

SERVICIOS Y SEGUIMIENTO DEL CLIENTE



Parte del saber hacer de EUROGERM y complemento natural de la oferta de productos, la oferta de servicios esta formada por análisis de diagnósticos, consejos en producción y marketing. Se propone un seguimiento a los clientes de EUROGERM con una asistencia técnica en la planta, formación, co-desarrollo y seguimiento de mercados o de reglamentaciones.



Además de la creatividad y de los productos, Eurogerm aporta a sus clientes una gran gama de servicios que los acompañan a cada etapa y en todos los sectores de su desarrollo.



Servicios Análisis
Nuestra propuesta diagnóstico-concepción-control, se apoya en análisis elaborados por Eurogerm. Las proponemos a todos nuestros clientes para ayudarles a progresar en su proceso de fabricación : CHRONOTEC, QUALITEC, QUALITEC PASTA, QUALITEC NUTRITION.



Servicios Aplicaciones
Ofrecemos nuestra especialidad en todas las aplicaciones del sector trigo-harina-pan. Eurogerm propone compartir el saber-hacer adquirido en el control de las especificaciones de fabricación : pan de molde, pan, bollería tipo "brioche", bollería hojaldrada, berlina/doughnut...



Servicios Certificaciones y sector trazado
Para ofrecer garantías específicas de fabricación: CRC®, biológica. Nuestros equipos conciben formulas que permiten realizar productos en conformidad con estas exigencias, y validan el entorno del producto.



Servicios Clientela
Institut Arpèges : es el instituto Eurogerm con vocación científica y pedagógica. Asistencia Técnica : los equipos técnicos y científicos de Eurogerm intervienen en la planta de producción de sus clientes para acompañarles hasta el final del proceso industrial.

Seguimiento :



Centro de pruebas de panificación

Son dos obradores de aplicación : uno para el control y el desarrollo, otro para la formación. Las pruebas de panificación están hechas por panaderos expertos que disponen de equipos profesionales : amasadoras de tipo oblicuo, en espiral, batidor, high speed ; cámaras de fermentación ; hornos de solera y de aire ; cámara de almacenamiento de frío positivo y negativo ; congelador a menos de 30° ; diferentes materiales de panificación extranjera.

1500 pruebas de panificación se realizan cada mes, con el objetivo de calificar los trigos y las harinas, evaluar las características de las masas y de los panes, para concebir los correctores y mejorantes más adaptados.

Laboratorio físico-químico

Este laboratorio realiza por una parte análisis sobre las muestras de trigos y de harinas procedentes de clientes, así como sobre los productos acabados fabricados por Eurogerm.

Asegura, por otra parte, el control de las materias primas, siguiendo unas especificaciones rigurosas respondiendo a las exigencias de nuestras certificaciones calidad (Iso 9001) y seguridad de los alimentos (Iso 22000).

Laboratorio de análisis sensorial Evalsens

Concebido según las normas AFNOR V09-105, el laboratorio de análisis sensorial permite posicionar el perfil sensorial y el marketing de los productos de panificación y bollería. Los análisis están realizados por unos catadores expertos y consumidores formados y entrenados para la evaluación de los productos crujientes o tiernos.

Institut Arpèges

Con vocación científica y pedagógica, el Institut Arpèges constituye un polo de investigación y desarrollo al servicio del sector trigo-harina-pan. Proponemos diferentes prestaciones:

Formación ; co-desarrollo ; ingeniería ; seguimiento mercados, productos y reglamentación ; trofeos para la innovación ; ayuda al marketing.

Asistencia técnica

Un equipo de técnicos-comerciales, técnicos panaderos y científicos esta a disposición de los clientes para aportar en la planta una respuesta adaptada, integrando correcciones en las líneas de producción, sus materias primas, sus recetas o sus productos acabados. Gracias a su gran iniciativa, este equipo aporta en el mismo sitio de producción del cliente, una solución completa que le permite optimizar su producción, ofrecer una respuesta a los problemas de producción ajustada, a su necesidad de productividad y a la calidad y la diversidad de su oferta.

Estas misiones que se realizan por todo el mundo, pueden prolongarse varias semanas y en caso de urgencia, hacerse en menos de 48 h.



EUROGERM SA

Parc d'activités bois Guillaume - 2 rue champ doré - 21850 SAINT-APOLLINAIRE - FRANCE

Tél. +33 (0)3 80 730 777 - Fax +33 (0)3 80 730 770

www.eurogerm.com - E-mail : contact@eurogerm.com