

Rentokil

The Experts in Pest Control



RENMANS

Gardien de la qualité

Cette entreprise familiale, avec ses 2 centres de distribution à Londerzeel et à Namur, compte 2.500 collaborateurs répartis sur 300 filiales à travers le pays. Les viandes et autres produits de chez Renmans sont toujours ultrafrais. Pour garantir de la qualité, tous les employés doivent respecter des lignes de conduite très sévères.



Besoins du client

La première boucherie Renmans a été ouverte par Henri Renmans en 1978. Entretemps le nom Renmans est à la tête de 302 filiales qui emploient au total quelques 2.500 personnes. "Comme notre marque prône une qualité d'excellence et une fraîcheur totale, il est essentiel qu'une hygiène irréprochable soit garantie dans tous nos points de ventes ainsi que dans nos centres de distribution à tout moment." nous explique Waldo DE WAELE - Quality Manager chez Renmans. "Tous nos produits sont faits maison: les carcasses sont découpées par nos bouchers locaux, chaque filiale a son propre hachoir à viande pour préparer le haché - et à l'exception de quelques épices sélectionnées avec soin - il n'y a aucun additif à notre viande hachée, et donc pas de conservateurs. Bref: le mot "fraîcheur" est central chez Renmans. Et comme les nuisibles n'ont certainement pas leur place dans un environnement superhygiénique, Rentokil est notre partenaire fidèle en prévention et en lutte antiparasitaire depuis plus de 10 ans."



"Le contact direct avec le technicien Rentokil est pour nous essentiel. Toute l'équipe réfléchit ensemble avec nous. C'est là-dedans que réside la réelle valeur ajoutée de Rentokil."

Solutions de Rentokil

En tant qu'entreprise active dans le secteur alimentaire, Renmans doit aussi répondre aux normes HACCP. Deux fois par an, il y a des contrôles surprises de l'inspection d'hygiène et une fois tous les 3 ans, ils ont un audit sur leur autocontrôle. Car Renmans s'est vu attribuer le label Smile de l'AFSCA: la preuve ultime que cette entreprise applique un système fiable pour garantir l'hygiène. "Rentokil protège nos filiales contre des intrus indésirables, comme les souris, les rats et les cafards. C'est avant tout une affaire de prévention et d'herméticité. Depuis toutes ces années de collaboration, rares ont été les vrais problèmes. Le technicien note après chaque passage ses constats et ses recommandations, lesquels sont scrupuleusement suivis par les responsables de filiale pour éviter des problèmes éventuels. Les audits et les contrôles ne nous inquiètent pas du tout." raconte Monsieur DE WAELE.

Waldo DE WAELE
Quality Manager

Avantages du client

"Travailler main dans la main avec Rentokil n'a que des avantages. Ces dernières années, Rentokil s'est démontré comme un réel partenaire qui nous suit dans notre précepte de "Gardien de qualité". Le technicien réfléchit avec nous et ses recommandations nous aident à améliorer l'hygiène et la prévention antiparasitaire. Le contact avec le service commercial, administratif et technique passe très bien. Rien à redire. Ce service, combiné avec les formations internes obligatoires que notre personnel reçoit plusieurs fois par an, font que nos clients peuvent s'attendre à la qualité qu'ils méritent dans toutes nos boucheries."

Les Experts en Pest Control

- Présents dans plus de 50 pays
- Vous offre une protection efficace
- Une expertise de 250 nuisibles
- Une expérience en Pest Control de plus de 85 ans
- Protège votre réputation
- Vous économise du temps, des efforts et du stress