



De voedingsmiddelenindustrie verdient een **vakman**

De voedingsmiddelenindustrie verdient een vakman

Kostenbesparingen en hoge eisen aan kwaliteit en productiesnelheid dwingen fabrikanten om hun productieprocessen steeds efficiënter en effectiever in te richten. Tegelijkertijd staan veiligheid en behoud van kwaliteit van de productie meer in de belangstelling dan ooit. Schoonmaakbedrijf Hago Food & Industry begrijpt dit spanningsveld als geen ander en kent haar weg binnen de industrie. Dat stelt ons in staat actief met u mee te denken over schoonmaak en aanpalende facilitaire diensten, oplossingen en slimme werkwijzen aan te dragen en te anticiperen op de dagelijkse praktijk.

Ervaring en expertise

Hago Food & Industry is als business unit van Hago dedicated ingericht rondom reiniging van industriële omgevingen. Hago Food & Industry combineert de kracht van een landelijke organisatie en sterke backoffice met 70 jaar specialistische kennis en ervaring in de voedingsmiddelenindustrie, de chemische industrie en hightech productieomgevingen. Zo zet Food & Industry dagelijks haar expertise in bij toonaangevende opdrachtgevers als ASML, DSM, Mars Nederland en Friesland Campina. Opdrachtgevers die zoeken naar een specialist die hun productie die unieke aandacht geeft die het verdient.

“Bij wisselingen in de productiecapaciteit zie je dat Hago een flexibele partner is die meegaat in dat traject. Ze schakelen makkelijk op en af.”



Vakspecialist in industriële schoonmaak

Hago Food & Industry combineert kennis van hygiëne, productieprocessen en relevante wet- en regelgeving met het vakmanschap van mensen en goed vakgereedschap. Hago Food & Industry ontwikkelde een schoonmaakmodel voor de industrie, waarin maatwerk en flexibiliteit essentiële variabelen zijn om met het productieproces mee te bewegen. Een model gestoeld op uiterste hygiëne, veiligheid en behoud van productiekwaliteit, met aandacht voor zijn productieactiviteiten. Een model waarmee Hago Food & Industry niet alleen meedraait in het productieproces, maar daadwerkelijk waarde toevoegt. Maatwerk met een vaste basis: vakmanschap.

Vakmanschap van Food & Industry

- Kennis & Kwaliteit
- Snelheid & Flexibiliteit
- Communicatie & Innovatie

Kwaliteit vereist kennis en ervaring

- Dedicated to production • Scans & opleidingen • Eigen docenten • Prestatiemeter •

Hago Food & Industry kent het belang van schoonmaak in productieomgevingen en we zijn ons bewust van de risico's die dit met zich meebrengt. Onze middelen en materialen zijn dan ook altijd getest. Onze medewerkers hebben allen ruime ervaring in (de schoonmaak van) productiebedrijven. Onze rayonleiders zijn bovendien gecertificeerd docent voor de Basisopleiding Schoonmaak en leiden onze eigen medewerkers op, zowel bij aanvang van het werk als doorlopend op de werkvloer. Aanvullende vakspecialistische opleidingen, waaronder VCA en volledige procestechnische opleidingen zijn onderdeel van het in-huis-ontwikkelde Hago/Vapro-opleidingsprogramma. Met de prestatiemeter van Hago Food & Industry houdt u vinger aan de pols op gestelde KPI's; de garantie van heldere rapportage.

Flexibel meebewegen met het productieproces

- Flexibel meebewegen • Slimme taakcombinaties •

Feilloos meebewegen in het productieproces is onontbeerlijk in productieomgevingen. Flexibel omgaan met pieken en dalen is dan ook essentieel. Hago Food & Industry is hierop ingericht en zorgt – buiten een continu schoonmaakteam – voor een flexibele opgeleide schil om pieken op te vangen. Voor dalingen in de productie denken we graag met u mee over interne oplossingen, zoals het samenstellen van slimme werkcombinaties voor medewerkers die tijdelijk inzetbaar kunnen zijn als schoonmaker.

Continue verbeterloops door communiceren en innoveren

- Opportunity scouting • Smartphone app Sm@rt • Ketenoptimalisatie • Efficiency •

Voor iedere opdrachtgever stelt Hago Food & Industry een scoutingteam samen, bestaande uit interne en externe deskundigen. Tijdens een jaarlijkse ronde signaleren zij operationele, kwalitatieve en financiële kansen. De hieruit voortvloeiende conclusies en aanbevelingen zijn kwaliteitverhogend en waar mogelijk kostenbesparend.

Bij de organisatie van schoonmaak gaan wij daarbij zoveel mogelijk uit van standaardisatie van gelijke processen en optimalisatie van kernactiviteiten. Met inzet van de ver doorontwikkelde mobiele app Sm@rt* verzamelen we data over de lopende processen, apparatuur, omgeving en schoonmaakhandelingen en bekijken hoe we slimmer kunnen organiseren. Bijvoorbeeld door het verschuiven of samenpakken van handelingen of activiteiten elders onder te brengen. Zo verhogen we efficiency, zonder dat de kwaliteit in het geding komt. Ook maakt Sm@rt het mogelijk om defecten direct digitaal te melden en te registreren in de fotobibliotheek.

*Bent u geïnteresseerd in de toegevoegde waarde van Sm@rt? Vraag uw contactpersoon om toelichting en meer informatie.

“Wij vinden het belangrijk dat de schoonmakers zelf ook weten wat wij van de schoonmaak verwachten. Het is dan ook prettig dat er weinig wisselingen zijn in personeel.”

Uw garanties

Met het vakmanschap van Hago Food & Industry bent u in de praktijk verzekerd van:

- een flexibele partner
- die kennis heeft van uw productieprocessen
- werkt met opgeleide en loyale vakschoonmakers
- die helderheid biedt in rapportage
- waarbij u altijd één aanspreekpunt heeft

Met andere woorden: schoonmaak die bij u past, met de aandacht van de vakman.

Aanvullende dienstverlening

Verder bieden we u graag onze specialistische reiniging en aanpalende dienstverlening aan, waaronder corvee- en onderhoudswerkzaamheden, schoonmaak van kantoren en levering van productiepersoneel. Hiervoor werken wij samen met onze vaste partners die onze visie en aanpak delen, in een geïntegreerde oplossing.

Voedselveiligheid en kwaliteit in goede handen

Voedselveiligheid en productkwaliteit mogen nooit ter discussie staan. Niet in de laatste plaats omdat onvoldoende voedselveiligheid grote gevolgen kan hebben voor de volksgezondheid. Dit noopt de voedingsmiddelenindustrie dan ook tot hygiënischere en veiligere productie. Uw productie is bij Hago Food & Industry in (voedsel)veilige handen.

Zorgeloos uw audits tegemoet

De eisen van belangrijke retailers zoals BRC en IFS zijn de laatste jaren strenger geworden. Net als de audits voor HACCP, ISO en bijvoorbeeld AIB. Een audit vlekkeloos doorkomen kost de nodige aandacht en energie. Hago Food & Industry neemt met een concreet en goed doordacht schoonmaakplan de zorgen rondom een audit voor u weg. Dit schoonmaakplan is samengesteld conform drie VSR-praktijkrichtijnen omtrent reiniging en desinfectie bij voedingsmiddelenproducenten. Hago Food & Industry neemt als adviseur zitting in diverse VSR-commissies en speelt vanuit die positie continu in op actuele klant- en markt vragen. Hago Food & Industry is de partner die met u meedenkt en –werkt bij uw audits, verantwoordelijkheden oppakt en ervoor zorgt dat de schoonmaakkwaliteit en borging altijd op auditniveau is. Zo ziet u uw audits zorgeloos tegemoet.

Innovatie voor continue verbetering

Hago Food & Industry kent de kwaliteitseisen van uw product en stemt daar de intensiteit van het schoonmaakprogramma op af. Ook zoeken we continu naar innovatie binnen onze aanpak ter verbetering van processen en kwaliteit. Zo zien we bijvoorbeeld een sterke vermindering van aerosol, schades en energie door de inzet van midden- en lagedrukreiniging en desinfectie (ten opzichte van hoge druk). Dit komt de efficiency, snelheid en prijs-kwaliteitverhouding ten goede.

We maken ook steeds vaker gebruik van andere innovaties, zoals droogjissstralen om (voedselveilig) te produceren. Dit verkort de droogtijd van apparatuur, waardoor eerder gestart kan worden met revisie en productie, en waardoor de levensduur van de apparatuur toeneemt.

Toegevoegde waarde van de vakman

Inzet van technologie en innovatie slaagt nooit zonder de toegevoegde waarde van de vakman. Zo is de rayonleider de spil die het productieproces volledig begrijpt en de schoonmaak integreert in de filosofie om processen zo lean mogelijk in te richten. Waarbij hij continu zoekt naar standaardisatie waar mogelijk en waardevol en optimalisatie van de lopende processen. Daarmee is de rayonleider de draaiende motor achter de kwaliteit van de schoonmaak.

Veel producenten vertrouwen op het vakspecialisme van Hago Food & Industry. In een persoonlijk gesprek vertellen we u graag meer over onze activiteiten. Vanzelfsprekend bent u bovendien van harte uitgenodigd voor een referentiebezoek bij één van onze opdrachtgevers. Vraag uw contactpersoon naar de mogelijkheden.



Hambakenwetering 5B
5231 DD 's-Hertogenbosch
Tel: 088 - 099 08 90
www.hagofoodandindustry.nl