

INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.

Planification Maîtresse par Intercool

Transformer la vision en entreprise viable



OBJECTIF

Chez intercool, nous vous aidons à consolider vos idées et à les transformer en une feuille de route claire et concrète. Un plan directeur est essentiel dans votre communication avec les investisseurs, les autorités, votre équipe et les autres parties prenantes, garantissant clarté, cohérence et confiance dans vos futures décisions commerciales.



NOTRE APPROCHE

Nous commençons par votre business plan et élaborons un plan directeur complet qui reflète vos objectifs, exigences et ambitions. Grâce à une conception experte, à l'ingénierie et à la planification stratégique, nous offrons une base solide pour la prise de décision et la rentabilité à long terme.



OBJECTIF

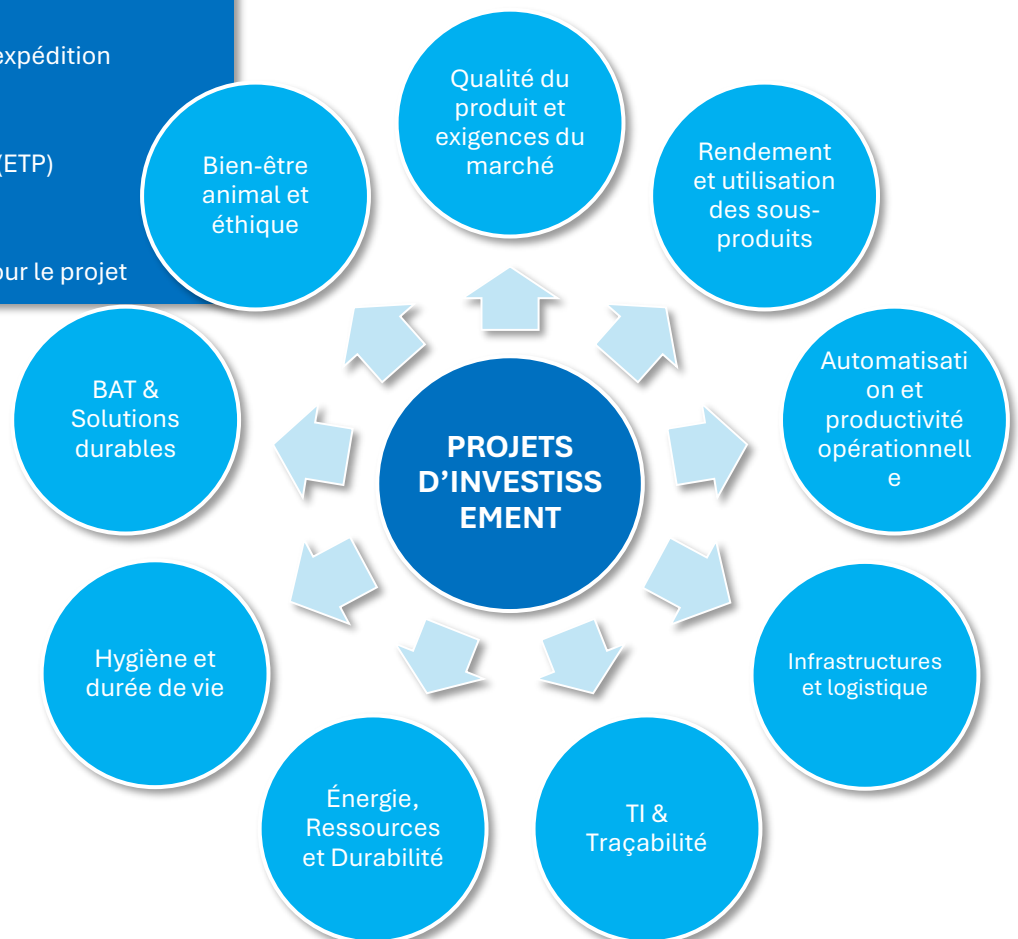
Notre approche holistique et analytique garantit que chaque facteur influençant votre coût par kg ou par unité est pris en compte. Lors de la conception et de la fourniture d'installations de transformation de viande rentables, nous nous concentrons sur:

- **Sécurité alimentaire & Hygiène:** Conformité aux normes internationales en matière de traçabilité, de qualité de la viande, de durée de conservation et d'efficacité.
- **Efficacité de production:** Optimisation des procédés, des équipements et de l'aménagement des installations.
- **Considérations relatives à la main-d'œuvre:** Disponibilité, niveau de qualification et coûts de la main-d'œuvre.
- **Automatisation & IT:** Systèmes intelligents pour le contrôle, la traçabilité et l'efficacité.
- **Impact environnemental:** Énergie, eau, vapeur, réfrigération et gestion des odeurs.
- **Logistique & Biosécurité:** Flux internes et externes rationalisés et prévention des contaminations.
- **Durabilité:** Gestion des déchets, réutilisation de l'eau et biogaz.
- **Conception des installations:** Bâtiments hygiéniques, durables et nécessitant peu d'entretien.

PORTÉE DU PROJET

Nos plans directeurs couvrent tous les domaines critiques de production et de soutien:

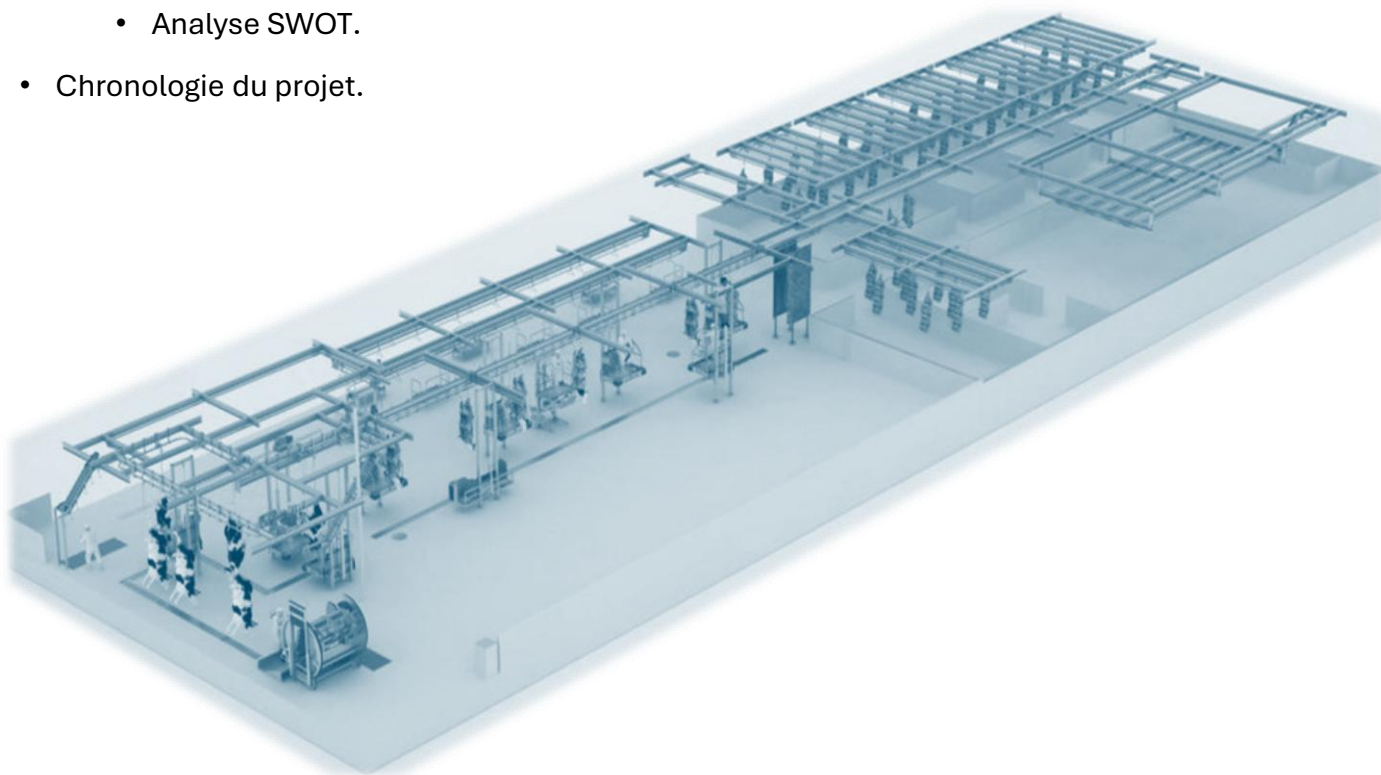
- Réception des matières premières
- Traitement non propre et propre
- Gestion des sous-produits et des déchets
- Processus de refroidissement et de congélation
- Systèmes de tampon
- Coupe, désossage, emballage et expédition
- Vente au détail et transformation
- Usine de traitement des effluents (ETP)
- Installation de rendu
- Autres installations pertinentes pour le projet



LIVRABLES

Votre plan directeur comprendra:

- Spécifications des exigences du produit et des procédés
- Exigences de flexibilité pour une évolutivité à l'épreuve future
- Diagrammes de flux logistiques
- Agencements des installations
- Recommandations de bonnes pratiques pour la qualité, la durée de conservation et la sécurité alimentaire
- Principes de construction
- Spécifications des systèmes utilitaires
- Estimations budgétaires:
 - CAPEX (Avec des options d'approvisionnement local et d'économie)
 - OPEX
 - Analyse SWOT.
- Chronologie du projet.



PRINCIPAUX AVANTAGES DE COLLABORER AVEC INTERCOOL

Sélection impartiale de l'équipement: Nous ne sommes pas liés à des équipements propriétaires, ce qui nous permet de recommander les solutions les mieux adaptées à vos besoins.

Efficacité des coûts: Sans fabrication d'équipements interne, nous proposons des solutions plus compétitives et rentables.

Des solutions de haute qualité et compétitives: Nous nous approvisionnons en technologies de procédé de premier ordre à des prix compétitifs, adaptées à vos opérations.

Flexibilité multidisciplinaire: Notre expertise étendue permet des solutions flexibles et innovantes à travers les disciplines.

Approche collaborative: Nous impliquons vos principaux collaborateurs lorsque nécessaire afin d'assurer l'alignement avec vos besoins.

Délais de projet plus rapides: Notre processus simplifié raccourcit le temps entre le concept et la mise en œuvre.

Expertise sectorielle: Nous apportons une connaissance approfondie et une expérience approfondies en technologie de transformation de la viande.

Infrastructure optimisée: Nous nous concentrons sur une infrastructure efficace, une logistique et une séparation claire des zones de processus.

Indépendance des fournisseurs: En tant que partenaire indépendant, nous proposons des recommandations objectives et neutres envers les fournisseurs.

Expertise holistique: Notre approche garantit une disposition optimale, une hygiène, une sécurité et une qualité des produits.

POURQUOI CHOISIR INTERCOOL?

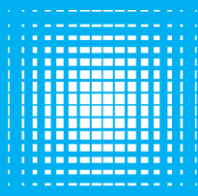
Visualisez et conceptualisez votre projet en toute confiance.

Nos plans directeurs vous aident à:

- Aligner votre équipe projet.
- Réduire les risques et les malentendus.
- Prendre des décisions éclairées et stratégiques.
- Construire une exploitation pérenne, efficace et durable.

Façonnons ensemble votre avenir.

Associez-vous à Intercool – votre facilitateur de solutions!



INTERCOOL FOOD TECHNOLOGY LTD.

Your solution facilitator

Lars Jacob Kristensen

Directeur commercial

C +45 2080 0765

M lj@intercool.dk

