

UN DOMAINE D'INTERVENTION LARGE ET DES SAVOIR-FAIRE SPÉCIFIQUES

Notre expertise des différents secteurs d'activité et notre capacité à intervenir au cœur de vos process de production sont la garantie d'un outil de travail parfaitement sain. Notre offre répond aux besoins spécifiques de chaque type de production : food processing, boissons, secteur laitier, PAI, boulangerie / pâtisserie, PET food.

➤ Nettoyage des locaux et des matériels des chaînes de fabrication

➤ Désinfection des surfaces par voie aérienne

➤ Conduite de lavage en tunnel

➤ Hygiène des véhicules de transport alimentaire

➤ Maintenance de premier niveau (démontage / remontage et changement de pièces)

➤ Mise en œuvre des nouvelles technologies (cryogénie, eau ozonée, vapeur sèche, ...)



HYGIÈNE ET PROPRETÉ
INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Une expertise éprouvée
en hygiène agroalimentaire



Contact commercial

Philippe Cuenot
Responsable Hygiène Agroalimentaire
Tél. : 04 91 23 27 68
@ Mail : pcuenot@onet.fr



Siège social : 36, boulevard de l'Océan - CS 20280 - 13258 Marseille Cedex 9 - France
Tél. : +33 (0)4 91 23 22 21 - Fax : +33 (0)4 91 23 22 50
www.groupeonet.com

ONET SA - RCS B 059 801 324 Marseille

L'enjeu de l'hygiène dans l'industrie agroalimentaire est fondamental. La santé du consommateur ou encore la qualité du produit sont des pré-requis au développement et à la pérennisation de toute activité du secteur.

Pour accompagner les industriels les plus exigeants, Onet Propreté et Services a développé une expertise reconnue de l'hygiène dans le secteur agroalimentaire.



UNE MÉTHODOLOGIE RIGOUREUSE

- 1 Réalisation d'un diagnostic « Hygiène » préalable à toute intervention
- 2 Elaboration spécifique des protocoles de nettoyage et de désinfection pour votre site
- 3 Sélection des matériels, produits et méthodes adaptés à vos process
- 4 Gestion des compétences de nos agents : recrutement, formation, management, ...
- 5 Réalisation des prestations dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- 6 Contrôles des prestations (visuels, bactériologiques, ATPmétriques, allergènes,...) et audits

NOUS NOUS ENGAGEONS À VOS CÔTÉS POUR VOUS GARANTIR

- La sécurité sanitaire de vos installations
- La durabilité de vos outils de production
- Notre participation à la qualité de vos produits et au maintien de votre image de marque
- La qualité et la traçabilité de nos prestations de propreté
- La réduction des consommations en eau et énergie

Des forces qui feront la différence

Une **cellule d'experts** en agroalimentaire qui accompagne le client tout au long de la vie du contrat : pilotage, audit, suivi, fidélisation...

Un **process certifié** ISO 9001, 14001, MASE et des prestations **adaptées à vos référentiels : BRC, IFS, HACCP**

Des **matériels** et des **produits performants** et innovants, soutenus par un **réseau de partenaires** qui assure le **suivi** et la **maintenance**

Une politique **sociale et sécurité** rigoureuse permettant aux agents de travailler dans les meilleures conditions

Des outils performants pour plus de **transparence** et de **traçabilité** :

- Onet Blue Business Lien, votre espace client pour piloter vos prestations
- Onet Blue Quality, notre application terrain pour un management rigoureux de la qualité de la prestation

Un réseau d'agences dense, permettant un **encadrement spécifique à chaque site** et une **proximité réelle** avec les équipes

