmatige inspectie door specialisten?

### Outsourcing van gespecialiseerd onderhoud

Als gassenleverancier met een heldere visie op het eveneens leveren van betrouwbare hardware aan de voedingsmiddelenindustrie, ontwikkelden wij een aantal concepten.

Kort maar krachtig betekent dat, dat we belangrijk méér willen zijn dan alleen maar een leverancier van gassen. Immers: wat zou u eraan hebben als onze gassen niet het beoogde effect sorteren op de plek waar u dat wilt? Als de zuiverheid van het gas dat de opslagtank of cilinders verlaat dus niet meer hetzelfde is bij het afnamepunt?

Onderdeel van deze concepten is dan ook, dat wij in het kader van kwaliteit en ketenbeheer een maatgericht onderhoudsabonnement ontwikkelden voor uw gassendistributiesysteem. Omdat de kwaliteit van uw eindproduct nu eenmaal gegarandeerd moet zijn op het moment van consumptie.

### Hoe werkt zo'n abonnement?

Heel simpel: jaarlijks wordt uw gassendistributiesysteem gecontroleerd door een specialist aan de hand van een checklist, waarna wij u voorstellen doen voor eventueel preventief onderhoud. Dit kan preventief onderhoud zijn op



basis van de technische staat, of op grond van nieuwe wetgeving of technologische ontwikkelingen. Daarmee blijft uw gassendistributiesysteem voldoen aan de meest recente eisen en minimaliseert u het risico op productiestilstand in uw bedrijf.

Daarom adviseren wij u tevens, welke onderdelen eventueel dubbel zouden moeten worden uitgevoerd om dat risico nog verder te verkleinen.

### Wat levert u dat op?

Uw systeem blijft door regelmatig onderhoud voldoen aan de laatste normen op het gebied van de Arbo-wet en de (HACCP-)richtlijnen. Cruciale

gebreken worden onmiddellijk verholpen. En dat zonder extra voorraadkosten, omdat Hoek Loos de meest voorkomende onderdelen altijd op voorraad heeft.

Mét zo'n abonnement blijven uw kosten dan ook aanmerkelijk lager dan zonder en... blijft uw kans op afbreuk door storingen geringer. Bovendien beschikt u, aan de hand van onze werkrapporten, over een goed totaalbeeld van de conditie van uw gassendistributiesysteem. En wat is er makkelijker dan één aanspreekpunt te hebben voor uw complete systeem, in plaats van dat de ene leverancier naar de andere verwijst?

### En verder?

Natuurlijk verzorgen wij méér dan het onderhoud aan uw gassendistributiesysteem.

Ook waar het gaat om uw koel- en vriesapparatuur met vloeibare koolzuur of stikstof zijn we u met onze services graag van dienst.

Dat geldt ook voor onze 'Prikservice', waar gebruikers van gasverpaksystemen terecht kunnen voor al hun tussentijdse checks. Wat aangeeft, dat we méér doen dan alleen gasen leveren.

**Hoek Loos. 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.

**Food Upgrade®**

Onze gasen (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 gasen, 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. 00323 8808500 | Fax 00323 8443143 | E-mail [hl@hoekloos.be](mailto:hl@hoekloos.be)