



## FORMATION DE NOS CLIENTS

**NOUS VEILLONS À LA BONNE  
UTILISATION DE NOS PRODUITS  
ET À VOTRE SÉCURITÉ.**

**Formations dans vos locaux par nos experts :**

- > aux produits préconisés
- > aux méthodes HACCP et RABC
- > aux matériels de nettoyage



## SERVICE APRÈS VENTE

**UN ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE.**

- > Installations de nos doseurs et systèmes de dilution en cuisine, buanderie, sanitaires, hébergement
- > Mise en route et formation du matériel mécanisé tel que les autolaveuses
- > Maintenance sur site ou dans nos locaux de vos équipements
- > Visites préventives pour une gestion optimale des consommables



## LIVRAISON

**AU PLUS PRÈS DE CLIENT**

- > Qualité de service livraison
- > 70 % des livraisons par nos chauffeurs