



### *Département Alimentaire, Produits Liquides*

Différentes zones de travail d'une superficie totale de 510m<sup>2</sup> à température contrôlée dédiées à l'embouteillage de produits alimentaires de différentes viscosités.

8 lignes de remplissage.

(Sauces émulsionnées froides, soda, alcool, vinaigre, huile, produit artisanaux, sirop liquide, ...)

### *Service Logistique*

4.200m<sup>2</sup> à Température Ambiante

470m<sup>2</sup> Climatisés 15°C-20°C

110m<sup>2</sup> Frigo 2°C-7°C

10m<sup>2</sup> Chambre Chaude 40°C-50°C



### *Service Qualité*

Mise en place d'une politique qualité forte en rapport avec nos secteurs d'activités sensibles grâce à la participation d'un Ingénieur Industriel en Agronomie Expérimenté.

Chaussée romaine, 178 à 4300 Waremme

Tél : 019/33.87.77 GSM : 0497/49.82.39

Marc HEYLENS

### *Département Alimentaire, Produits Secs*

Une zone de travail de 630m<sup>2</sup> à température contrôlée dédiée au conditionnement et à l'emballage de produits alimentaires secs.

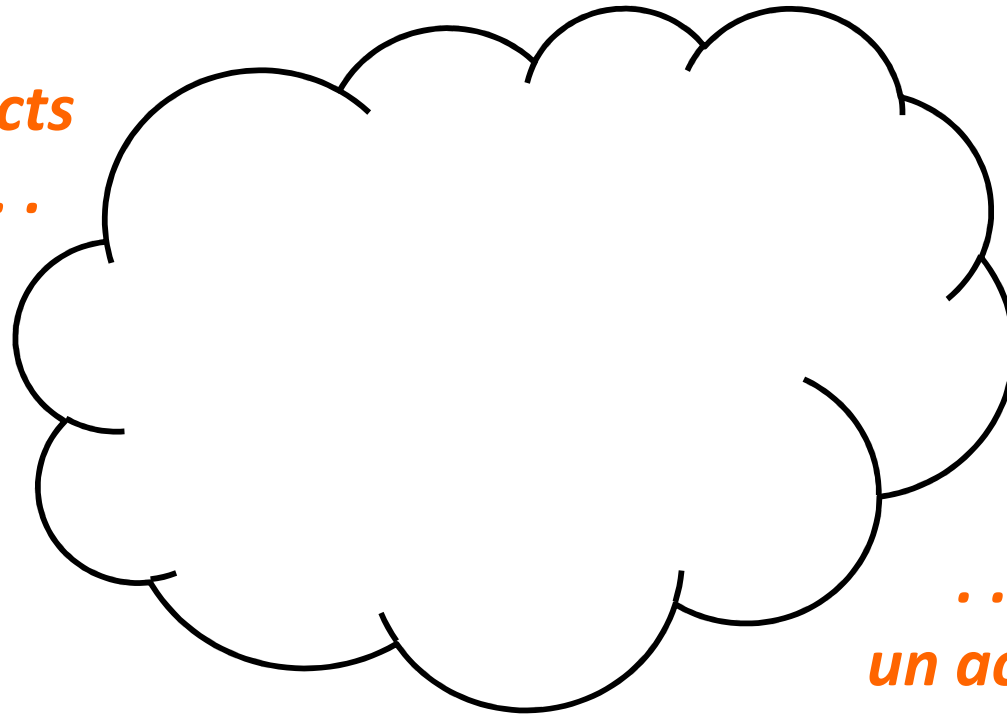
Diverses lignes de conditionnement.

(Ensachage, pesage, comptage, mise en boîte, ...)



***Prestations de QUALITE  
dans le domaine du conditionnement ALIMENTAIRE . . .***

***. . . à des prix corrects  
et COMPETITIFS . . .***



***. . . Tout en posant  
un acte de CITOYENNETE  
en procurant  
un travail rémunérateur  
à des personnes  
en situation de HANDICAP.***

