

FRESH & VEGGIE - NOUVEAU HALL DE PRODUCTION

Pour optimiser le flux de production, Fresh & Veggie a déménagé dans le parc industriel de Zottegem. Un atelier plus grand, des entrepôts plus spacieux et une nouvelle infrastructure assurent un environnement de travail agréable. Les flux de travail peuvent être mieux élaborés et les règles strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire sont plus faciles à suivre.

CLIENT

Fresh & Veggie

ARCHITECTE / DESIGNER

LOCATION

Zottegem

SURFACE

0 m²

TECHNIQUES BUDGÉTAIRES

PÉRIODE D'ÉTUDE

PÉRIODE DE MISE EN ŒUVRE

SERVICES

ingénierie des installations techniques

SECTEURS

Industrie, Commerce de détail & Logistiques



FRESH & VEGGIE - NOUVEAU HALL DE PRODUCTION

Pour optimiser le flux de production, Fresh & Veggie a déménagé dans le parc industriel de Zottegem. Un atelier plus grand, des entrepôts plus spacieux et une nouvelle infrastructure assurent un environnement de travail agréable. Les flux de travail peuvent être mieux élaborés et les règles strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire sont plus faciles à suivre.





BOX-IN-BOX

L'entreprise familiale, qui fabrique des plats végétariens artisanaux pour les magasins de produits diététiques et les services de restauration, a débuté dans une maison d'habitation classique. Au fil des ans, elle s'est encore étendue en occupant également les maisons adjacentes. Cette situation n'était évidemment pas idéale, que ce soit pour assurer un flux de production efficace ou pour respecter les normes HACCP strictes.

Dans le nouvel emplacement - un hall de 1 800 m² précédemment utilisé comme entrepôt de vêtements - 22 boîtes fermées ont été créées. Ils comprennent une cuisine chaude en deux parties de 160 m², une cuisine froide de 170 m², une zone de découpe des produits froids, une zone de déchets et de lavage et un espace de stockage (réfrigéré). La conception de la boîte dans la boîte présente l'avantage que les espaces ont pu être parfaitement dimensionnés pour les nouvelles fonctions. La hauteur était ici cruciale pour une ventilation efficace. Si les plafonds intérieurs étaient trop bas, l'air circulant aurait une vitesse résiduelle trop élevée.

Pour des raisons d'hygiène et pour éviter la rouille, les grilles de ventilation des plafonds sont en acier inoxydable, tout comme les conduites d'eau. Toutes les techniques se situent au sommet des boîtes et se ramifient de là vers le bas.

LE CONTRÔLE AUTOMATIQUE FACILITE LA GESTION

De l'air hygiénique est soufflé dans toutes les pièces, à partir de groupes d'air neuf avec récupération de chaleur. Le système de chauffage est également entièrement nouveau, avec une chaudière à condensation au gaz comme source d'alimentation des batteries des groupes aériens. L'air soufflé est utilisé dans les zones de production, tandis que les zones sociales sont chauffées à basse température par des cassettes de plafond et des panneaux radiants. L'eau chaude pour les cuisines est distribuée aux différents robinets par une boucle. En n'utilisant pas les traditionnels tuyaux d'arrivée et de retour à chaque point de prélèvement, non seulement moins de mètres de tuyaux ont dû être posés, mais l'eau de retour a également moins de chance de se refroidir.

Sur l'ancien site, le chauffage et la ventilation devaient être actionnés et contrôlés manuellement. Cela a non seulement entraîné une perte de temps, mais aussi des défauts ou des ajustements non adaptés aux nouvelles conditions, difficiles à repérer et trop tardifs. Les installations du nouveau site sont équipées d'une commande automatique. Cela permet un contrôle centralisé du chauffage et de la ventilation d'un seul coup d'œil sur l'ordinateur. Si un problème survient ou si un entretien est nécessaire, l'action nécessaire peut maintenant être prise rapidement et efficacement.

LA HOTTE ASPIRANTE TIRE LE VIDE (PAS)

Dans les cuisines chaudes, les grandes hottes aspirent la vapeur d'eau et les odeurs. Avec un débit de 20 m³ /h, une hotte de cuisine standard pourrait "aspirer" la pièce, ce qui n'est évidemment pas le but recherché. Nous avons donc conseillé au client de travailler avec des hottes à recirculation, qui

fournissent la moitié de l'air extrait directement à la hotte et l'autre moitié est soufflée de manière chauffée par des grilles dans le faux plafond. Cela permet d'assurer un environnement de travail confortable, sans sensation de froid et en évitant les courants d'air désagréables.

FUTUREPROOF

Les entreprises de production alimentaire imposent des exigences élevées à toutes les installations techniques. Grâce à notre expertise dans des projets similaires, nous avons facilité le choix du client pour les installations hvac et sanitaires optimales qui répondent aux normes d'hygiène et de sécurité les plus strictes. Bien entendu, nous nous sommes également occupés de la conception concrète jusqu'à dans les moindres détails. Avec ce nouveau site de production, Fresh & Veggie est prêt pour l'avenir !