

MEER DAN ALLEEN MAAR SCHOONMAAKPRODUCTEN

EPACCO EN CID LINES GAAN VOOR KWALITEIT EN FLEXIBILITEIT

Nieuwe normeringen en regelgevingen wisselen elkaar in ijtempo op in de voedingsindustrie. De lat wordt steeds hoger gelegd, waardoor meer voedingsbedrijven ervoor kiezen om hun schoonmaaktaken uit te besteden aan specialisten. In Epacco vinden ze een betrouwbare partner die bewust gekozen heeft voor de schoonmaak binnen de voedingsindustrie. Op zijn beurt kiest Epacco voor betrouwbare partners. Als chemieleverancier, maar ook als kennisleverancier is CID Lines er een van.



V.l.n.r.: Jürgen Janssens (CID Lines), Christophe Lefevre (Epacco) en Joost Buyschaert (Epacco)

STEEDS ZOEKEN NAAR OPLOSSINGEN

Vijf jaar geleden hielden Christophe Lefevre en Joost Buyschaert Epacco boven de doopvont met een duidelijk doel voor ogen. Hun ervaring van meer dan dertig jaar binnen de schoonmaakwereld en meer specifiek binnen de voedingsindustrie leerde hen dat opleiding, begeleiding en communicatie uiterst belangrijk zijn om van mensen professionele schoonmakers te maken. Epacco is binnen de schoonmaakwereld een buitenbeentje. Door bewust te kiezen voor het reinigen binnen de voedingsindustrie, is Epacco erin geslaagd in vijf jaar een vaste waarde te worden.

Eigen kwaliteitsdienst en projectleiders

Een nieuw bedrijf uitbouwen met de ambitie een toonaangevende speler te worden binnen de foodcleaning, is geen sinecure. Zeker niet binnen de voedingsindustrie die leeft van de ene audit naar de andere. Daarom koos Epacco van bij de start resoluut voor kwaliteit. Kwaliteit bekom je door opvolging, opleiding en kennis te combineren.

Deze kennis opbouwen is een continue taak. Daarom heeft Epacco ervoor geopteerd om van meet af aan een eigen kwaliteitsdienst uit te bouwen. De taak van deze dienst is om ervoor te zorgen dat de klant steeds kan beschikken over alle nodige info betreffende reiniging. Dit zijn o.a. registraties, werk-instructies en chemieplanningen. Maar ook om onze projectleiders bij te staan in de noodzakelijke controles. Uit deze controles worden er dan o.a. specifieke opleidingen en toolboxmeetings uitgevoerd voor onze medewerkers.

STEEDS OP ZOEK NAAR KENNIS

Voor deze opleidingen en om de eigen kennis en nieuwigheden op de markt te leren kennen, omringen we ons ook met een aantal partners. CID Lines is daar een van. Van bij de aanvang wordt er intens samengewerkt met het bedrijf. Deze keuze is niet toevallig, maar heeft alles te maken met ervaring, kennis en snelheid van reageren. Van onze leveranciers verwachten wij dat zij meedenken met onze klant. Jürgen Janssens (divisionmanager

Food CID Lines) verduidelijkt: "Net zoals Epacco waren wij 25 jaar geleden een kleine speler binnen een markt van grote multinationals. Om dan marktaandeel te veroveren, moet je kwaliteit koppelen aan competitieve prijzen. Intussen zijn we voor de negende opeenvolgende keer Trends Gazelle geworden. Om aan de top te blijven, moet je continu innoveren en meedenken met de klant. CID Lines heeft vandaag, alleen al voor België, een team van acht personen dat zich exclusief bezighoudt met de voedingsindustrie. De taken zijn verdeeld in verkoop, ondersteuning en kwaliteitsanalyse, opleiding, technische engineering en onderhoud van de installaties. Dit team wordt ondersteund door een GLP-gecertificeerd labo voor microbiologie, de researchafdeling en een eigen 'regulatory affairs'-afdeling. Door de immer wijzigende normen en kwaliteitseisen is dit zeker voor Epacco en onze Belgische klanten een groot voordeel. Op het vlak van innovatie is CID Lines steeds blijven pionieren. Zo beschikken we over de meest performante desinfectiemiddelen in de markt en wordt er vooral geïnvesteerd in producten met aandacht voor veiligheid voor mens, milieu en materiaal. Als resultaat hebben we vandaag een uniek desinfectiemiddel voor algemene desinfectie, zonder naspoeling of reinigers die een aanzienlijke besparing geven op het water, het verbruik en de behandeling.

de mensen nog altijd het belangrijkste wapen zijn voor een succesvolle reiniging, worden documenten en registraties steeds belangrijker. Een voedingsproducent moet kunnen aantonen dat zijn bedrijf correct wordt beheerst op het vlak van orde, netheid en hygiëne. Epacco heeft dan ook een eigen onlinetool ontwikkeld. Deze tool garandeert alle up-to-date informatie i.v.m. uw reiniging: werkinstructies, chemieplanningen, productfiches, titraties, bacteriologie, maar ook alle werkbonnen en registraties, en dit heel specifiek van al uw periodieke werken. Gedaan met een zoektocht bij aangekondigde of onaangekondigde audits."

DE MENSEN

"Maar het succes van een bedrijf als Epacco zijn voornamelijk onze 200 medewerkers", zegt Buyschaert. "Het zijn vooral zij die dagelijks onze missie moeten waarmaken door een ongelofelijke inzet, flexibiliteit en oog voor detail. Het zijn zij die de chemie, middelen en tijd elke dag weer in harmonie moeten brengen. Daar kan geen enkele onlinetool tegenop. Maar respect en aandacht voor hen van ons als werkgever en van onze klanten kan alleen maar helpen."

CID LINES

Waterpoortstraat 2
8900 Ieper
Tel.: 057/21.78.77
Fax: 057/21.78.79
info@cidlines.com
www.cidlines.com

EPACCO

Doenaertstraat 23
8510 Marke
Tel.: 056/37.31.00
Fax: 056/37.38.01
info@epacco.be
www.epacco.be

E-QUALITY: ONLINE- KWALITEITSHANDBOEK

Om alles in goede banen te leiden, is Epacco 'als eerste schoonmaakbedrijf' gestart met een online-kwaliteitshandboek.

Joost Buyschaert legt uit: "Alhoewel



Team aan het werk bij een klant

PLUS QUE DE SIMPLES PRODUITS DE NETTOYAGE

EPACCO ET CID LINES MISENT SUR LA QUALITE ET LA FLEXIBILITE

Les nouvelles normes et réglementations se succèdent à un rythme effréné dans l'industrie alimentaire. La barre étant placée toujours plus haute, plus d'entreprises alimentaires décident de sous-traiter leurs tâches de nettoyage à des spécialistes. Elles trouvent en Epacco un partenaire fiable ayant opté délibérément pour le nettoyage dans l'industrie alimentaire. Epacco choisit, à son tour, des partenaires fiables. Pour la chimie comme les connaissances, CID Lines est l'un d'entre eux.

QUETE PERMANENTE DE SOLUTIONS

Il y a cinq ans, Christophe Lefevre et Joost Buyschaert ont créé Epacco avec un objectif clair en tête. Forts de leur plus de trente années d'expérience dans le monde du nettoyage et plus spécifiquement dans l'industrie alimentaire, ils savaient que la formation, l'encadrement et la communication étaient essentiels pour faire de personnes des professionnels du nettoyage. Epacco est un cas à part dans le monde du nettoyage. En optant délibérément pour le nettoyage dans l'industrie alimentaire, la firme est parvenue à devenir en cinq ans une référence.

Propre service de qualité et chefs de projet

Développer une nouvelle entreprise en vue de devenir un acteur influent dans le nettoyage alimentaire n'est pas une sinécure. Et surtout pas au sein de l'industrie alimentaire, qui saute d'un audit à l'autre. C'est pourquoi Epacco a résolument misé dès le début sur la qualité. Celle-ci s'obtient en combinant suivi, formation et connaissance.

L'acquisition de cette connaissance est un travail continu. D'où la décision d'Epacco de créer dès le début son propre service de qualité. Sa tâche? Veiller à ce que le client dispose toujours de toutes les informations nécessaires concernant le nettoyage: enregistrements, instructions de travail, planifications chimiques, ... Mais également épauler nos chefs de projet dans le cadre des contrôles nécessaires. Sur la base de ces contrôles, des formations spécifiques et des toolbox meetings sont notamment mis sur pied pour nos collaborateurs.

QUETE PERMANENTE DE CONNAISSANCE

Pour ces formations et pour cerner les propres connaissances et nouveautés sur le marché, nous nous entourons aussi d'un certain nombre de partenaires. CID Lines est l'un d'entre eux. La collaboration avec l'entreprise est étroite dès le début. Ce choix ne tient pas du hasard mais repose sur l'expérience, la connaissance et la réactivité. Nous attendons de nos fournisseurs qu'ils réfléchissent à des solutions avec notre client. Jürgen Janssens



D.g.à dr.: Jürgen Janssens (CID Lines), Christophe Lefevre (Epacco) et Joost Buyschaert (Epacco)

(division manager Food CID Lines): "Comme Epacco, nous étions il y a 25 ans un petit acteur sur un marché de grosses multinationales. Pour accroître sa part de marché, il faut alors marier qualité et prix compétitifs. Nous avons entre-temps décroché le titre de Trends Gazelle pour la neuvième fois consécutive. Pour rester au top, il faut innover en permanence et réfléchir avec le client. Rien que pour la Belgique, CID Lines a aujourd'hui une équipe de huit personnes s'occupant exclusivement de l'industrie alimentaire. Les tâches sont divisées en vente, soutien et analyse de qualité, formation, ingénierie technique et entretien des installations. Cette équipe est soutenue par un laboratoire certifié GLP pour la micro-biologie, la division de recherche et une propre division 'regulatory affairs'. Un sérieux atout pour Epacco et nos clients belges vu l'évolution constante des normes et exigences de qualité. En matière d'innovation, CID Lines a toujours été un pionnier. Nous disposons ainsi des désinfectants les plus performants du marché et investissons surtout dans des produits respectueux de l'homme, de l'environnement et des matériaux. Nous avons par exemple aujourd'hui un désinfectant unique pour la désinfection générale, sans rinçage ou des nettoyants permettant d'énormes économies sur l'eau, la consommation et le traitement.

E-QUALITY: MANUEL DE QUALITE EN LIGNE

Pour tout mener à bien, Epacco a lancé en tant que 'première entreprise de nettoyage' un manuel de qualité en ligne. Joost Buyschaert: "Bien que les gens soient toujours la principale arme pour un nettoyage réussi, les

documents et enregistrements sont de plus en plus importants. Un producteur alimentaire doit pouvoir prouver que son entreprise est correctement gérée en termes d'ordre, de propreté et d'hygiène. Epacco a donc conçu son propre outil en ligne, garantissant toutes les informations actualisées relatives à votre nettoyage: instructions de travail, planifications chimiques, fiches de produit, dosages, bactériologie mais aussi tous les bons de travail et enregistrements, spécifiquement pour tous vos travaux périodiques. Fini les recherches en cas d'audits annoncés ou non."

FACTEUR HUMAIN

"Mais le succès d'une entreprise comme Epacco réside principalement dans nos 200 collaborateurs", déclare Joost Buyschaert. "Ce sont surtout eux qui doivent accomplir chaque jour notre mission en faisant preuve d'un dévouement, d'une flexibilité et d'un souci du détail incroyables. Qui doivent chaque jour harmoniser la chimie, les moyens et le temps. Ici, aucun outil en ligne ne fait le poids. Mais le respect et l'attention pour eux de notre part en tant qu'employeur et de nos clients ne peuvent qu'aider."

CID LINES

Waterpoortstraat 2
8900 Ypres
Tél.: 057/21.78.77
Fax: 057/21.78.79
info@cidlines.com
www.cidlines.com

EPACCO

Doenaertstraat 23
8510 Marke
Tél.: 056/37.31.00
Fax: 056/37.38.01
info@epacco.be
www.epacco.be



Equipe au travail chez un client