



CONFIEZ LA PROPRETÉ DE VOTRE OUTIL
DE PRODUCTION À UN PROFESSIONNEL !

Samsic Propreté IAA

Une offre globale

Samsic Propreté vous propose des solutions personnalisées de nettoyage et de désinfection dans l'industrie agroalimentaire, dans le respect des bonnes pratiques, des normes sanitaires et environnementales.

Notre objectif : garantir l'hygiène et la fiabilité de vos installations de production en matière de sécurité alimentaire.



250

clients



1 100

collaborateurs
sur toute la France



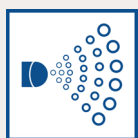
50

millions d'euros
de chiffre d'affaires

NOTRE SAVOIR-FAIRE



PRÉLAVAGE



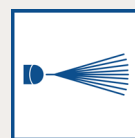
DÉTERGENCE



TREMPAGE



BROSSAGE



RINÇAGE



DÉSINFECTION



DSVA⁽¹⁾



NEP⁽²⁾ / CIP⁽³⁾



TUNNEL ET
ARMOIRE DE LAVAGE



DÉGROSSI
À SEC



ESSUYAGE
MANUEL



DÉSINFECTION
SANS RINÇAGE



NETTOYAGE
VAPEUR



LAVAGE
AUTO-LAVEUSE



NETTOYAGE
CRYOGÉNIQUE

NOS DOMAINES D'INTERVENTION

Tous les secteurs de l'activité de l'agroalimentaire tels que :

- Industries de la viande/boisson/charcutière/laitière
- Industrie des ingrédients et condiments
- Biscuiteries/Confiseries/Panification
- Produits de la mer
- 1^{ère} et 4^{ème} Gamme
- Produits appertisés
- Laboratoires GMS
- Cuisines centrales
- Cuisines de restaurants
- Bases logistiques, MIN,...

Samsic Propreté IAA **et vous !**

Pourquoi nous choisir ?



UNE ÉQUIPE D'EXPERTS POUR VOUS ACCOMPAGNER AU QUOTIDIEN

Le Département Propreté Industrie Agroalimentaire est composé d'experts en méthodes agroalimentaires qui vient en support des équipes locales. Ils appliquent la méthode HACCP et répondent aux exigences réglementaires de l'industrie agroalimentaire.



PROXIMITÉ

Samsic Propreté Industrie Agroalimentaire déploie sur toute la France des ingénieurs agroalimentaires qui épaulent les opérations au niveau régional. Ces ingénieurs peuvent intervenir quotidiennement, ponctuellement ou de façon curative et apportent leur savoir-faire et expertise dès les phases de pré-exploitation et de lancement de site.



INGÉNIERIE ET AMÉLIORATION CONTINUE

Le Département Propreté Industrie Agroalimentaire s'assure du respect des règles d'hygiène et de sécurité, grâce à son expertise et sa veille réglementaire. L'accompagnement de terrain dans le déploiement des bonnes pratiques co-définies avec le client est gage de qualité.

DES SOLUTIONS INNOVANTES & RESPONSABLES



DIRECTIVE RE-USE

Process d'analyse des consommations d'eau pour vous accompagner dans leur optimisation.



EXOSQUELETTE

Réduit la pénibilité au travail et le risque de TMS.



Nos implantations



PRÉSENCE
EN FRANCE

83

établissements

PRÉSENCE
INTERNATIONALE

5

pays

(Belgique, Suisse, Espagne, Italie
et Grande-Bretagne)

CERTIFICATIONS



MEMBRE



NOTRE ENGAGEMENT RESPONSABLE ET SOCIÉTAL

Le Développement Durable est
placé au cœur des ambitions
stratégiques de Samsic.



Nos 4 axes :



Valoriser nos ressources
et cultiver nos talents



Offrir un service
responsable et innovant



Participer à la préservation
de notre environnement



Contribuer au développement
d'une société solidaire et durable



CONTACT

denis.barel@samsic.fr
samsic-facility.fr

REJOIGNEZ-NOUS



On est bien ensemble