



N°3 Septembre 2014 September

Walravens, une société en plein essor

Une étape importante dans la poursuite de l'expansion !

Chers clients,
L'été touche à sa fin, la saison du gibier est lancée et la période de Noël arrive à grand pas. Nous nous dirigeons donc avec plaisir et enthousiasme vers cette période d'intense activité.

Cette année Walravens a considérablement poursuivi son avancée dans le développement de la société.

Si l'année 2013 fut synonyme d'optimisation de nos lignes de conditionnement durables et de notre système de traçabilité ainsi

que de l'adaptation des étiquettes de produits et leurs fiches techniques selon les nouvelles normes en vigueur.

Walravens relève le défi!

Cette année nous sommes concentrés afin de vous offrir une meilleure communication, mais le défi cette année fut bien sûr l'extension et l'achèvement de notre nouveau bâtiment avec l'intention de garantir à nos clients un meilleur service et une qualité

supérieure. Un défi de taille donc pour viser une qualité supérieure dans un environnement de production hypermoderne.

Le déménagement dans notre nouveau bâtiment attendant à l'ancien est chose faite, il nous reste plus qu'à trouver une date afin de vous inviter pour une visite guidée dans nos nouvelles zones de production.

Je vous souhaite d'ores et déjà une bonne lecture!

Bernard Walravens,
Directeur Général

Walravens, een bedrijf in groei!

Belangrijke stap in de verdere ontwikkeling!

Beste klant,

De zomer loopt op zijn einde, het wildseizoen kondigt zich aan en wel dra staat de kerstperiode voor de deur. Deze drukke eindejaarsperiode gaan wij met veel plezier en inzet tegemoet.

Dit jaar heeft Walravens een belangrijke stap gezet in de verdere ontwikkeling van het bedrijf.

Het jaar 2013 stond synoniem voor de optimalisatie van onze duurzame verpakkinglijnen en

traceerbaarheid, alsook de aanpassing van ons etiketteringssysteem en de inhoud van onze productfiches volgens de nieuwe normen.

Walravens gaat de uitdaging aan!

Dit jaar hebben we onze focus gelegd op een betere communicatie, maar de uitdaging van dit jaar was natuurlijk de verdere uitbreiding en afwerking van ons nieuw gebouw met de bedoeling onze klanten een nog betere service en kwa-

liteit te garanderen. Een enorme challenge dus om in deze hypermoderne productieomgeving naar een nog hogere kwaliteit te streven.

De verhuis is net achter de rug en nu rest er ons enkel nog een datum te prikken om jullie uit te nodigen om onze nieuwe productieruimtes te bewonderen.

Ik wens u alvast veel leesgenot!

Bernard Walravens,
General Director

Le déménagement vers le nouveau bâtiment est un fait !

Dans le numéro précédent nous avons parlé des objectifs de notre nouveau bâtiment et de l'évolution du gros œuvre. Quelques mois plus tard, nous y sommes, nous avons déménagé!

Après un examen approfondi des solutions les plus pratiques et les plus écologiques, nous avons commencé les parachèvements à la fin du mois de mai 2014.

Le type de construction choisi pour notre nouveau bâtiment est typique dans notre secteur. Il s'agit d'une construction de type « boîte-dans-la-boîte ». La boîte extérieure ou gros œuvre fut construit selon des procédés industriels, à savoir une construction métallique et des structures en béton. Les boîtes intérieures sont faites de panneaux sandwich isolés de différentes épaisseurs selon la fonction (20 cm pour les murs des congélateurs, de 10 cm pour les entrepôts frigorifiques et 8 cm pour les espaces non refroidis). Les plafonds, surplombés d'un plenum technique où câblage et tuyauterie ont été installés, sont accrochés aux structures en acier du toit.

Nous avons fait le choix de travailler avec un système de nettoyage à commande centralisée afin de consommer moins de produits (biodégradable) et donc de moins polluer notre environnement.



Pour le refroidissement, nous avons opté pour une installation écologique sans fréon. Walravens consomme chaque jour +/- 10.000 litres d'eau à 65 °C pour le nettoyage des installations. Cette température est maintenant produite par la récupération de chaleur du système de refroidissement.

Pour l'éclairage nous avons choisi de travailler avec des détecteurs de mouvements et minuteries avec à nouveau l'intention d'utiliser moins d'énergie.

Les panneaux solaires, la récupération des eaux pluviales pour l'ensemble des besoins sanitaires, un toit vert et les éléments ci-dessus sont quelques exemples qui démontrent que Walravens s'efforce de réduire intensivement son empreinte écologique ainsi qu'à garantir à ses clients un service et une qualité encore meilleure.

Pus d'informations concernant notre déménagement, la rénovation de nos anciens bureaux et nos débuts dans nos nouveaux locaux sont disponibles sur notre site.

De verhuis naar ons nieuw gebouw is een feit !

In de vorige editie hadden we het over het doel van onze nieuwbouw en de evolutie van de ruwbouw. Een paar maanden later is het zo ver. We zijn verhuisd!

Na een grondig onderzoek naar de meest praktische en groene oplossingen startten we eind mei 2014 met de technieken?

De manier van bouwen voor ons bedrijf is kenmerkend voor de sector en is een "box in the box" concept. De buitenbox of ruwbouw werd op een industriële manier gebouwd, nl. een metalen structuur en betonbouw. De binnenbox bestaat uit sandwichpanelen met isolatie in verschillende diktes (20 cm wanden voor de diepvries, 10 cm voor de koelruimten en 8 cm voor de niet gekoelde ruimten).

De plafonds werden opgehangen aan de stalen dakstructuur met daartussen een technisch plenum waar bekabeling en leidingen voorzien werden.

We hebben de keuze gemaakt om met een centraal aangestuurd reinigingssysteem te werken om zo minder (bio-afbreekbare) producten te verbruiken en milieuvriendelijker te zijn.

Voor de koeling hebben we een zuivere installatie in gebruik genomen, geen freons meer als koelvlloeistof dus. Elke dag heeft Walravens ongeveer 10.000 liter water nodig aan 65°C om te reinigen Dit wordt nu door de warmterecuperatie van de koelingen geproduceerd.



Voor de verlichting is gekozen om met bewegingsdetectie en timers te werken. Ook hier met het oog op minder energieverbruik.

Zonnepanelen, regenwaterrecuperatie voor sanitair, een groen dak en bovenstaande elementen zijn slechts een paar voorbeelden die aantonen dat Walravens intensief werkt aan zijn ecologische voetafdruk, alsook een nog betere service en kwaliteit te garanderen aan haar klanten.

Meer informatie over onze verhuis, de vernieuwing van onze oude burelen en de opstart in de nieuwe afdelingen vindt u terug op onze site.



Du nouveau dans notre gamme!

Comme annoncé dans notre précédente gazette, une enquête de satisfaction nous a informé de la demande de nouveaux produits. Nous avons donc veillé à ce que cette année notre gamme évolue, dans la mesure du possible, selon les souhaits des clients. Que ce soit au niveau de l'emballage, d'une nouvelle recette ou de la demande de nouveaux produits, notre gamme a été adaptée là où c'était possible.

Saviez-vous que Walravens a ajouté environ 130 nouvelles références à sa gamme depuis le début de l'année? Certaines nouveautés vous ont été communiquées dans les folders. (Si vous ne recevez pas encore nos folders, n'hésitez pas à nous le faire savoir!)

Avez-vous goûté par exemple notre nouvelle sauce bolognaise au bœuf, ref. 830004 ou notre pavé pané au mélange de porc et bœuf épicé, ref. 617295? Afin d'égayer cette année vos menus, nous avons aussi créé des produits à thème comme le "pavé d'Amour" ou la "cloche de Pâques".

Walravens à l'écoute de sa clientèle.

Nous disposons également d'une toute nouvelle gamme végétarienne.

Vous l'aurez compris, si vous avez besoin d'un nouvel article n'hésitez pas à nous le demander, nous pouvons probablement vous aider.

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez compléter votre gamme existante!

Nieuws over ons gamma!

Zoals vermeld in onze vorige gazette, werden wij dankzij een tevredenheid-enquête geïnformeerd over de vraag naar nieuwe producten. We hebben er dus voor gezorgd dat ons gamma dit jaar evolueerde, in de mate van het mogelijke, volgens de wensen van de klanten. Of het nu gaat over een nieuwe verpakkingseenheid, een nieuw recept of de vraag naar nieuwe producten, ons gamma werd aangepast waar het haalbaar was.

Wist u dat Walravens sinds het begin van het jaar liefst een 130-tal nieuwe referenties opnam in haar gamma? Een paar van deze nieuwigheden werden gecommuniceerd via onze folders. Indien u onze folder nog niet ontving, laat het ons zeker weten.

Hebt u bv. onze nieuwe bolognaisesaus met rundsvlees geproefd, ref. 830004 of de gepaneerde en gekruide pavé varken rund gekruide, ref. 617295? Walravens heeft dit jaar ook thema artikelen zoals de paasklok of de pavé d'Amour gecreëerd om jullie menu's op te fleuren.

Een volledig nieuw vegetarisch assortiment is eveneens beschikbaar.

Walravens heeft een luisterend oor voor zijn klanten.

Hebt u dus nood aan een artikel dat u nog nooit bij ons bestelde, stel ons gerust de vraag, waarschijnlijk kunnen wij u verder helpen.

Of hebt u zin om uw courante gamma aan te vullen? Aarzel dan zeker niet om ons te contacteren.



Visitez nous au salon Java!

Comme chaque année la société Walravens sera présente au salon professionnel Java qui a lieu à Bruxelles.

Ce salon s'adresse exclusivement aux professionnels du "foodservice". Rendez-vous visite sur la plateforme "ultra fraîche" au stand 38, au palais 1 à Brussels Expo.

Besoin d'inspiration pour vos menus? Nous vous donnerons des conseils professionnels et nous vous aiderons à choisir parmi notre gamme étendue.

Le thème de cette année: Let's Eat Art
Nous vous y attendons!

Adresse: Brussels Expo,
Place de Belgique 1, 1020 Bruxelles

Heures d'ouverture:
mardi 23/09: 9.00 - 19.00 h
mercredi 24/09: 9.00 - 19.00 h
jeudi 25/09: 9.00 - 18.00 h

Le petit déjeuner est prêt à partir de 9.00 heures et notre stand s'ouvre à 10 h.

Si vous souhaitez plus d'information à propos du salon: <http://vakbeurs.java.eu>

Bezoek ons op de Java Beurs!

Ook dit jaar zal Walravens als exposant terug te vinden zijn op de Java vakbeurs te Brussel.

Adres: Brussels Expo,
Belgiëplein 1, 1020 Brussel

Openingsuren:
dinsdag 23/09/2014: 9.00 - 19.00 u
woensdag 24/09/2014: 9.00 - 19.00 u
donderdag 25/09/2014: 9.00 - 18.00 u

Het ontbijt staat klaar vanaf 9u en onze stand is open vanaf 10u.

Voor meer informatie kan u terecht op: <http://vakbeurs.java.eu>

LET'S EAT ART
Deze is exclusief bestemd voor foodservice professionals. U kan ons vinden op het ultra vers platform op stand 38 in paleis 1 van Brussels Expo.

Op zoek naar inspiratie voor jullie menu's? We helpen u kiezen uit ons uitgebreid gamma en geven u professioneel advies.

Thema van dit jaar: Let's Eat Art

Tot dan!



Let's
EAT ART

“Découvrir l'ART ensemble, et partager la cuisine, le goût, l'innovation et l'hospitalité, avec respect pour le service+ et une existence durable „



Let's
EAT ART

“Samen de KUNST beleven en delen van koken, smaak, innovatie en gastvrijheid met respect voor service+ en een duurzaam bestaan „

Nous sommes à l'écoute de vos desiderata ! Let's meet et faisons de notre collaboration un succès.

Wij luisteren graag naar uw wensen ! Let's meet en laat ons een succes maken van onze samenwerking.