

Ijsskoude garanties waar het gaat om continuïteit in koelen en vriezen

In de voedingsmiddelenindustrie wordt gewerkt met koel- en/of vriesinstallaties, die levensmiddelen met behulp van vloeibare koolzuur of stikstof versneld terugbrengen naar een lage temperatuur.

Machines die in het productieproces vaak onontbeerlijk zijn voor de voortgang van uw productiecycclus, zoals bijvoorbeeld vriestunnels en koel- of vrieskasten. Maar: bent u eigenlijk wel zeker van die continuïteit bij storingen, nog afgezien van uw afbreukrisico?

Outsourcing met een onderhoudscontract

Als gassenleverancier met een heldere visie op het tevens leveren van betrouwbare hardware aan de voedingsmiddelenindustrie, ontwikkelden wij een aantal concepten. Kort maar krachtig betekent het, dat we belangrijk méér willen zijn dan alleen maar leverancier van uw gassen.

Onderdeel van deze concepten is, dat wij in het kader van kwaliteitsgarantie, zorg voor materiaal en verantwoordelijk partnerschap een speciaal servicecontract ontwikkelden voor uw koel- en/of vriesapparatuur. Waarbij geconstateerde gebreken ter plekke worden gerepareerd binnen een etmaal. Althans: als u daarvoor bewust kiest.

Hoe werkt zo'n contract?

Dat hangt ervan af voor welk type contract u kiest. HoekLoos Voeding biedt u de keuze uit zuiver inspectief, preventief of correctief onderhoud, of all-in onderhoud. Kijkt u even mee?

• Inspectief:

jaarlijks voeren we aan de hand van een checklist een controle uit gedurende uw normale productieproces. Daaruit vloeit een vrijblijvende offerte voort met eventueel te nemen maatregelen op het



gebied van onderhoud en instellingen. Afhankelijk van de grootte van uw installatie duurt zo'n inspectie maximaal vier uur, bij een vooraf overeengekomen uurtarief.

• Preventief:

net als hierboven, maar tevens wordt het door de leverancier aanbevolen onderhoud uitgevoerd op basis van de handboeken van de installatie. Ook worden dan eventueel die werkzaamheden uitgevoerd die uit de inspectiebeurt zijn voortgekomen. Trefden wij tijdens het preventief onderhoud afwijkingen aan, op grond waarvan we verdere reparaties aanraden, dan beslist u zelf of dat onderhoud opnieuw geoffreerd moet worden, of ter plekke

kan worden uitgevoerd. Daarna wordt de inspectiechecklist opnieuw samen met u doorlopen, om duidelijk de status van de machine vast te stellen.

• Correctief:

inspectief en bij storingen ineens, met duidelijke afspraken met u over responstijden bij storingen: binnen 8, 16 of 24 uur, incl. voorrijdkosten. Ook spreken we duidelijk met u af, wie welke onderdelen waar op voorraad dient te hebben.

• All-in onderhoud:

binnen dit contract betaalt u een vast maandbedrag op basis van inschattingen tevoren, en de met ons overeengekomen responstijden.

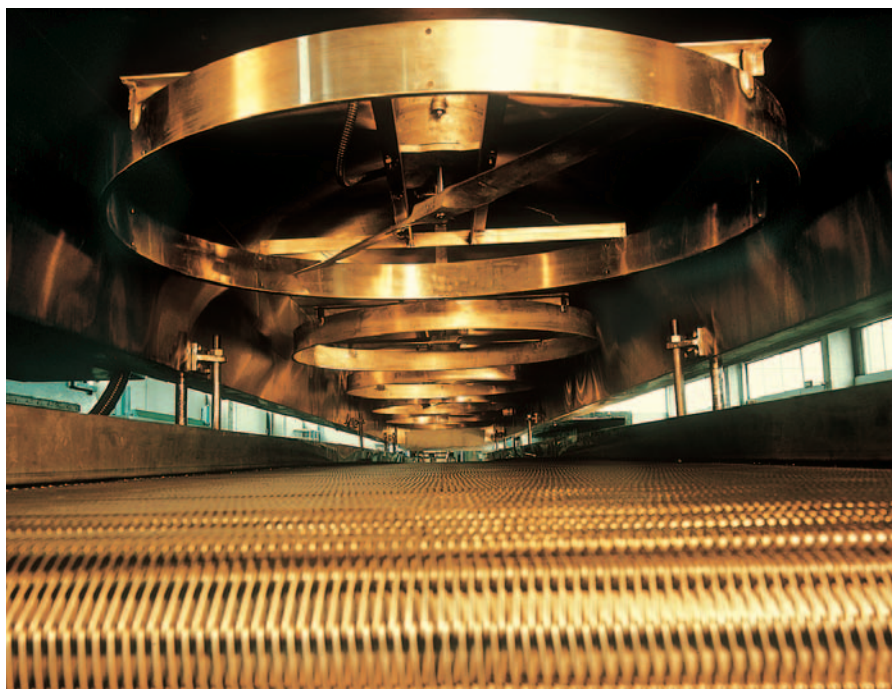
Gevolg: weliswaar een toename van uw vaste kosten, maar uiteraard een daling van uw variabele kosten. En:

- drie keer per jaar een inspectie, almede zowel preventief als correctief onderhoud
- een jaarlijkse training van uw bedienend personeel ter plekke
- een opleiding van uw eigen Technische Dienst door gespecialiseerde vakmensen op het gebied van onderhoud aan vriesinstallaties.

Wat levert zo'n contract u op?

Uw afbreukrisico door machinestoringen wordt enorm verkleind, zeker waar het gaat om responstijden. Zonder contract kan u dat immers tot 48 uur kosten!

Eventueel geconstateerde gebreken kunnen ter plekke worden hersteld, en er is regelmatig controle op het goed en efficiënt werken van uw koel-/vriesinstallatie(s). Belangrijk met het oog op de geldende wettelijke normen en Arbo-regelgeving! En bovendien: u blijft goed op de hoogte van de onderhoudsstatus van uw apparatuur. Daarnaast blijven uw eigen voorraadkosten voor wat betreft onderdelen lager, omdat Hoek Loos de meest voorkomende onderdelen op voorraad heeft.



En verder?

Naast onderhoudscontracten voor koel- en vriesapparatuur kent de unit Voeding van Hoek Loos ook onderhoudscontracten voor uw gassendistributiesysteem. Binnen de HACCP-regelgeving moet ook dat immers perfect voor elkaar zijn.

Voor afnemers die hun producten onder beschermende gasatmosfeer

verpakken, bestaat ook de Hoek Loos 'Prikservice', die u garanties biedt voor de juiste werking van gasdosering en samenstelling bij het gasverpakken. Dat alles geeft aan, dat we méér doen dan alleen gassen 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 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 Food Upgrade®-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.



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. 00323 8808500 | Fax 00323 8443143 | E-mail hl@hoekloos.be