

Van Lieshout Snacks schrapt 'dry ice cleaning' van het reinigingsmenu

Volop vakmanschap, daar zetten ze bij Van Lieshout Snacks continue op in. Deze focus op kwaliteit stopt niet bij het produceren: ze trekken deze lijn graag door in alle activiteiten. Zo ook in het reinigingsproces. Specifiek werd er samen met Tensio ingezet om de procedure voor het reinigen van de bakovens op te tillen naar een 'beste praktijk' niveau. Dit continu verbeter initiatief brengt Van Lieshout Snacks een voordeel op van om en bij de 15.000 euro per jaar.

Over Van Lieshout Snacks

Van Lieshout Snacks, dat deel uitmaakt van de Van Geloven groep, is gevestigd in Helmond en is smaakmaker en marktleider op het gebied van vleesproducten. Als dé frikandellenspecialist van Nederland bieden ze diverse soorten frikandellen aan, maar ook hamburgers en gehaktproducten voor de professionele markt behoren tot het gamma. Ze werken met unieke recepten en zijn gedreven om elke norm te overtreffen.

De vraag

Als doelstelling gaf Van Lieshout Snacks aan Tensio de opdracht om samen zoveel mogelijk beste praktijken te implementeren. Het hoe en wat omtrent het reinigen van bakovens weet Tensio als geen ander.

Onze aanpak

Als standaard voor het continu verbeteren samen met de klant hanteert Tensio het PDCA-recept.

Aan de hand van dit duidelijk doel werden samen acties uitgezet op de vloer. Door observatie van de huidige procedure, gecombineerd met onze kennis en ervaring over de reiniging van bakovens in de voedingsindustrie, stelde Tensio een beste praktijk procedure voor. Deze maakt het voor Van Lieshout Snacks mogelijk om de reguliere reiniging van de bakovens te verbeteren en te vervolledigen. De dry ice cleaning die in het verleden per kwartaal als extra zekerheid werd uitgevoerd, werd op deze manier overbodig.

Onze oplossing

Door een doorgedreven begeleiding van de medewerkers op de werkvloer werd de procedure om de bakovens te reinigen geoptimaliseerd.

Hierbij werd tevens ingezet op het gebruik van Tensio's Caustic Spray Gel: dit product slaagt erin om hardnekkige vervuiling buiten het bereik van de automatische reiniging vlot weg te werken.

Door het wekelijks gebruik van Caustic Spray Gel is er minder vuilophoping en wordt het risico op brandgevaar significant verminderd. Dit veiligheidsaspect gaf in grote mate de doorslag in de keuze voor de voorgestelde oplossing.

Zorgen voor de **juiste handelingen** en het inzetten van de **juiste reinigingsproducten op de juiste manier, consistent tijdens elke reiniging**, maakten dat er **geen nood meer is aan een extra periodieke dry ice cleaning**.

“Caustic Spray Gel, met de juiste aandacht gebruiken, maar wat een positief resultaat!”

**Robert Conijn, QA Manager
locaties Helmond en Mol**

Typisch Tensio

- **Een beproefde PDCA-methodiek en de hechte samenwerking met de klant**, maken dat doelstellingen daadwerkelijk samen worden gerealiseerd.
- Het werken met chemische producten vraagt de nodige aandacht omtrent opleiding en de correcte beschermingsmiddelen. **Veilig omgaan met chemie draagt Tensio ook hoog in het vaandel.**
- De verbetering in de reiniging van de bakovens zorgt voor Van Lieshout Snacks voor **een financieel voordeel van 15.000 euro per jaar.**

Ook een oplossing op jouw maat?

Denk jij ook aan een reinigungsoplossing die precies is afgestemd op maat van jouw wensen en een extra biedt voor je productieprocessen? Tensio is graag je partner. In een persoonlijk gesprek kijken we samen wat we ook voor jou kunnen doen. Je kan contact opnemen via **sales@tensio.be** of op onze website **www.tensio.be/nl/contact**