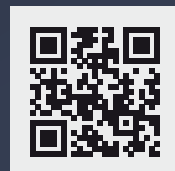




NANUK

Fresh-Frozen Gastronomy



Visit us:
www.nanuk.be



KORTE GESCHIEDENIS

Nanuk is een familiebedrijf, opgericht in 1990 door wijlen chef-kok Chris Simoens, nadat deze gedurende 20j een eigen gastronomisch restaurant had uitgebaat. Deze culinaire ervaring gekoppeld aan een blijvende passie voor gastronomie, vertaalt zich ook vandaag nog in het gamma van onze vries-verse gerechten en dit in elk van de aangeboden productcategorieën:

- Aperitiefhapjes - Apero Sensations.
- Hartige gerechten - Savoury Sensations.
- Desserts - Sweet Sensations.

A LITTLE HISTORY

Nanuk is a family owned business, established in 1990 by the late chef cook Chris Simoens. At that time, Mr. Simoens had operated as the owner and chef of a gourmet restaurant over a 20 years period.

This culinary experience combined with the enduring passion for gastronomy remain also today the very core of our business strategy as well as our 'raison d'être' which translates itself in our fresh-frozen range of products:

- Appetizers - Apero Sensations.
- Savoury dishes - Savoury Sensations.
- Desserts - Sweet Sensations.



UN PEU D'HISTOIRE

Nanuk est une entreprise familiale, fondée en 1990 par le chef cuisinier Chris Simoens, qui exploitait à ce moment un restaurant gastronomique depuis déjà plus de 20 ans.

Grâce à ces expériences et connaissances culinaires et à la passion consacrée à la gastronomie, nous vous offrons encore aujourd'hui une gamme de produits frais surgelés:

- Les amuse-bouches – Apero Sensations;
- Les repas savoureux – Savoury Sensations;
- Les desserts – Sweet Sensations.

KURZE FIRMENGESCHICHTE

Nanuk ist ein Familienbetrieb, der 1990 von dem inzwischen verstorbenen Chefkoch Chris Simoens gegründet wurde, nachdem er 20 Jahre lang ein eigenes Restaurant bewirtschaftet hatte. Diese langjährige Erfahrung im kulinarischen Bereich in Kombination mit einer beständigen Leidenschaft für die Gastronomie kommt auch heute noch im Sortiment unserer tiefkühlfrischen Speisen zum Ausdruck und zwar in jeder der angebotenen Produktkategorien:

- Aperitifhäppchen - Apero Sensations
- Herzhafte Gerichte - Savoury Sensations
- Desserts - Sweet Sensations



ONZE FILOSOFIE

Wij zijn trots op ons hoogstaand gamma en dit vertaalt zich reeds in de bijzondere zorg die wij besteden bij het selecteren en de inkoop van onze kwaliteitsingrediënten waarbij wij steeds kwaliteit voor prijs verkiezen. Onze gekwalificeerde chef-koks en chef-pâtissiers gebruiken steeds superieure ingrediënten en hanteren de hoogste individuele kwaliteitsstandaard; zowel bij onderzoek & ontwikkeling als in de productie van onze handgemaakte en handafgewerkte desserts en aperitiefhapjes. Als collectief beschikt Nanuk over de IFS Certificatie, Versie 6, Hoger Niveau.

Sinds 2011 huist Nanuk in een 'state of the art' nieuwbouw en dito productieomgeving. Een hoogtechnologische infrastructuur die aan onze chef-koks en chef-pâtissiers toelaat om hun artisanale savoir-faire bot te vieren in een hypermoderne en performante omgeving.

OUR CORPORATE VALUES

We take great pride in our premium range and we pay particular attention to the selection and sourcing of our quality ingredients, always putting quality ahead of price. Our trained and qualified chef cooks and pastry chefs always use superior ingredients while maintaining the highest individual quality standard; this applies to both the R&D as well as to the production of our handmade and hand finished desserts and appetizers. Nanuk is IFS certified, Version 6, Higher Level.

In 2011, Nanuk moved to a newly built 'state of the art' production unit. This high-tech infrastructure allows our chef cooks and pastry chefs to give full rein to their artisan savoir-faire within an ultramodern and high-performance environment.

NOS VALEURS D'ENTREPRISE

Nous sommes fiers de notre gamme supérieure et nous consacrons beaucoup d'importance particulière à la sélection et à l'achat de nos ingrédients qualitatives, en donnant priorité à la qualité au lieu du prix. Nos chefs cuisiniers et chefs pâtissiers qualifiés utilisent toujours des ingrédients de qualité supérieure en maintenant une norme qualitative supérieure qui s'applique tant au département R&D qu'à la production de nos desserts et amuse-bouches faits et terminés à la main. Nanuk possède la certification IFS, version 6, du plus haut niveau.

Depuis 2011 Nanuk a déménagé vers une nouvelle site de production à la pointe de la technologie. Cette infrastructure de haute technologie permet à nos chefs pâtissiers de donner libre cours à leur savoir-faire artisanal au sein d'un environnement ultramoderne et performant.

UNSERE PHILOSOPHIE

Wir sind auf unser hochwertiges Produktangebot stolz und das setzt sich in die besondere Sorgfalt um, die wir für die Auswahl und den Einkauf unserer Qualitätszutaten aufwenden. Dabei spielt die Qualität für uns immer eine wichtigere Rolle als der Preis. Unsere qualifizierten Chefköche und Konditormeister verwenden ausschließlich erstklassige Zutaten und legen strengste Qualitätsmaßstäbe an, sowohl bei der Forschung & Entwicklung wie auch bei der Zubereitung unserer von Hand gemachten und dekorierten Desserts und Aperitifhappchen. Als Gesamtbetrieb verfügt Nanuk über das IFS-Zertifikat, Version 6, Höheres Niveau.

Seit 2011 ist Nanuk in einem hochmodernen Neubau mit äußerst fortschrittlichen Fertigungsanlagen untergebracht. Eine High-Tech-Infrastruktur, die es unseren Chefköchen und Konditormeistern erlaubt, ihre gediegenen kulinarische Künste mit ultramodernen, leistungsstarken Vorrichtungen umzusetzen.





Het nieuwe moderne machinepark en de toegenomen productiecapaciteit blijven steeds in dienst staan van de artisanale kwaliteitsgedachte. Nanuk investeert steeds in techniek in functie van kwaliteit: Geen kwantiteit ten koste van kwaliteit!

Enkele cijfers die de capaciteitsvermeerdering illustreren:

- Sweets -> 34.000 porties/dag.
- Savoury -> 15 Ton/dag.
- Apero -> 110.000 porties/dag.

Bij vries-vers speelt de snelheid van invriezen een groot belang:

Het optimale vriesproces door middel van stikstof (-196°C) handhaaft de initiële kwaliteit van de basisproducten.

Nanuk staat voor continue productontwikkeling waarbij de wensen van de klant steeds centraal staan en die resulteert in een exclusief "Private Label Concept".

La nouvelle machinerie moderne et la capacité de production augmentée continue à soutenir l'idée de qualité artisanale. Nanuk continue à investir dans la technique en fonction de la qualité: la quantité ne se fait pas au détriment de la qualité !

Les chiffres suivants démontrent la croissance de production :

- *Desserts -> 34.000 portions/par jour.*
- *Repas Savoureux -> 15 tonnes/par jour.*
- *Amuse-bouches -> 110.000 portions/par jour.*

La vitesse de congélation est très importante lorsqu'il s'agit de congeler des produits frais.

Le processus optimal de congélation à base d'azote (-196°C) préserve la qualité initiale des produits de base.

Nanuk ne cesse de développer continuellement des produits sur base des besoins du client et qui se concrétisent dans un concept exclusif de marque propre (MDD).



The new modern machinery and the increased production capacity continue to serve the idea of artisan quality. Nanuk's philosophy is to invest in technology in terms of quality: Not quantity at the expense of quality!

Some figures to illustrate the increased production capacity:

- Sweets -> 34.000 portions/day.
- Savoury -> 15 Tons/day.
- Apero -> 110.000 portions/day.

The speed of freezing is of great importance in the fresh-frozen process.

The optimum freezing process, using nitrogen (-196°C) allows to fully maintain the initial quality of the products.

Nanuk stands for continuous product development, focusing on the customer's wishes and needs, to result in an exclusive 'Private Label Concept'.

Der neue, moderne Maschinenpark und die gesteigerte Fertigungskapazität stehen weiterhin im Dienste unseres von der kulinarischen Handwerkskunst geprägten Qualitätsgedankens. Nanuk investiert fortlaufend in Technik zur Steigerung der Qualität: Keine Quantität auf Kosten der Qualität!

Ein paar Zahlen zur Veranschaulichung der Kapazitätssteigerung:

- Sweets -> 34.000 Portionen/Tag
- Savoury -> 15 Tonnen/Tag
- Apero -> 110.000 Portionen/Tag

Bei der Tiefkühlfrischkost ist das schnelle Einfrieren von entscheidender Bedeutung: Dank des optimalen Gefriervorgangs mithilfe von Stickstoff (-196°C) bleibt die ursprüngliche Qualität der Ausgangserzeugnisse erhalten.

Nanuk verbürgt sich für eine kontinuierliche Produktentwicklung bei der die Wünsche des Kunden immer im Mittelpunkt stehen und die in ein exklusives Private Label-Konzept mit kundenspezifischen Produkten mündet.



Onze volledige productie is IFS gecertificeerd
IFS, Versie 6, Hoger niveau
 Notre entière production est certifié IFS
IFS, Version 6, Niveau haute

international food standard

IFS



Certificate
 Hierbij verklaart de certificerende instelling
 ISACert B.V.
 Cehuisstraat 42
 6716 SZ Ede
 The Netherlands
 als ISO/IEC Norm 9001:2008/ISO/IEC 17065 norm-geaccrediteerde
 zelfstandige instelling voor de IFS-certificering en op basis van een overeenkomst
 met de IFS-organisatie, bevestigd dat de vereringsschiktelijk van
NANUK
 COID: 8067
 Warandenstraat 10
 7700 MOESKROEN
 BELGIE
 voor de audit scope: productie, verpakking en opslag van deegvrije deessels, spierherhappen, voorgaarde vleesproducten en verse vleesproducten onder MAP productie, packaging and storage of frozen desserts, appetizers, precooked meat products and fresh meat products under protective atmosphere
 Product scope(s) en technologische scope(s): T, B, D, E, F
 voldoen aan de eisen zoals omschreven in de
IFS Food
Versie 6, januari 2012
op hoger niveau
 met een score van 98,27%

Certificaat - registratienummer:	IFS-16 120185
Auditdatum:	06-11-2012
Uitgafedatum van het certificaat:	21-12-2012
Certificaat geldig tot:	02-01-2014

Volgende audit te verrichten in de periode 8 weken voor en 2 weken na: 06-11-2013
 For ISACert B.V.

Angèle Jansen
 Certification Manager

ISA CERT
 The certificate remains the property of ISA CERT
 P.O. Box 2000, NL-4710 CE Zaltbommel

ISA CERT
 Certification of quality
 107-2012-006-700
 225



Our entire production is IFS certified
IFS, Version 6, Higher level
 Unsere gesamte Produktion ist IFS zertifiziert
IFS, Version 6, Höhere Stufe





Waarom Nanuk

- Hoogkwalitatieve verfijnde producten, bereid met artisanale savoir-faire in een hoogtechnologische moderne infrastructuur.
- Continue productontwikkeling naar wens van de klant dat resulteert in een exclusief «private label-concept».
- Flexibiliteit als basis van een klantgedreven partnership en voortdurende aandacht voor een hoog serviceniveau.
- Een gepersonaliseerde aanpak geïnspireerd door loyaliteit en respect voor onze klanten.



Pourquoi Nanuk

- Des produits de qualité raffinés qui sont le résultat d'une infrastructure moderne couplé a un savoir-faire artisanal.
- Un développement de produits continu, ciblé sur les souhaits du client et se concrétisant dans un concept MDD exclusif.
- La flexibilité comme base d'un partenariat axé sur le client en maintenant et surveillant constamment un haut niveau de service.
- Une approche personnelle, inspirée par le respect et la loyauté envers nos clients.



Why Nanuk

- High quality refined products, combining modern industrial infrastructure with traditional artisan know-how.
- Continuous product development, focusing on the customer's wishes to obtain an exclusive "private label-concept".
- Flexibility as the basis for a customer driven partnership while constantly monitoring and maintaining a high service level.
- A personal approach inspired by loyalty and respect for our customers.

Warum Nanuk

- Hochwertige, feine, Qualitätsprodukte, mit handwerklicher Erfahrung zubereitet in einer modernen Tech-Infrastruktur.
- Ständige Produktgestaltung in Übereinstimmung mit der Frage des Kunden, welche einen exklusiven «Private Label-Konzept» zu Folge hat.
- Wendigkeit als Ausgangspunkt für einen korrekten Partnership mit Aufmerksamkeit für einen angemessenen Kundendienst.
- Personalisiertes Verfahren gegründet auf Loyalität und Achtung für unsere Kunden.





NANUK

Fresh-Frozen Gastronomy

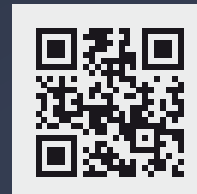
Nanuk sprl • Rue des Garennes 10 • B-7700 Mouscron • Belgium

T. +32 (0)56-48 18 00 • F. +32 (0)56-55 96 80

info@nanuk.be

find us on **facebook**

<https://www.facebook.com/NanukFreshFrozenGastronomy>



Visit us:

www.nanuk.be

