

# Diversey

F&B CIPCheck™ ✓



**75%** des NEP ne sont pas optimisés, et utilisent les paramètres de réglage d'origine

## Le Défi

Bien que vos systèmes de nettoyage en place (NEP) aient été conçus pour automatiser votre processus de nettoyage et permettre de nettoyer et de désinfecter efficacement vos équipements, environ 75 % des systèmes NEP ne sont pas optimisés et utilisent les paramètres de réglage d'origine. Vraisemblablement, votre système lui non plus ne n'a pas été optimisé et ne tient pas compte des modifications apportées au processus de production depuis son installation ce qui vous empêche d'atteindre un niveau de productivité optimal. Par conséquent, il se peut que vous n'obteniez pas tous les avantages opérationnels attendus lors de votre investissement dans un système NEP.

## La Solution

En utilisant Diversey CIPCheck, vous bénéficierez d'une analyse détaillée de votre utilisation en énergie, en produits chimiques et en temps passé afin d'identifier les zones d'amélioration. A l'aide de ces informations, nos équipes élaboreront et mettront en œuvre un plan d'action visant à générer des gains de productivité immédiats et des économies d'énergie tout en maintenant - et dans bien des cas, en améliorant - vos standards d'hygiène.

## BÉNÉFICE

Avec Diversey CIPCheck vous pouvez :



EFFICACITÉ  
OPERATIONNELLE

- Déterminer si des améliorations progressives telles que équilibrer la capacité de ligne ou l'ajout d'un réservoir de récupération pour réutiliser l'eau peuvent améliorer votre efficacité.
- Optimiser la conception de votre NEP, son efficacité énergétique et l'automatisation des processus
- Déterminer les zones à traiter en priorité et mettre en place les actions nécessaires.
- Améliorer votre utilisation de vapeur
- Comparer votre activité aux performances de l'industrie en vous servant des outils d'analyse CIPCheck



SÉCURITÉ  
ALIMENTAIRE

- Vous assurer que les produits chimiques que vous utilisez sont adaptés aux souillures que vous rencontrez de sorte à créer un processus de nettoyage duplicable à chaque cycle.



## La Démarche

Améliorer vos résultats de nettoyage, respecter les normes microbiologiques et préserver la sécurité des aliments avec CIPCheck.

Grâce à l'accent mis par CIPCheck sur l'optimisation technique, environnementale et économique des installations NEP :

- Vous saurez si votre système NEP est sous-dimensionné et déterminerez si un CIPCheck complet peut apporter des améliorations significatives.
- Notre équipe Service effectuera un audit détaillé de votre système NEP afin d'en évaluer la conception, de vérifier vos procédures de nettoyage actuelles, de cartographier l'utilisation actuelle de l'eau, de l'énergie et des produits chimiques ainsi que d'en mesurer les temps de cycle.
- Selon les besoins, nous conduirons des évaluations complémentaires des résultats de nettoyage, des standards microbiologiques, des souillures ou des allergènes spécifiques.
- Vous obtiendrez un rapport d'analyse détaillé de vos performances par rapport aux normes industrielles identifiant les zones d'améliorations possibles.

À la suite du CIPCheck, vous recevrez nos recommandations basées sur nos quatre piliers :

- Un plan hygiène efficace et efficient.
- Efficacité du nettoyage
- Utilisation efficace de l'eau, des énergies et des produits chimiques
- Efficacité en matière de temps de cycle et d'utilisation

Grâce à l'identification des améliorations et la mise ne place de priorités - essence même de l'approche CIPCheck, votre efficacité opérationnelle et votre structure de coûts seront positivement impactés.

## Services Diversey

CIPCheck est l'une des solutions du portefeuille de services basés sur la connaissance Diversey Food Care. Ces services sont conçus pour vous aider à relever les défis liés à la sécurité alimentaire et l'efficacité opérationnelle, tout en réduisant l'ensemble des coûts. Nos spécialistes Application procèdent à une VÉRIFICATION systématique vous avez ainsi la certitude que le service apporté aura une réelle valeur ajoutée pour vos opérations. Ensuite, nos services de supervision recueillent les données à partir desquelles sera établie une ANALYSE initiale détaillée de vos performances par rapport à celles de l'industrie. Le résultat est un programme d'actions sur mesure pouvant être mis en place par la suite avec l'aide de l'équipe Diversey et vous permettant de RÉSOUDRE les défis majeurs que vous rencontrez et qui une fois levés laisseront la voie libre à des améliorations notables.

## ÉTUDE DE CAS



**EFFICACITÉ  
OPÉRATIONNELLE**

### Localisation :

Grande usine de produits laitiers,  
Pays-Bas

### Le Défi :

Le NEP a été reconnu comme sous-optimisé.

### La Solution :

CIPCheck a mis en évidence des améliorations potentielles. La surveillance et le projet qui ont suivis ont permis d'améliorer l'efficacité et l'utilisation des ressources ainsi que des économies de coûts.



ÉNERGIE

**13,393**  
kW économisés



EAU

**90,000**  
mètres cubes  
économisés



PRODUIT  
CHIMIQUE

**1.26M**  
kg  
économisés



COÛT

**€600k**  
de gains  
annuels

Lorsque vous entamez une démarche CIPCheck, nos spécialistes Secteur ne se contentent pas de produire un rapport – Ils vous aident également à maximiser votre retour sur investissement et à optimiser vos économies et votre efficacité en travaillant avec vous en tant que partenaire pour définir, mettre en œuvre et gérer des projets. Contactez-nous et commençons dès aujourd'hui : [www.diversey.com/food-care/diversey-knowledge-based-services](http://www.diversey.com/food-care/diversey-knowledge-based-services)

\*Données de référence CIP basées sur l'expérience Diversey. Toutes les installations ne sont pas identiques. L'impact pour votre site sera calculé dans le cadre du CIPCheck initial.