



**Schoonmaak** bij de  
**vakman** in veilige handen

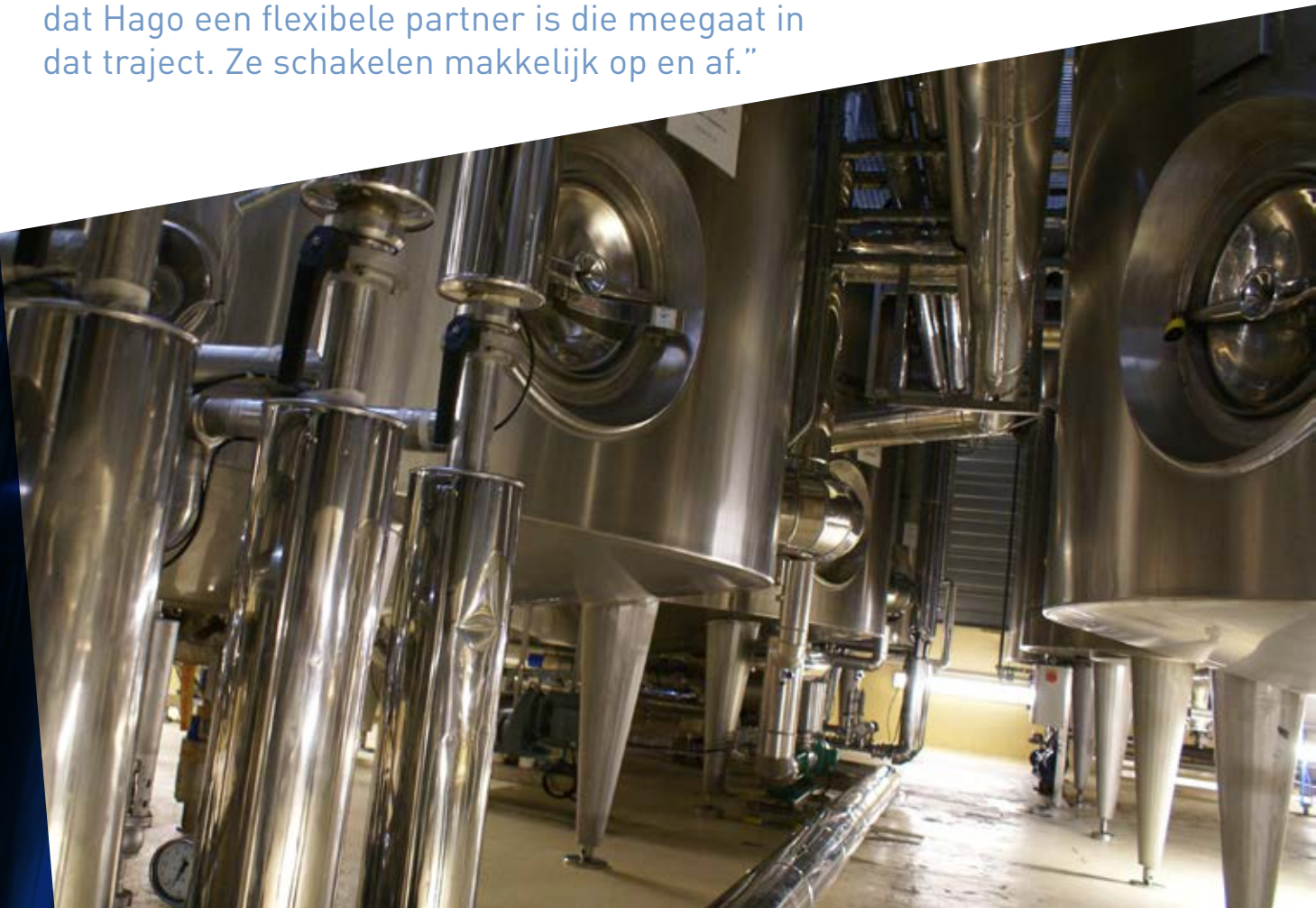
# Schoonmaak bij de vakman in veilige handen

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**

Op de volgende pagina lichten we u onze aanpak voor de cleanroomreiniging in de schone industrie toe. 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.

# Veiligheid voorop

Veiligheid, gezondheid en milieu hebben hoge prioriteit binnen de chemische industrie. Vanzelfsprekend, want de gevolgen van onzorgvuldigheid kunnen verstrekkend zijn, voor zowel de gezondheid van medewerkers als – breder gezien – het milieu en de omgeving. Niet voor niets hangt het werken in de industrie dan ook aan strikte regelgeving. Bij Hago Food & Industry hanteren wij mede daarom de volgende stelregel: “Werk veilig, of werk niet”.

## **Proactief en preventief: meekijken aan de voorkant**

Het veiligheidsbeleid van Hago Food & Industry is volledig gestoeld op proactiviteit en preventief handelen. Dat betekent dat we niet wachten tot ongevallen of schades zich voordoen. We kijken liever al aan de voorkant met u mee. Liefst nog in de bouwfase van de productieruimte(s). Hierin kijken wij graag met een facilitair oog mee in het hygiënisch ontwerp van uw ruimtes. Door voor die opstart een SGA-team samen te stellen dat zich met verschillende specialismen op de inrichting en bouw van de ruimtes stort, sluiten we al vooraf eventuele obstakels uit. Hiermee bent u verzekerd van een zo efficiënt mogelijk proces.

## **Toegevoegde waarde van de vakman**

Inzet van technologie en innovatie slaagt nooit zonder de toegevoegde waarde van de vakman. Zo is de objectleider 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 objectleider de draaiende motor achter de kwaliteit van de schoonmaak.

“Hago is voor ons een prettige organisatie om mee samen te werken. Ze zijn meedenkend, oplossingsgericht, professioneel in de aanpak en erg open in de communicatie.”

## **Continue procesoptimalisatie**

Verder doen we bij de opstart altijd een gedegen RI&E. Met onze non-conformity procedure en de regelmatige inzet van opportunity scoutingteams, in combinatie met bijvoorbeeld de inzet van onze slimme smartphone app Sm@rt, brengen we op continue basis de verbeterkansen in kaart, die uitgangspunt vormen voor procesoptimalisatie.

*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](http://www.hagofoodandindustry.nl)