

GOM

Voedingsindustrie en hygiëne: als peper en zout

Gom Food specialiseert zich al 30 jaar in de schoonmaak van voedingsbedrijven. De koeltogen met vlees, vis en zuivel in jouw supermarkt? Grote kans dat deze door Gom-personeel worden schoongemaakt.



Voedingsindustrie en hygiëne horen bij elkaar als peper en zout. De hygiëne heeft namelijk rechtstreeks invloed op de kwaliteit en veiligheid van het eindproduct. Hierdoor moeten schoonmaakbedrijven kennis hebben van de actuele normen en voortdurend op zoek gaan naar duurzame, veilige en innovatieve oplossingen. Een specialist als Gom Food & Industry is hierbij een meerwaarde. Met meer dan 150 schoonmakers voorzien ze dagelijks brandschone productieruimtes, waarbij voedselveiligheid voorop staat.

“We bieden een brede waaier aan reinigingsprocessen aan, waarbij schuim- en droge reiniging voorop staan”, zegt Marco Talato, Operations Manager bij Gom Food

& Industry. “Voor vlees-, vis- of groentebedrijven wordt voornamelijk schuimreiniging d.m.v. middendruk gehanteerd. Die bestaat uit vijf stappen: voorspoelen, inschuimen, reinigen, desinfecteren en naspoelen. Onze experts houden hierbij ook rekening met de aanwezige elektrische installaties.” Een droge reiniging gebeurt handmatig, waarbij alles grondig gereinigd en gedesinfecteerd wordt. “Dit soort schoonmaak doen we onder andere voor bakkerijen, zoetwaren- en chocola-fabrieken of chocolade-ateliers.”

Om niets over het hoofd te zien, ontwikkelde Facicom (moederbedrijf Gom Food & Industry) in eigen huis de applicatie Kleendes. Een haperende productiebend,



een onveilige situatie, een defecte knop aan een machine,... Hier noteert de werfleider of supervisor de dagelijkse aandachtspunten. Daarnaast genereert de applicatie ook trendings en rapporten. Hebben maandagochtend en vrijdagavond de meeste kans op ongevallen? Gaat die hendel van mengmachine 23C geregeld stuk? Dan kan men dit met Kleendes steeds uitlezen.

Pauwels Sauzen, één van de grootste sauzenfabrikanten in Europa, opteert voor die specialistische reiniging van Gom en maakt hiervoor gebruik van de Kleendes applicatie. “Het feit dat alle documenten en info die nodig zijn bij een FAVV-controle of een BRC audit op één centraal punt staan, maakt het een pak overzichtelijker voor de klant”, benadrukt Marco. Hiernaast kunnen handleidingen en schoonmaakinstructies ook aan de databank worden toegevoegd. “Zo vindt iedereen in een paar clicks alle info terug.”

MEER INFORMATIE?

Gom
Noorderplaats 7 bus 1
2000 Antwerpen
T: 03 224 38 00
www.gom.be
info@gom.be



Gom

Part of Facicom