

# Diversey

F&B

*Presentamos los impulsores de valor de F&B*

## Salsas y aderezos

El propósito de Diversey es proteger y cuidar a las personas todos los días. Diversey ha sido, y siempre será, una empresa pionera y facilitadora de vida. Constantemente entregamos tecnologías revolucionarias de limpieza e higiene que ofrecen plena confianza a los clientes de todos nuestros sectores globales, incluidos productos químicos, máquinas y programas de sustentabilidad. Esto nos hace únicos entre las principales empresas mundiales de higiene y limpieza. Las necesidades de nuestros clientes están en el corazón de todo lo que hacemos y nos basamos en la creencia de que la limpieza y la higiene son elementos fundamentales de la vida. Con más de 95 años de experiencia, protegemos el negocio de nuestros clientes, contribuyendo a mejorar la productividad, la reducción de costos totales de producción y la protección de la marca.

### Seguridad alimentaria

Garantizar la seguridad alimentaria es una de las máximas prioridades de Diversey. Nuestra combinación única de soluciones de higiene Diversey cubre las cuestiones de seguridad alimentaria a lo largo de todo su proceso productivo.

- SecureCheck es una herramienta de diagnóstico única, diseñada para ayudarle a mejorar la seguridad alimentaria. Identifica rápidamente los posibles riesgos microbiológicos y ofrece soluciones de higiene individualizadas. Se complementa con SecureCard, que facilita la creación de protocolos de higiene avanzados
- El programa de gestión de alérgenos de Diversey proporciona un mejor control de los alérgenos alimentarios, mejora la seguridad de los consumidores y protege su marca.



### Eficiencia Operativa

Ofrecemos un gran número de productos, sistemas y servicios que mejoran su eficiencia operativa. Nuestro enfoque de sistemas integral nos permite tener una visión de conjunto de su empresa para optimizar posteriormente cada ámbito y conseguir una eficiencia de costes que se traduzca en aumento de la sostenibilidad y la rentabilidad.

### Extensión de la vida útil

La creación de vida útil de calidad es un factor diferenciador crucial para un proceso con resultados satisfactorios. Además, es un factor clave para mantener una cadena de suministro sostenible. Le ayudamos a prolongar la vida comercial y a reducir los desperdicios de alimentos mediante procedimientos higiénicos completos.

### Creación de marca

Todos los actores que participan en la cadena de valor procuran consolidar sus marcas y aumentar la fidelidad de sus clientes. Ayudamos a nuestros clientes a destacar entre el elevado número de alternativas en el mercado gracias a una gama de productos y servicios que ofrecen ventajas significativas.



SEGURIDAD ALIMENTARIA



SUSTENTABILIDAD



EFICIENCIA OPERATIVA



EXTENSIÓN DE LA VIDA ÚTIL



## Añadimos excelencia a su proceso completo

### Sistemas CIP (Limpieza in situ)

Nuestros conocimientos prácticos sobre aplicaciones CIP ofrecen soluciones óptimas mediante una adecuada combinación de acción química y mecánica, y le garantizan los mejores resultados de limpieza con el mejor coste total, con importantes aumentos de la eficiencia operativa y ahorros de tiempo, agua y energía.

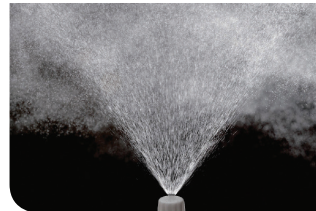
- Rapid CIP aumenta la sostenibilidad y maximiza el tiempo de producción.  
Comienza por una auditoría del centro, seguida de nuestras recomendaciones y su implementación, optimización, y por último, revisiones continuadas del rendimiento.
- La optimización CIP ofrece un óptimo rendimiento de la limpieza, reduciendo a la vez las entradas de productos químicos, energía y agua, y tiempo del ciclo de CIP.
- Diversey Engineering cuenta con capacidad para idear, diseñar e instalar nuevos proyectos CIP, o actualizar los sistemas existentes.
- También podemos adaptar los equipos de envasado para disfrutar de las ventajas de CIP.



Soluciones CIP

### Limpieza de superficies abiertas (OPC)

Nuestras soluciones de limpieza de superficies abiertas garantizan una limpieza y desinfección consistentes para ayudar a mejorar la seguridad alimentaria y aumentar la eficiencia operativa. Con instalaciones completas para limpieza externa, cintas transportadoras y llenadoras y la gama de productos Enduro para una limpieza sostenible, nuestras soluciones ofrecen una limpieza y desinfección eficiente en todas las áreas su planta procesadora con una reducción significativa del tiempo de inactividad. Los métodos detallados de aplicación OPC también están disponibles para todo el equipo de procesamiento y envasado.



OPC Espumas y geles



Diversey Enduro Power™

### Higiene personal

Los productos para la higiene de manos y los sistemas de control de entrada de Diversey están diseñados para cuidar a nuestros clientes y reducir el riesgo de contaminación cruzada en sus instalaciones. Nuestras soluciones ayudan a eliminar una gran cantidad de microorganismos y suciedades de la piel, y sin lo suficientemente suaves para su uso frecuente.



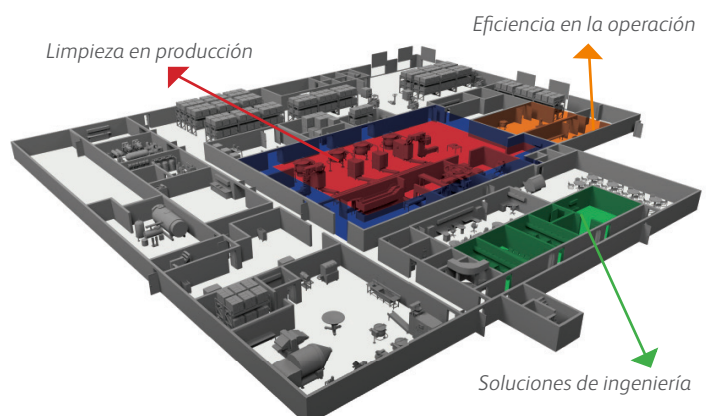
Higiene de manos



Sistemas de control de entrada

### Desinfección ambiental

Ofrecemos soluciones químicas y no químicas innovadoras para control de higiene en áreas especialmente sensibles. Ya sea con desinfectantes registrados o con equipos de desinfección Aurora UV, garantizamos una calidad excelente del aire y las superficies antes y durante la producción.





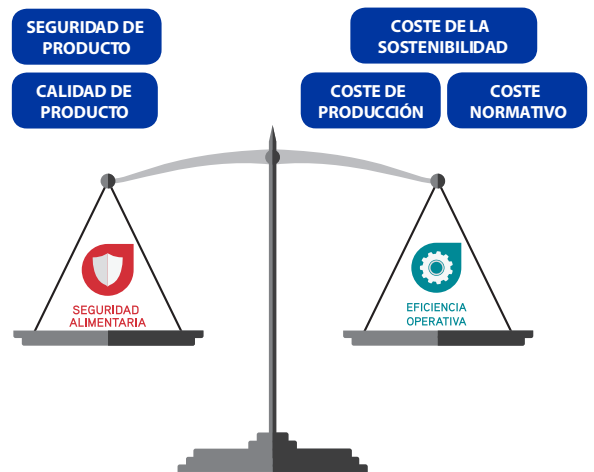
## Servicios basados en el conocimiento de Diversey

Hoy en día, y cada vez más en el futuro, los fabricantes de alimentos y bebidas deben medir sus indicadores clave de rendimiento (KPI) para ser competitivos, operar de manera eficiente, satisfacer las cambiantes demandas ambientales y normas de seguridad alimentaria, y ser administradores responsables de la marca. Pero con tantos datos disponibles ¿cómo puede capturar y utilizar estos KPI para mejorar la eficiencia, la seguridad alimentaria e impulsar la rentabilidad? El reto para los fabricantes de alimentos y bebidas es cómo producir productos de calidad y seguros, a la vez que se reducen los costos operativos, para mantenerse competitivos.

Presentamos un conjunto de servicios para ayudarle a alcanzar sus objetivos: Servicios basados en el conocimiento Diversey

Un enfoque holístico para medir, monitorizar y mejorar continuamente la eficiencia operativa y la seguridad alimentaria en todas sus operaciones.

La cartera de servicios basados en el conocimiento Diversey aborda retos clave de la industria bajo cinco pilares centrales: Productividad, Agua, Energía, Producción y Seguridad Alimentaria. Todos tienen el objetivo común de mejorar continuamente la seguridad alimentaria y la eficiencia operativa en el procesado de alimentos y bebidas.





## Servicios basados en el conocimiento de Diversey



Soluciones y proyectos de mejora a implementar en su planta como consecuencia de la fase de análisis que mejorarán la Eficiencia Operativa y la Seguridad Alimentaria:

- Soluciones de ingeniería
- Soluciones de higiene
- Soluciones con empresas colaboradoras
- Servicios adicionales del catálogo de servicios basados en el conocimiento Diversey

### Proceso

La cartera de servicios basados en el conocimiento Diversey se basa en tres fases> El enfoque Check, Analysis y Solve. Nuestros especialistas en aplicaciones llevan a cabo una REVISIÓN sistemática, por lo que usted tendrá la certeza de que el servicio ofrecerá un valor real a sus operaciones. A continuación, nuestros servicios de monitorización recopilan los datos para que pueda beneficiarse de nuestro ANÁLISIS inicial detallado y continuo sobre su rendimiento con respecto a los datos históricos y de referencia de la industria. Como el resultado es un plan de acción personalizado que puede aplicarse con la ayuda del equipo de Diversey, usted podrá RESOLVER los problemas críticos que le ayudarán a lograr un mayor impacto sobre las mejoras.

