

# CONCEPTION / RÉAMÉNAGEMENT DE LOCAUX



## ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises du secteur alimentaire.

## BÉNÉFICES ATTENDUS

- Disposer d'un dossier complet permettant d'obtenir un chiffrage du coût des travaux.
- Mise en conformité de vos locaux.
- Vérifier la proposition des architectes ou bureaux d'études.
- Définir les besoins actuels et à venir.
- Accroître la productivité et la performance de l'établissement.

## DURÉE MOYENNE

- Variable en fonction des activités, de la gamme de produits et des éléments à la disposition du consultant (Plans des locaux, Diagrammes de fabrication, ...).

- 2 à 8 jours.

## DEVIS GRATUIT

Vous souhaitez :

- Ouvrir un nouvel établissement ?
- Modifier vos locaux ?
- Mettre aux normes vos locaux ?
- Ajouter une nouvelle activité dans vos locaux ?
- Accroître la productivité et la performance de l'établissement ?

Cet accompagnement vous permet de disposer d'un dossier complet permettant d'obtenir un chiffrage du coût des travaux.

## Déterminer les caractéristiques de ses futurs locaux de production.

### Déroulement : (Indicatif)

#### PHASE 1 - Diagnostic de l'activité :

- Visite du site actuel (le cas échéant).
- Analyse des plans actuels (le cas échéant).
- Analyse de la gamme de produits :
  - Produits finis, de négoce et matières premières.
  - Gammes de température et modes de conservation.
  - Liste des conditionnements, emballages et fournitures.
  - Tonnages annuels et capacité journalière.
- Analyse des diagrammes de fabrication.
- Analyse de l'organisation actuelle :
  - Effectif total, effectif par activité, ...
  - Caractère saisonnier de l'activité.
  - Méthode d'approvisionnement (Fréquence, flux tendu, ...).
  - Gestion de stock des produits finis.
  - Gestion des déchets.
- Analyse du matériel de fabrication et de stockage.
- Définition des développements futurs :
  - Nouvelles gammes de produits envisagées.
  - Nouvelles activités envisagées.
  - Tonnages envisagés au cours des prochaines années.

#### PHASE 2 - Elaboration du projet :

- Définition des besoins.
- Proposition de plans pour les locaux :
  - Disposition générale des locaux et de l'équipement.
  - Dimensionnement des locaux (stockage / production).
  - Circuits du personnel / identification des postes de travail.
  - Circuits des denrées de la réception à l'expédition.
  - Circuits des déchets.
  - Circuits des conditionnements et emballages.
  - Circuits du matériel mobile vers la zone de lavage.
  - Identification des secteurs "propres" et "sales".
  - Dispositifs d'évacuation des eaux résiduaires.
  - Descriptifs des sols, murs, plinthes, plafonds et portes.
  - Dispositifs de distribution d'eau chaude et froide.
  - Dispositifs de ventilation, aération, extraction des buées, ...

- Proposition pour le matériel et l'équipement :
  - Dispositifs de réfrigération / climatisation.
  - Dispositifs de lavage installés : lave-mains, poste de nettoyage/désinfection.
  - Matériel utilisé pour la manutention des marchandises.
  - Matériel utilisé pour le stockage intermédiaire.
  - Matériel utilisé pour la transformation des produits.
  - Matériel autorisé par voie réglementaire.

#### PHASE 3 - Validation du dossier projet :

- Présentation des choix retenus.
- Présentation des préconisations.
- Corrections / modifications éventuelles.
- Validation du client.
- Remise du dossier projet complet.
- Mise en relation éventuelle avec notre réseau (Architecte, Cuisiniste, ...).

#### Notre approche :

- Une connaissance précise de la réglementation et des attentes des services officiels.
- L'intégration de vos contraintes opérationnelles.
- L'intégration des contraintes techniques.
- Anticiper vos besoins futurs.
- Des solutions opérationnelles et des outils performants.
- La remise des documents sous format papier et informatique.

Suite à cette mission, nous pouvons prendre en charge l'élaboration ou la mise à jour de votre dossier d'agrément sanitaire Européen.  
(Voir fiche CONSEIL / ASSISTANCE – Le dossier d'agrément sanitaire Européen.)