

NOUVELLES

WOUTERS SA REPREND LES ACTIVITES DE GRANIMEX SA

Depuis 1994 les sociétés Wouters SA et Granimex SA appartiennent au même groupe familial. Wouters SA est spécialisée dans des ingrédients pour la boulangerie tandis que Granimex SA s'oriente vers des huiles et des graisses pour friture ainsi que des huiles et des graisses pour l'industrie alimentaire.

Les deux sociétés se situent dans la zone industrielle à Lokeren, Wolfsakker nr. 4 et 6, et sont devenues en fait au fil des années, au moins en ce qui concerne la production, une seule société. Toutes les deux se sont développées de manière très positive les 5 dernières années d'où le recouvrement de certaines activités sur le marché belge.

De là vient notre décision de transférer toutes les activités commerciales de Granimex à la société Wouters. Wouters SA reprendra à partir du 1 avril 2010 effectivement toutes les activités de Granimex.

Bien entendu tous vos interlocuteurs ne changent pas et restent toujours à votre disposition. Nous vous invitons à visiter notre site renouvelé : www.wouters.com. Vous y trouvez également toutes les coordonnées des interlocuteurs.

Veillez trouver ci-dessous quelques données de Wouters SA :

Wouters SA
Wolfsakker 4-6
9160 Lokeren

Nr. De TVA BE0452.771.848

Fortis 001-4482128-28 BIC : GEBABEBB – IBAN : BE37 0014 4821 2828
KBC 440-0344371-93 BIC : KREDBEBB - IBAN : BE98 4400 3443 7193
ING 393-0186374-29 BIC : BBRUBEBB - IBAN : BE26 3930 1863 7429

Vous pouvez continuer à compter sur notre support et dévouement en tant que partenaire fiable à votre service. Nous nous réjouissons d'ores et déjà de pouvoir agrandir dans l'avenir ensemble avec vous.

Au nom de toute notre équipe, nous vous remercions d'avance de votre confiance. Salutations distinguées.

Marnix Leybaert

Luc Dewitte.

BEURZEN : bezoek ons op / visit us on / visitez nous à :



26 tem. 29 september 2010 Expohallen
te Brussel (Heizelpaleizen)



15 en 16 september 2010, Expohallen Kortrijk



17 tem. 21 oktober te Parijs



REPORTAGE

GRANIMEX PROPOSE UNE SOLUTION POUR LE STOCKAGE DES HUILES DE FRITURE

CRUZER: FACILE A DEPLACER, COMPACT, ECOLOGIQUE ET 100% HACCP



LE CRUZER

Le Cruzer est une solution unique pour le stockage efficace de l'huile. Son volume atteint 300 litres et il dispose de deux roues pivotantes à frein double qui facilitent son transport. 100% HACCP, le Cruzer convient pour tous les types d'huiles, aussi bien à frire que végétales. Ce système de stockage mobile est facile à manier et à manoeuvrer, même dans les espaces exigus. Il permet de soulager le personnel, qui est débarrassé des lourdes boîtes en fer blanc. Le Cruzer garantit également une vidange complète grâce à sa forme conique: toute l'huile est utilisée. Avec des boîtes en fer blanc traditionnelles, les résidus d'huile atteignent vite 3 à 5%. Outre des économies, aussi bien sur le plan du conditionnement que du traitement des déchets, l'huile est aussi moins chère à l'achat. Grâce aux plus grandes quantités, elle peut en effet être proposée à un prix plus avantageux. Granimex dispose également de sa propre entreprise de traitement qui est active dans chaque région. Grâce à son système de collecte, elle peut chaque semaine collecter un Cruzer utilisé et en livrer un nouveau.

Les atouts du Cruzer

- stockage efficace
- 100% HACCP
- facile à manier et à manipuler, même dans des espaces exigus
- fini les boîtes en fer blanc
- vidange complète
- économies en termes de conditionnement et de traitement des déchets
- moins cher à l'achat
- système de collecte

Granimex SA est une entreprise de fabrication dynamique et innovante, spécialisée dans le mélange et le conditionnement d'huiles et graisses végétales. Elle fait partie d'un groupe familial qui est entre autres actif dans la collecte et le recyclage d'huiles et graisses de friture utilisées (EuroFat SA). Granimex SA s'adresse à l'horeca et aux sociétés de restauration collective (Food Services) avec des huiles et graisses de friture spécifiques. L'entreprise a récemment lancé une solution de conditionnement pratique pour les cuisines collectives: le 'Cruzer'.

Le CRUZER à Ter Groene Poorte et l'AZ Sint-Elisabeth

Marten Vanspeybroeck (photo), professeur dans l'option 'Chef de cuisine de collectivité' à Ter Groene Poorte à Bruges ne perçoit que des avantages dans le Cruzer: "Nos élèves prennent à présent plus conscience de la consommation d'huile. Comme le Cruzer est transparent, ils font plus attention aux quantités qu'ils utilisent. En termes de traitement des déchets, le Cruzer implique aussi une grande amélioration. Avant, les boîtes vides étaient transportées chaque semaine vers un parc à conteneurs, ce qui était fastidieux. Aujourd'hui, Granimex garantit un système de collecte. Et spécialement pour nous, Granimex a intégré un verrou sur le robinet, afin d'éviter que des élèves trop zélés commencent à tirer de l'huile sans qu'on le leur demande, ou essaient d'en faire un jeu." **Ralph Van Loocke**, directeur de Ter Groene Poorte, ne peut qu'adhérer: "Nous veillons à préparer nos élèves suivant l'option 'Chef de cuisine de collectivité' pour le vrai travail. En Belgique, notre école est en avance sur tout, notamment car elle offre la possibilité, après les études de 'Chef de cuisine de collectivité', de suivre une formation 'Sense' en Assistant alimentaire (7e année de spécialisation). On y enseigne les dernières techniques du monde des cuisines collectives. Et le Cruzer s'intègre très bien dans ce cadre. Cette formation 'Sense' forme les élèves en matière de travail avec des produits, spécifiquement des produits, sécurité alimentaire... Nous leur apprenons aussi à comprendre la qualité et la technicité de l'huile."



Koen Gheys, directeur de l'alimentation à l'AZ Sint-Elisabeth à Zottegem, utilise aussi le Cruzer depuis environ trois mois: "Au-delà de l'excellente qualité de l'huile, je ne peux attribuer que des avantages au Cruzer. Auparavant, les boîtes d'huiles étaient collectées par le service de traitement des déchets de notre institution. Aujourd'hui, c'est plus efficace et plus écologique. Par ailleurs, l'huile peut être transportée facilement dans tous les départements au niveau du sous-sol: le restaurant, le self-service et la cuisine centrale... Quelles améliorations!"

Détails techniques

- Dim.: 800 x 600 x 1.500 mm
- Volume: 300 l
- Matériau: polyéthylène (LLDE), food approved
- Poids: 75 kg
- Couverture: 150 mm, couvercle à vis scellable, étanchéité EPDM ou NBR.

HUILES & GRAISSES DE FRITURE POUR CUISINES COLLECTIVES

Granimex dispose d'une vaste gamme d'huiles et graisses de friture, ayant chacune ses propres caractéristiques. Granimex peut traiter toute demande en termes de volume et de produit. La Grani Chef et la Grani Culinare sont 2 produits idéaux pour les cuisines collectives.

Grani Chef

Grani Chef est l'huile de friture fine la plus variée, LA solution pour tous les problèmes de friture. C'est une composition spéciale de plusieurs huiles végétales durables riches en acides gras essentiels pour une alimentation équilibrée et facile à digérer. C'est un must pour nombre de traiteurs qui servent plusieurs plats frits à leurs clients.

Grani Culinare

Nouveauté dans la gamme: la Grani Culinare, une huile adaptée pour les fritures saines et durables, qui convient dans toutes les cuisines collectives.

Granimex SA

Wolfsakker 4
9160 Lokeren
Tél.: 09/340.42.44
Fax: 09/340.42.45
stijn.rogiers@wouters.com
www.granimex.be