

Tot slot: Hoek Loos Voeding. Vers helpen vers te blijven.

Daarbij realiseren we ons terdege dat elk productieproces in de voedingsmiddelenindustrie zijn eigen specifieke eisen, wensen en problemen kent op het gebied van versheid en houdbaarheid. Vrijwel altijd hebben we daar adequate oplossingen voor.

Leg ons uw situatie eens voor, of maak een afspraak in ons speciaal ingerichte Proef- en Demonstratiecentrum in Schiedam. Daar maken we vrijblijvend een analyse van uw productieproces, en doen al in een vroeg stadium proeven. De benodigde koel-, vries- en verpakkingsapparatuur staan daarbij tot uw beschikking.

Hoek Loos. Ideas become solutions.

Hoek Loos behoudt zich het recht voor de specificaties, zoals in deze documentatie gegeven, zonder voorafgaand bericht te wijzigen.

Gas Quality Assurance à la carte.

Uw FoodUpgrade® voordelen op een rij:

- de zekerheid dat u voldoet aan de HACCP-normen, EU-voorschriften en veiligheidseisen
- modulair maatwerk, samenwerking of complete outsourcing mogelijk
- totale beheersing van de gas-kwaliteit bij aanvoer, opslag, distributie, verwerking, product-kwaliteit en -houdbaarheid
- optimale product performance
- maximaal gasrendement
- contaminatie wordt voorkomen
- 'traceability' wordt vergemakkelijkt
- aanzienlijk lager risico op klachten en 'recalls'
- betere onderhandelingspositie bij uw verzekeraar en

Last but not least:

- aantoonbare kostenverlaging, dus een hogere winst!

Gas Quality Assured Food Processing zoals u het altijd al wilde.

U wilt perfecte producten leveren. Tegenwoordig is dit geen plus meer, maar een minimale eis van uw afnemers. Bovendien zijn de voorwaarden verscherpt. U moet voldoen aan de HACCP-normen, EU-voorschriften en verhoogde veiligheidseisen. Dus besteedt u veel aandacht aan de inhoudelijke kwaliteit van uw producten.

Ook het proces van produceren en bewerken, tot uw product in de verpakking gaat, heeft u goed onder controle. Dat geldt ook voor de fysieke distributie. Maar op één punt is de kwaliteit van uw producten kwetsbaar. Een punt waarop u eigenlijk de minste controle heeft, omdat u afhankelijk bent van de leverancier. We doelen op de gassen die u gebruikt!

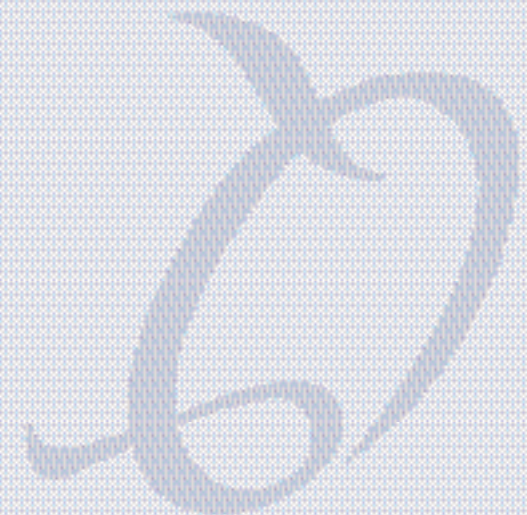
Hoek Loos staat al bijna 100 jaar bekend als betrouwbare leverancier van gassen voor de voedselbewerkende en -verwerkende industrie. Maar we willen u graag nóg meer zekerheid geven. Daarom gaan we méér doen dan foodgrade gassen leveren. We bieden u een nieuw concept, waarmee we concreet en substantieel bijdragen aan de optimale beheersing van uw proceskwaliteit, inclusief de veiligheid. Resultaat: een betere product-performance, lagere kosten en een hogere winst. Een nieuwe dimensie in foodgrade, die wij de naam FoodUpgrade hebben gegeven. Met als belofte: Gas Quality Assured Food Processing.



Hoek Loos Voeding | Havenstraat 1 | Postbus 78 | 3100 AB Schiedam
Tel. 010 246 15 38 | Fax 010 246 14 35 | E-mail voeding@hoekloos.nl | www.hoekloos.nl

Hoek Loos 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

621.017 (1209/1509)



Totale controle, totale zekerheid.

FoodUpgrade®: Gas Quality Assurance à la carte

- **Module 1:** diensten en producten met betrekking tot de borging van gaszuiverheid
- **Module 2:** diensten voor wat betreft outsourcing van het technische beheer
- **Module 3:** diensten waar het gaat om veilig werken met gassen.
- **Module 4:** diensten met betrekking tot gastoeepassingskennis

FoodUpgrade geeft u totale controle en daarmee totale zekerheid over de correcte, meest veilige en meest efficiënte toepassing van gassen. Conform de HACCP-normen, EU-voorschriften en de geldende veiligheidsnormen.

FoodUpgrade is een 'total care'-concept, dat de foodgrade gaskwaliteit bewaakt tijdens het volledige productie-, verpakings-, distributie- en opslagproces. Bovendien bewaakt FoodUpgrade het rendement waarmee de gassen worden verwerkt.

Daarbij kunt u ook direct aan het financiële rendement denken. FoodUpgrade helpt daadwerkelijk mee om uw kosten te verminderen. Kortom, u wilt er altijd mee! FoodUpgrade biedt u een compleet pakket diensten met betrekking tot *borging van gaszuiverheid, veilig werken met gassen, gastoeepassingskennis en outsourcing van het technische beheer*. Doordat we dit pakket modulair aanbieden, is er werkelijk sprake van Gas Quality Assurance à la carte!



Geen problemen, geen 'recalls'.

De grootste ramp voor uw merk is een productiefout die 'recalls' noodzakelijk maakt. Niet alleen kost het gigantisch veel inspanning en geld om uw producten terug te halen, uw productie komt tijdelijk stil te liggen, afnemers moeten uitwijken naar uw concurrenten en uw kwaliteitsimago loopt een deuk op waar uw omzet nog lang de schadelijke gevolgen van ondervindt. Daarnaast kan het ook nog eens vervelende uitwerkingen hebben op personeelsgebied; de werksfeer raakt verstoord.

FoodUpgrade zorgt ervoor dat de kans op 'recalls' aanzienlijk afneemt. Contaminatie wordt voorkomen en 'traceability' vergemakkelijkt. U kunt er zeker van zijn dat de toepassing van onze foodgrade gassen tijdens uw productie-, verpakings-, distributie- en opslagproces geen problemen kan veroorzaken. Onze specialisten waken en komen in actie. Een zorg minder voor u! Bovendien staat u sterker in uw onderhandeling met afnemers. En met uw verzekeraar.



Servicemodules voor maatwerk.

Elke branche heeft haar eigen kenmerken, elk bedrijf is anders en elk productieproces stelt specifieke eisen. Vandaar dat wij FoodUpgrade op maat aanbieden, op basis van vier modulaire diensten: *borging van gaszuiverheid, veilig werken met gassen, gastoeepassingskennis en outsourcing van het technische beheer*.

Samen met u analyseren we uw behoefte aan gassen, wat uw individuele wensen zijn, om welke processen het gaat, hoe uw installatie functioneert en op welke punten u (extra) zekerheid nodig heeft. Daarop gebaseerd presenteren wij u een plan van aanpak met een kostenplaatje. Het klinkt heel simpel en dat is het ook. Voor u althans. Hoek Loos Voeding neemt alle technische zorgen van u over. Uiteindelijk bent u daar ook financieel beter mee uit. FoodUpgrade biedt u nóg een voordeel: voortaan heeft u slechts één aanspreekpunt voor de beheersing van uw totale systeem en er komen minder 'vreemde' mensen bij u over de vloer. Kwestie van vertrouwen, zoals u dat van echte partners mag verwachten.

