



JOHNSONDIVERSEY VOUS OFFRE:

- UN NIVEAU ÉLEVÉ D'HYGIÈNE
- UNE PRODUCTIVITÉ ACCRUE
- UNE GESTION EFFICACE DES COÛTS ET DE L'EFFICACITÉ
- UNE GARANTIE GRÂCE AU PARTENARIAT
- DES SOLUTIONS COMPLÈTES D'HYGIÈNE POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE





FOOD & BEVERAGE

JohnsonDiversey offre de nombreuses possibilités pour le nettoyage et l'hygiène de l'industrie des boissons, alimentaires et laitières. Sur base de notre longue expérience internationale, nous offrons des produits et systèmes spécifiques au secteur

Food & Beverage, aussi bien pour le Cleaning in Place que pour l'Open Plant Cleaning. Nous contribuons ainsi à la sécurité de votre personnel, environnement et produits.

JohnsonDiversey vous offre:

- Un niveau élevé d'hygiène
- Une productivité accrue
- Une gestion efficace des coûts et de l'efficacité
- Une garantie grâce au partenariat
- Des solutions complètes d'hygiène pour l'industrie alimentaire.

OPEN PLANT CLEANING (OPC)

Système gel/mousse innovant et nettoyant manuel veille à ce que chaque département soit nettoyé en profondeur.

CLEANING IN PLACE (CIP)

Programme de nettoyage et de désinfection optimisé avec des standards d'hygiène élevés pour une économie des coûts totaux, des durées de nettoyage plus courtes et une plus grande sécurité des opérateurs.

SOIN DES TAPIS ROULANT

Un assortiment avancé de produits de soin et de nettoyage des tapis roulant veille à une bonne lubrification et une bonne hygiène des tapis de transport.

LAVAGE DES BOUTEILLES

Produits et systèmes innovants pour des bouteilles propres et brillantes. Amélioration de l'efficacité opérationnelle, réduction des coûts d'entretien et protection du parc de bouteilles.

LAVAGE DES MEMBRANES

Programme de lavage approuvé par les fournisseurs de membranes et par les installateurs. Offre un flux maximum et une plus longue durée de vie des membranes et garantit également une qualité élevée du produit fini.

DÉSINFECTION

Un large assortiment de produits et systèmes pour une utilisation à différentes températures, conditions de l'eau et applications. Les informations de prix relatifs à l'hygiène industriel sont disponibles sur demande.

JohnsonDiversey vous offre un assortiment étendu et complet de produits et de services, adaptés à vos besoins spécifiques. Notre offre comprend des produits de nettoyage et de désinfection, des conseils, des formations et des instructions sur le terrain. Une évaluation régulière des résultats, et une information claire sur les produits et leur sécurité en font également partie.

Produits de nettoyage et de désinfection dans l'assortiment de base

L'assortiment de base comprend une vaste gamme de produits de nettoyage et de désinfection, divisée en différents portefeuilles. Chaque portefeuille de produits est soigneusement conçu pour un domaine d'application spécifique dans un secteur spécifique de l'industrie alimentaire. Nos connaissances et notre expérience des différentes applications de nettoyage au niveau mondial sont rassemblées dans une base de données, nommée 'Best Proven Practice'. Grâce au Proven Practice, JohnsonDiversey est capable d'améliorer continuellement ses portefeuilles et peut ainsi donner les meilleurs conseils par application de nettoyage au niveau local.

L'assortiment de produits de nettoyage et de désinfection de JohnsonDiversey pour l'industrie alimentaire comprend les portefeuilles suivants:

OPEN PLANT CLEANING



Ce portefeuille comprend tous les produits de nettoyage généraux, sous forme de gel et de mousse, pour le nettoyage des surfaces ouvertes (Open Plant Cleaning) dans chaque secteur de la production alimentaire. La gamme de nettoyants sous forme de mousse comprend des produits alcalins, chlorés et acides et convient pour l'élimination de tous types de salissures sur différents types de matériaux. Des produits anti-mousse sont disponibles pour les différentes températures d'eau de lavage. Dans un bon nombre de cas où il est question de processus de production ouverts, les gels offrent des niveaux de performance supérieurs aux mousses. Les produits EnduroPower sont les nouveaux-nés dans notre gamme de produits. Un produit innovant qui donne un résultat de nettoyage amélioré par rapport à la mousse grâce à sa forte adhésion aux surfaces.

CLEANING IN PLACE



A cette catégorie appartiennent tous les systèmes indispensables pour le nettoyage en circuit fermé Cleaning in Place (CIP) dans les brasseries, l'industrie des boissons rafraîchissantes, le secteur laitier et l'industrie des aliments transformés (plats préparés, production de sauces, soupes et de salades). Ce portefeuille se compose de produits acides et alcalins, mais également d'additifs spécifiques. Pour tout type de salissure et pour toute circonstance durant le processus (comme la dureté de l'eau, le type de matériaux), nous avons une solution appropriée. L'assortiment comprend aussi des produits spécifiquement conçus pour le nettoyage en circulation, comme c'est le cas pour le lavage des bacs.

LUBRIFICATION DES CHÂÎNES DE CONVOYAGE

Le portefeuille Traitement des chaînes se compose des produits les plus innovants pour la lubrification des chaînes. En combinaison avec les systèmes de dosage sur mesure, ils offrent un résultat optimum. En plus des excellentes caractéristiques lubrifiantes, la plupart des produits ont des caractéristiques hygiéniques. L'assortiment consiste en produits appropriés pour les différents matériels (verre, PET, REFPET, PC, objets d'étain et/ou carton). Une nouvelle gamme de produits pour la lubrification à sec est disponible.

ASSORTIMENT DE BASE

LAVAGE DES BOUTEILLES



Ce portefeuille consiste en produits spécifiquement développés pour le nettoyage de bouteilles en verre, REF-PET ou PC. Les produits de ce portefeuille suppriment pour la plupart la formation de mousse. Il est également possible de limiter les marques d'usure sur les bouteilles.

NETTOYAGE DES MEMBRANES DE FILTRATION

Un portefeuille complet avec des produits pour le nettoyage et la désinfection des membranes pour la filtration micro, ultra, nano et osmose inverse. Notre assortiment Divo consiste en produits acides, alcalins et enzymatiques, complété d'additifs spécifiques. Nos spécialistes en application composent un concept de nettoyage et de désinfection pour chaque installation à membrane.

DÉSINFECTION

Ce portefeuille contient des désinfectants pour de nombreuses applications dans l'industrie alimentaire.

Les services spécialisés sont des services spécifiques, soigneusement ciblés sur les besoins du client. Il peut s'agir d'un programme d'optimisation d'hygiène, de gestion des eaux, ou d'une formation sur mesure. La rédaction d'un manuel de service et d'hygiène, ou l'organisation d'un engineering complet fait partie des possibilités. Pour vous donner une idée de nos services spécialisés, veuillez trouver ci-dessous un certain nombre de services décrits en termes généraux. Curieux de savoir ce que les services spéciaux peuvent vous apporter? N'hésitez pas à prendre contact avec votre représentant chez JohnsonDiversey.

FORMATION

Pour un bon résultat du processus de nettoyage et de désinfection, il faut une bonne formation. JohnsonDiversey a développé des formations spécifiquement pour le nettoyage et l'hygiène dans l'industrie alimentaire. Ces formations peuvent être données sur le terrain, et sont axées sur les besoins spécifiques du client.

● Cours de base nettoyage et désinfection

Pour ceux qui sont quotidiennement confrontés au processus d'hygiène, JohnsonDiversey a développé un cours de base sur le nettoyage et la désinfection.

Pour ce public cible il est en effet primordial d'avoir la bonne connaissance et motivation.

● Programme de motivation à l'hygiène

JohnsonDiversey a également développé un programme spécifique de motivation à l'hygiène. Celui-ci est interactif et est donné sur place. Ce cours est spécifiquement adapté aux besoins des clients. Par exemple: travailler en toute sécurité avec les produits de nettoyage, développement hygiénique pour le service technique ou encore, l'hygiène personnel pour le personnel de production.

ANALYSE ET CONTRÔLE

Vous pouvez aussi faire appel à JohnsonDiversey pour des questions relatives à l'hygiène qui demandent une analyse spécifique p.ex. une question relative à la qualité de l'eau de traitement ou des eaux usées, à des problèmes de corrosion ou à une pollution microbiologique.

- Analyse de la dureté de l'eau
- Montrer la présence de certains oligo-éléments
- Analyse de problèmes corrosifs
- Conseils concernant des schémas d'échantillonnage
- Tracer les foyers d'infection microbiologique
- Identification de micro-organismes

De plus JohnsonDiversey dispose d'un équipement monitoring grâce auquel vous pouvez garantir la qualité du nettoyage et de l'hygiène.

- Le monitoring ATP est un système qui à l'aide de swaps peut donner le résultat du nettoyage d'une surface en une minute. Dans le cadre du concept HACCP, ce système est souvent utilisé.

ENGINEERING & EQUIPEMENT

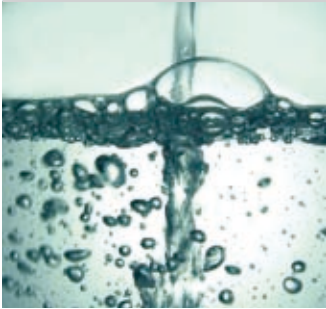
JohnsonDiversey Engineering s'occupe de l'engineering dans l'industrie alimentaire. JohnsonDiversey Engineering est spécialisée dans des systèmes avancés pour le traitement sûr et responsable des produits de nettoyage et de désinfection. Allant d'une pompe de dosage jusqu'à une installation complète turn-key. Là où c'est possible, une solution standard est proposée, si besoin est, du travail sur mesure est fourni.

Quelques exemples des possibilités de JohnsonDiversey Engineering:

- Systèmes de stockage et de distribution pour les produits de nettoyage, de désinfection et de lubrification des chaînes
- Sas d'hygiène
- Système CIP
- Systèmes de stockage pour la livraison des camions-citernes
- Systèmes de distribution centralisés pour mousses et gels
- Systèmes de dosage centraux fonctionnant sur base de la conductivité inductive, temps ou flux
- Systèmes de mesure et d'ajustement de désinfection
- Système de contrôle du stock
- Installations spécialement conçues pour le dosage des produits anti-mousse

SERVICES SPÉCIALISÉS

GESTION INTÉGRALE DES EAUX



La gestion intégrale des eaux est une approche structurée et conjointe de JohnsonDiversey et Nalco, pour optimiser la gestion des eaux de façon économique, hygiénique et technique. La synergie entre les 3 partenaires concernés est exploitée de façon optimale. En tant que client, vous nous apportez des connaissances et l'expérience de vos propres processus de production. JohnsonDiversey est leader dans la gestion de l'hygiène. Nalco est leader dans la gestion, l'épuration et l'analyse de l'eau. Ensemble et avec cette approche multidisciplinaire, nous sommes capables de contrôler la consommation d'eau de façon structurée pour optimiser par étapes la consommation et la gestion des eaux. En premier lieu on tient compte des possibilités pour améliorer l'économie hydraulique générale. De cette façon, JohnsonDiversey analyse et optimise la consommation d'eau pour l'open plant cleaning, le nettoyage CIP et le lavage des bouteilles et des caisses. En collaboration étroite, Nalco s'occupe de la consommation d'eau pour la pasteurisation, les installations frigorifiques et les eaux usées. Une fois l'économie hydraulique optimisée, les 2 étapes éventuelles suivantes du projet de gestion des eaux peuvent être l'analyse et l'implémentation de la re-consommation et le recyclage des eaux.

PROGRAMMES POUR L'OPTIMISATION DE L'HYGIÈNE

Vous désirez améliorer votre niveau d'hygiène? Alors JohnsonDiversey vous offre un support spécifique sous forme de programmes d'optimisation de l'hygiène pour les différentes applications. Les programmes consistent en parties fixes qui mènent à un résultat prédéterminé.

- Des programmes d'optimisation CIP: au moyen d'un nombre de mesures couplées à un logiciel spécifique, le circuit CIP peut être complètement mesuré. Après interprétation des résultats, les recommandations pour l'amélioration de la situation seront formulées; l'implémentation aura lieu en concertation avec le client. Il existe également des programmes d'optimisation de l'hygiène pour améliorer le nettoyage et l'hygiène des processus de production ouverts (p.ex. fours, machines pour le lavage des caisses), soutireuses, convoyeurs, lave-bouteilles et installations à membranes.
- Securecheck est un moyen de support unique pour faire le diagnostic, pour garder et même améliorer la sécurité alimentaire pendant les processus de transformation. Actuellement, SecureCheck est uniquement disponible pour le secteur de la transformation de volailles. Les autres secteurs seront bientôt concernés par ce support.

Il y a également des programmes d'optimisation d'hygiène pour l'amélioration du nettoyage et de l'hygiène des processus de production ouverte (ex. fours, lavage des casiers), soutireuse, tapis de transport, laveuse bouteille et installations des membranes.

