

PRÉSENTATION

La conception d'une unité de production (atelier de fabrication et/ou de conditionnement, plate forme logistique, cuisine professionnelle etc.) doit prendre en compte divers types de contraintes (Evolution dans le temps, Volumes d'activités, Matériaux, Réglementation).

Elle doit donc permettre une adaptation aux modifications d'activités du client, qui à l'échelle de la vie d'une entreprise sont nombreuses.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Avoir un outil adapté aux besoins présents
- Meilleure productivité et performance de l'entreprise
- Etre en conformité vis à vis de la réglementation en vigueur

OBJECTIFS ET DÉROULEMENT

Déroulement

Déterminer avec le client, les caractéristiques précises des produits pour :

- Anticiper les développements futurs
- Intégrer les contraintes techniques
- Intégrer les contraintes opérationnelles du client
- Intégrer les contraintes réglementaires
- Déposer un dossier projet auprès de l'organisme de contrôle officiel adéquat afin d'obtenir un avis favorable avant le commencement des travaux
- Disposer d'un dossier complet permettant d'obtenir un chiffrage précis du coût des travaux

Objectifs

Définition des besoins, ébauche de plans

- Étude d'implantation en fonction des activités et des produits qui seront fabriqués (volumes, nature, nombre de référence etc.) et de leurs diagrammes de fabrication
- Validation par le client
- Création des plans architecturaux qui serviront de base pour les travaux

Dossier projet

A partir de la liste des matières premières, des produits finis et des diagrammes de fabrication

- Etude des volumes, des flux physiques et d'information
- Création des schémas des flux & plans d'implantation des matériels
- Descriptif des matériaux utilisés pour les locaux
- Validation du dossier projet par le client
- Transmission du Dossier Projet à la DSV pour avis avant travaux

A l'issue de cette première mission, nous pouvons prendre en charge l'élaboration de votre dossier d'agrément sanitaire Européen ou votre dossier de déclaration d'activité (en fonction des filières)

POUR QUI ?

- Toutes filières alimentaires
- Restauration collective
- Distribution (GMS avec atelier de fabrication, Entrepôt, Plate Forme Logistique, Prestation de service)
- De l'artisanat aux PMI
- En France et en Europe



DURÉE

En fonction des projets, notre expérience montre qu'il faut entre 5 et 20 jours de travail sur ces missions.

Pour nous contacter:
 Eurofins Biosciences – 9 rue de Laponie – 91978 COURTABOEUF CEDEX
 Tel : 01.69.10.88.88 – Fax : 01.69.10.88.98
 E-mail : MicrobioFrance@eurofins.com