

Hevel Vacuüm BV

Hevel is voor ons al jaren een betrouwbare partner. Niet alleen omdat het een onderneming betreft die z'n woord houdt, maar ook omdat ze met ons meedenken.

Vooraf in deze tijd waarin steeds meer aandacht is voor verantwoord eten, zijn wij dagelijks bezig om onze voedselketen zo scherp mogelijk in de gaten te houden. Daarbij is voor ons niet alleen de kwaliteit van het eten op zich belangrijk, maar ook het gehele voedselproces in ons bedrijf is van wezenlijk belang. Er mag niets aan het toeval worden over gelaten.

Naast dat wij zelf ons voedselproces heel veel controleren, laten wij sinds het begin van dit jaar ook een externe partij onze gangen beoordelen. Het betreft hier "bureau de Wit" die als het ware alle taken van het Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (**NVWA**) overneemt, mits wij tot 2 keer achtereen een voldoende scoren. NVWA is een onderdeel van de rijksoverheid dat toeziet op veilig voedsel, veilige producten en gezonde dieren.

Aangezien wij een aantal producten geheel zelf bereiden moeten deze onder strikte eisen worden geproduceerd en natuurlijk worden opgeslagen. Het opslaan van producten in ons bedrijf gebeurt met heel veel passie en kennis om zodoende optimaal gebruik te kunnen maken van onze opslagcapaciteit. De houdbaarheid van de diverse producten verschilt per product. Om een product via de vriezer langer houdbaar cq. de kwaliteit van het betreffende product zo lang mogelijk te garanderen gebruiken een vacuümmeermachine.

Een vacuümmeermachine moet uiteraard goed gereinigd worden voor en na gebruik. Verder is het van groot belang dat de machine zijn jaarlijkse controle beurten krijgt, zodat de technische kant van de machine in ieder geval weer voor een jaar gegarandeerd kan zijn.

Naast de machine maken wij uiteraard gebruik van "vacuümmeerszakken". Deze zakken moeten van zeer goede kwaliteit zijn. Niet alleen moet het gevacuümde product zijn versheid behouden en tevens moeten de zakken aan allerlei voorwaarden voldoen om ook de garantie te kunnen geven omtrent de hygiëne code.

Om het verhaal nog ingewikkelder te maken kunt u in de onderstaande "link" het complete verhaal t.a.v. de firma Hevel" lezen. Daaruit blijkt ook gewoon dat Hevel A-producten inzet om aan alle verwachting te voldoen.

Hopelijk overtuigd het bovenstaande u ervan dat ook op het gebied van opslag wij als uitgangspunt hebben, zo duurzaam mogelijk te werken.

Met een vriendelijke en duurzame groet,

Cafeteria Friet van Piet.

[Hevel Vacuum certificaat](#)

[Hevel Vacuum certificaat plus](#)

[Hevel Vacuum productspecificatie](#)

<http://www.hevel.nl/>