



Cuisines collectives

Commercial kitchens





QUALITÉ
Quality



SYSTÈMES
Systems



DÉVELOPPEMENT
Sustainability



FUTUR
Future



Notre/ Our **ADN**

L'ADN de S.A. PRODER est codé par des chromosomes qui travaillent sans relâche pour développer, consolider et améliorer les valeurs de la marque.

L'objectif est de répondre aux exigences du marché en tant qu'acteurs clés. La **QUALITÉ**, les **SYSTÈMES**, la **DURABILITÉ** et l'**AVENIR**, sont les piliers qui motivent et stimulent notre organisation.

S.A. PRODER DNA is encoded by chromosomes that work tirelessly to develop, consolidate and improve brand values.

The aim is to meet the demands of the market as key players.

QUALITY, SYSTEMS, SUSTAINABILITY and **FUTURE** are the pillars that motivate and promote our organisation.



Blanchisserie professionnelle
Professional laundry



Cuisine collective
Commercial kitchens



Nettoyage professionnel
Professional cleaning



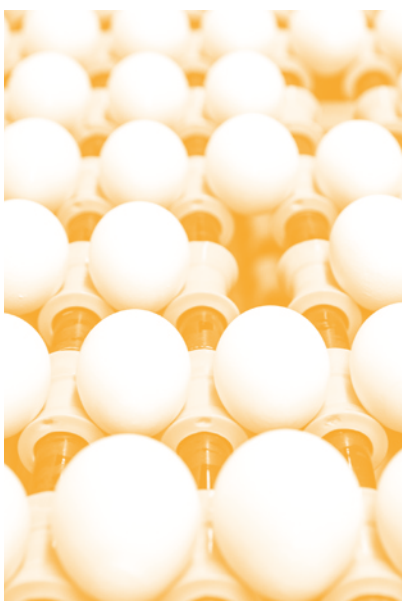
Santé et centres sanitaires
Health care centres



Industrie alimentaire
Food industry



Spécialités chimiques
Chemical specialties



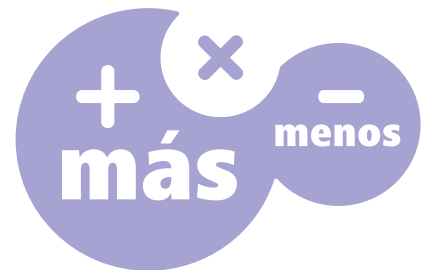
Cuisines collectives



Collective kitchens

L'objectif principal des produits, systèmes et services de **S.A. PRODER** est de maintenir la sécurité des aliments tout en préservant leurs propriétés organoleptiques. Nous sommes conjointement responsables de la sécurité alimentaire, c'est pourquoi nous menons des recherches permanentes pour développer des technologies de pointe.

The main objective of **S.A. PRODER** products, systems and services is to maintain food safety while preserving its organoleptic properties. We are jointly responsible for food safety, which is why we are continually researching to develop cutting-edge technologies.



La chose la plus précieuse pour notre organisation est de dépasser les attentes des clients. **Plus x moins** est la philosophie qui nous pousse à améliorer les produits, les systèmes et les services qui symbolisent l'expérience **S.A. PRODER**.

The most valuable thing for our organisation is to exceed customer expectations.

More for less is the philosophy that drives us to improve the products, systems and services that symbolise the **S.A. PRODER** experience.



Catalogue

Catalogue

Conseil

Consulting



pág. 2 - 3

Secteurs

Sectors



pág. 4 - 5

Zones

Areas



pág. 6 - 7

Désinfection

Disinfection

Sécurité alimentaire

Food safety

Sécurité au travail

Workplace safety

Réduction des coûts

Cost reduction

Respect de l'environnement

Respect for the environment

Fast food

Fast food

Restaurants

Slow food

Ateliers

Workshops

Restauration commerciale

Commercial catering

Restauration sociale

Social catering

Cuisson à chaud - Cuisson

Hot kitchen - Cooking

Cuisson à froid - Préparation

Cold kitchen - Preparation

Entrepôt

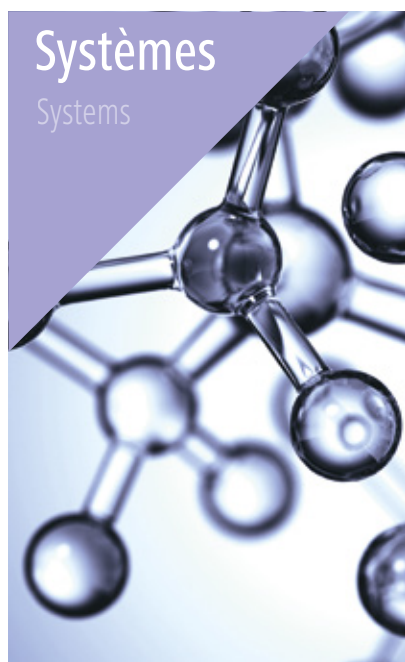
Store

Surfaces

Surfaces

Vaisselle

Crockery



pág. 8 - 9

Système de dosage intelligent
Smart dosing system

Manipulation sûre
Safe handling

Protocoles d'application
Application protocols

Ultra-concentrés
Ultra concentrates

Homologations
Standards



pág. 10 - 11

Évaluation des besoins
Needs study

Conception des protocoles
Protocols design

Conseil
Consulting

Formation du personnel
Staff coaching



pág. 12 - 13

PROFOOD MIX

PROCLEAN

PROWASH

PROSHINE

Conseil

Consulting

La sécurité alimentaire est l'ensemble des mesures et procédures visant à garantir la sécurité des aliments. **S.A. PRODER** a une connaissance approfondie des pratiques et de la législation en matière de cuisine afin d'apporter de réelles solutions.

Food safety is the sum of measures and procedures aimed at guaranteeing food safety.

S.A. PRODER has an in-depth knowledge of kitchen practices and legislation and its legislation to provide real solutions.



Désinfection Disinfection

La législation européenne incite à ce que seuls les fabricants tels que **S.A. Roder** soient autorisés à proposer une large gamme de solutions de désinfection.

European legislation encourages that only manufacturers such as **S.A. Roder** are authorised to offer a wide range of disinfection solutions.



Sécurité alimentaire Food security

Nous concentrons nos connaissances sur la conception de procédures et de systèmes personnalisés pour garantir la sécurité dans les cuisines collectives.

We focus our knowledge on the design of the customised procedure and systems to guarantee safety application in collective kitchens.



RISQUES

Risks

POINTS DE CONTRÔLE

Control points

LIMITES CRITIQUES

Critical limits

MÉTHODES DE SURVEILLANCE

Monitoring methods

ACTIONS CORRECTRICES

Corrective measures

VÉRIFICATION DU PROCESSUS

Process verification

DOCUMENTATION

Documents



Respect de l'environnement

Respect for the environment

L'avenir de la planète dépend de notre responsabilité en matière de production. C'est pourquoi nous fabriquons des solutions chimiques qui sont respectueuses de l'environnement et dont l'empreinte carbone est minimale.

The future of the planet depends on our production responsibility. That's why we manufacture chemical solutions that are environmentally friendly and minimal carbon footprint.



Réduction des coûts

Cost reduction

Chez **S.A. PRODER**, nous analysons les produits et les systèmes de dilution les mieux adaptés à chaque cas pour garantir des résultats avec le CT (coût total) le plus bas du marché.

At **S.A. PRODER** we analyse the best products and dilution systems to switch each case to guarantee results with the lowest TC (Total Cost) on the market.

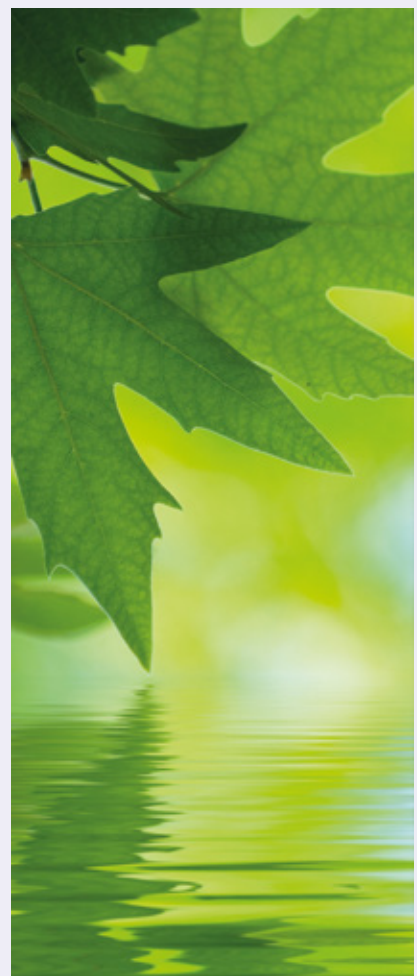


Sécurité au travail

Workplace safety

Nous fournissons des solutions d'application responsables qui respectent la santé des utilisateurs avec des systèmes de dosage sûrs pour les utilisateurs.
Priorité à la personne.

We provide reliable application solutions that respect the user's health with dosing systems that are safe for users.
People come first.

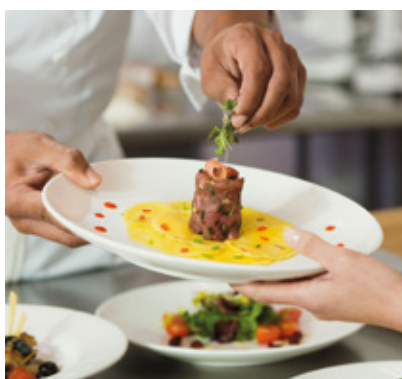


Secteurs

Sectors

Nos ressources nous permettent de répondre aux besoins en matière de désinfection et d'hygiène dans tous les secteurs de la restauration. Grâce à une analyse approfondie du marché, nous sommes efficaces aussi bien dans les grandes franchises que dans les petits établissements.

Our resources enable us to respond to the needs of disinfection and hygiene in any area of the catering industry. Thanks to an in-depth analysis of the market, we are effective in both large franchises and small establishments.



Fast food

Fast food

Les ultra-concentrés **S.A. PRODER** sont faciles à utiliser et permettent de réduire l'espace de stockage avec un minimum de produits à utiliser, axés sur les grandes chaînes et les franchises.

S.A. PRODER ultra-concentrates are easy to use and reduce storage space with a minimum of products to be used, focused on large chains and franchises.



Restaurants

Restaurants

Produits et systèmes spécialisés pour les cuisines gastronomiques les plus exigeantes, où il est nécessaire de donner une excellente image dans le traitement de la verrerie et de la vaisselle.

Specialised products and systems for better kitchens, where is necessary the perfect glassware and tableware treatment. Giving an excellent image in the.



Ateliers

Workshops

Des produits très efficaces pour soutenir les travaux professionnels de désinfection et d'hygiène dans les zones de transformation, de manipulation et de conditionnement des aliments.

Highly effective products to support professional disinfection and hygiene work in food processing, handling and packaging areas.



Restauration commerciale

Commercial catering

Nous activons les protocoles d'hygiène HACCP qui garantissent la qualité des produits alimentaires, évitent les toxi-infections et rendent la manipulation des aliments efficace.

We activate HACCP hygiene protocols that ensure the quality of food products, avoid toxic-infections and make food handling efficient.



Restauration sociale

Social catering

La sécurité alimentaire est une priorité absolue. C'est pourquoi nous proposons des plans d'hygiène qui minimisent la contamination croisée et le développement microbien.

Food safety is a top priority. For this reason, we offer hygiene plans that minimise cross-contamination and microbial growth.

UNE-EN 13697

UNE-EN 14476

N° REG. 20/90-03908-HA

BACTÉRICIDE, LÉVURICIDE ET VIRUCIDE
Bactericidal, levuricidal and virucidal

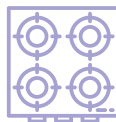


Zones

Areas

Nous développons des produits spécifiques pour répondre aux différentes zones de la cuisine avec la conception d'applications qui résolvent toute situation de nettoyage. Toutes nos solutions sont conformes à la législation en vigueur en matière d'hygiène et de désinfection.

We develop specific products to respond to the different areas of the kitchen with the design of applications that solve any cleaning situation. All our solutions comply with current legislation on hygiene and disinfection.



Cuisson à chaud - Cuisson Hot kitchen - Cooking

Dans cette zone, une grande quantité de matières organiques et de graisses brûlées s'accumulent, ce qui est difficile à éliminer. **S.A. PRODER** dispose de produits à haut pouvoir dégraissant qui accélèrent les tâches de nettoyage.

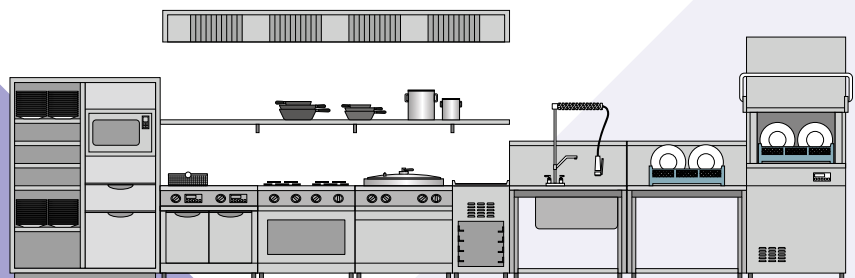
In this area, a large amount of organic matter and burnt grease accumulates, which is difficult to remove. **S.A. PRODER** has products with high degreasing power that speed up cleaning tasks.



Cuisson à froid - Préparation Cold Cooking - Preparation

La cuisine froide est une zone sensible à la contamination croisée. C'est pourquoi nous avons développé des produits désinfectants qui empêchent la croissance microbienne des denrées alimentaires.

The cold kitchen is an area susceptible to cross-contamination. For this reason, we developed disinfectant products that prevent microbial growth of foodstuffs.





ADJUVANT TECHNOLOGIQUE POUR LA DÉSINFECTION DE L'EAU ET DES VÉGÉTAUX

It's a technological adjuvant for water and vegetable disinfection.



Entrepôt Store

Dans un entrepôt de produits non périssables, la règle FIFO (First In, First Out) doit être respectée, les surfaces doivent être nettoyées correctement et un protocole d'hygiène préalablement établi doit être suivi.

In a non-perishables warehouse, the FIFO (First In, First Out) rule must be kept. A previously hygiene protocol must be established, and all surfaces must be cleaned.



Vaisselle Crockery

Les ultra-concentrés S.A. PRODER pour le nettoyage et le polissage de la vaisselle, associés aux systèmes de dilution PGS, sont une référence en matière d'économie et de qualité.

S.A. PRODER ultra-concentrates for the dishes cleaning and polishing, together with PGS dilution systems, are a benchmark for savings and quality.



Surfaces Surfaces

Nous sommes spécialisés dans la production de désinfectants et de nettoyeurs de surface qui n'endommagent pas et n'affectent pas l'aspect original des meubles ou des équipements.

We specialise in surface disinfectants and cleaners production that does not damage or affect the original appearance of furniture or equipment.



Systemes

Systems

Les systèmes de dosage PGS réduisent la consommation au minimum sans réduire l'efficacité du processus de nettoyage. Dans le même temps, ils font l'objet d'une analyse approfondie afin d'améliorer leur manipulation et la sécurité des utilisateurs.

PGS dosing systems reduce consumption to a minimum without reducing the efficiency of the cleaning process. At the same time, they are subject to a thorough analysis for improved handling and user safety.



PGS[®]
SYSTEMS



Systeme de dosage intelligent Smart dosing system

Des systèmes de dosage et d'application intelligents conçus pour créer l'équilibre parfait entre efficacité, facilité d'utilisation, sécurité et rentabilité.

Our intelligent dosing and application systems are designed to create the perfect balance between efficiency, ease of use, safety and cost-effectiveness.

Manipulation sûre Safe handling

Des systèmes de dilution et d'application des produits qui garantissent pleinement la santé et le bien-être des utilisateurs et des applicateurs, en évitant les situations dangereuses indésirables.

Our product dilution and application systems fully guarantee the health and well-being of users and applicators, avoiding undesirable hazardous situations.



eco ONE®

eco SAFETY®

mix®
System

COMPACT
System

MAGIC
System



Protocoles d'application

Application protocols

S.A. PRODER propose à ses clients une application en ligne pour la conception de plans d'hygiène. Un outil intuitif et agile qui permet de se conformer au règlement européen 852/2004.

S.A. PRODER offers its clients an online application for hygiene plan design. It's an intuitive and agile tool that allows compliance with European regulation 852/2004.



Ultra-concentrés

Ultra concentrates

S.A. PRODER formule des ultra-concentrés d'avant-garde capables d'obtenir une rentabilité maximale, ainsi que de réduire drastiquement l'empreinte carbone.

S.A. PRODER formulates cutting-edge ultra-concentrates capable of obtaining maximum profitability and drastically reducing the carbon footprint.

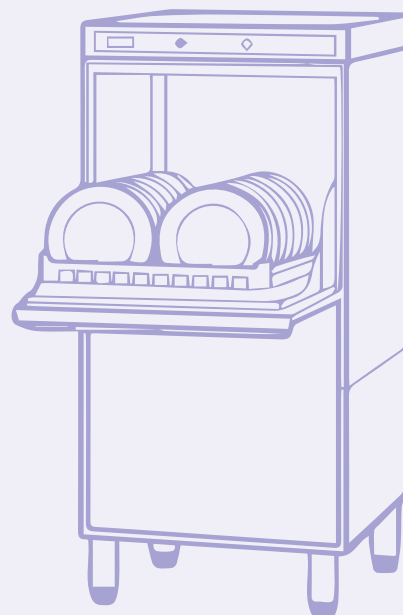


Homologations

Standards

Nous nous soumettons librement à des contrôles de qualité réguliers et au renouvellement des certifications ISO de bonnes pratiques de production qui garantissent l'efficacité de nos produits.

We freely submit to regular quality controls and renewal of ISO certifications of good production practices that guarantee the effectiveness of our products.



Services

Services

S.A. PRODER propose un programme complet comprenant l'étude des besoins, la conception sur mesure des processus, l'installation, la maintenance et le suivi technique des systèmes, la formation du personnel utilisateur et la garantie de rentabilité.

S.A. PRODER offers a complete programme comprising the study of needs, the customised design of processes, the installation, maintenance and technical monitoring of the systems, the training of user personnel and the guarantee of profitability.

(GLOBAL) CONCEPT

★ FORMATION
Coaching

★ LOGISTIQUE
Logistics

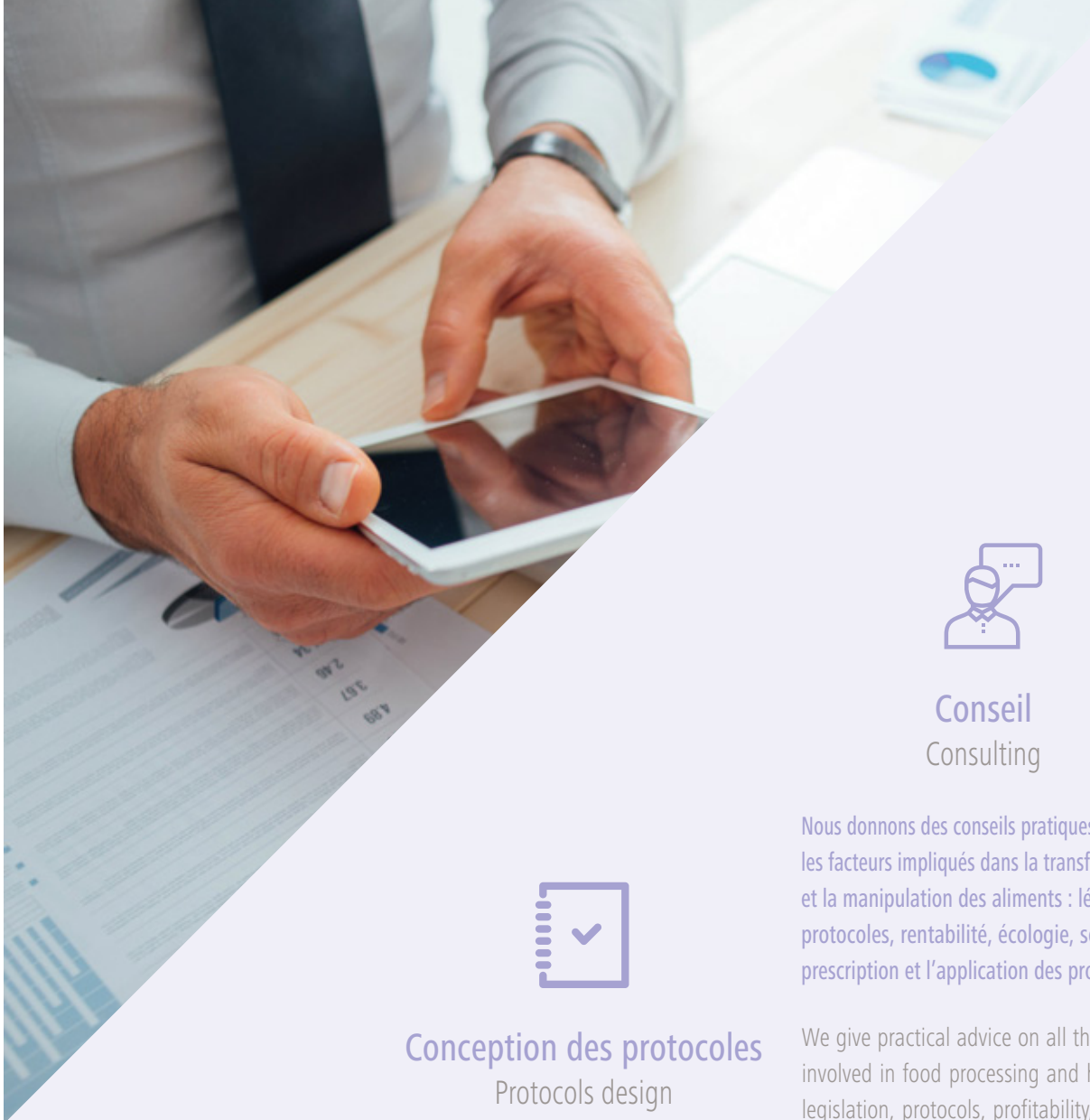
★ CONSEILS
Consulting

★ PROTOCOLES
Protocols

★ AUDIT
Audit

★ SERVICE TECHNIQUE
Technical service





Conseil Consulting

Nous donnons des conseils pratiques sur tous les facteurs impliqués dans la transformation et la manipulation des aliments : législation, protocoles, rentabilité, écologie, sécurité, prescription et l'application des produits.

We give practical advice on all the factors involved in food processing and handling: legislation, protocols, profitability, ecology, safety, product prescription and application.



Conception des protocoles Protocols design

Nous appliquons des protocoles pour systématiser les tâches de nettoyage et de désinfection afin de respecter toutes les exigences réglementaires en vigueur.

We apply protocols to systematise cleaning and disinfection tasks to comply with all current regulatory requirements.



Évaluation des besoins Needs study

Nous analysons en profondeur les besoins de chaque client afin de reconnaître et d'appliquer correctement les protocoles, produits et systèmes qui améliorent la sécurité et les processus de nettoyage.

We analyse the needs of each client in depth to recognise and correctly apply the protocols, products and systems that improve safety and cleaning processes.



Formation du personnel Staff coaching

Nous proposons un plan de formation pour le personnel applicateur, avec des ressources techniques et pratiques avec une documentation adaptée aux activités d'aucune des zones de la cuisine.

We offer a training plan for application personnel, with technical and practical resources with documentation adapted to the activities of each of the areas in the kitchen.



Produits

Products

S.A. PRODER présente la gamme la plus complète de produits pour la désinfection et le nettoyage professionnels des salles de préparation, des surfaces, de la vaisselle, des boulangeries et de la manipulation des aliments, spécialement conçus et développés pour les cuisines professionnelles.

S.A. PRODER presents the most extensive of products for the professional disinfection and cleaning of preparation rooms, surfaces, crockery, bakeries and food handling, specifically designed and developed for professional kitchens.



1. Nos produits sont conformes à la législation régionale, nationale et européenne.

Our products comply with the legislation at regional, national and European levels.

2. Étiquetage toujours à jour et avec contrôle de version numérique. de contrôle de version.

Our labelling is ever-updated and with version control digits.



3. Chaque produit contient un code-barres qui peut être associé aux systèmes de gestion des stocks.

Each product contains a barcode to link with stock management systems.

4. Nous sommes membres d'ECOEMBES, ce qui signifie que tous nos emballages sont évalués et conçus pour avoir un impact minimal sur l'environnement. En outre, tous les conteneurs peuvent être éliminés comme des déchets dans le système de collecte sélective.

We are members of **ECOEMBES**, which means that all our packaging is assessed and designed to have a minimal environmental impact. In addition, all containers can be disposed of as waste in the Selective Collection System.



PROFOOD MIX

Gamme de produits ultra-concentrés qui offrent les meilleurs résultats, l'efficacité et le rapport coût-efficacité.

Our range of ultra concentrated products offers the best results, efficiency and cost-effectiveness.



PROCLEAN

Nettoyants, assainissants et désinfectants pour le nettoyage en profondeur de toutes les surfaces dans les cuisines collectives.

The cleaners, sanitisers and disinfectants selection for deep collective kitchen surface cleaning.



PROWASH

Des produits de lavage automatique de la vaisselle qui donnent des résultats imbattables pour la verrerie, la vaisselle et les ustensiles.

Automatic dishwashing solutions to give unbeatable results for glassware, crockery and utensils.



PROSHINE

Polissage automatique de la verrerie, de la vaisselle et des ustensiles. Des solutions avec la technologie la plus avancée.

Automatic dishwashing solutions to give unbeatable cleaning results in glassware, crockery and utensils.



Cuisines collectives

Commercial kitchens

*Seulement des
solutions*



FRANCE

Tel. 03.29.34.46.17
contact@hygiecol.fr



BARCELONA

Tel. +34 937 132 025
info@saproder.com



ZARAGOZA

Tel. +34 976 144 817
aragon@saproder.com



ALICANTE

Tel. +34 966 117 012
levante@saproder.com



Tel. +34 937 133 938 | info@saproder.com · www.saproder.com

Registre des désinfectants hospitaliers : 6181DS

Registre Produits Sanitaires: 6128-PS

ROESP - B-0102-E

Registre Cosmétiques: 1700CS

