



Processing & Handling

Stainless steel solutions for the food





NL Historie en de kracht van nu

In 1958 begon De Jager RVS met het ontwikkelen en bouwen van roestvaststaal machines en apparaten voor de zuivelindustrie. Vandaag de dag zijn wij uitgegroeid tot een hoogwaardige oplossingsgerichte leverancier met als twee pijlers **Processing & Handling**. Maar nu voor de gehele voedingsindustrie waar wij door de jarenlange ervaring en diepgewortelde achtergrond van meedenken de eisen kennen en de uitdagingen begrijpen.

EN History and the powerful capabilities of today's organisation

De Jager RVS started developing and building stainless steel machines and equipment for the dairy industry in 1958. Since then, we have grown and developed into a supplier of high-quality solutions in the two areas **Processing & Handling**. But now for the entire food industry, and thanks to our long-standing experience and deep-rooted co-makership philosophy, we know the requirements here and understand the challenges.

DE Unternehmensentwicklung

Im Jahr 1958 begann De Jager RVS Maschinen und Apparate aus Edelstahl zu entwickeln und bauen. Bis heute sind wir zu einem Anbieter von hochwertigen Lösungen in den beiden Bereichen **Processing & Handling** gewachsen. Wir arbeiten Hand in Hand mit allen Zweigen der Lebensmittelindustrie und bringen dort unseren breiten Erfahrungsschatz ein. Wir kennen die spezifischen Anforderungen und denken mit, um gemeinsam Lösungen zu entwickeln.



Custom-made food machinery

Mission & Vision

EN The mission: We want to contribute to a risk-free food production by delivering safe and hygienic customised solutions. We are a reliable partner with specialist knowledge of stainless steel customisation in the food industry. We strive towards a partnership with our customers to realise the best-possible solution together. **The vision:** We are a reliable, innovative and social company that keeps – and enjoys – innovating to achieve the highest possible customer satisfaction.

DE Die Mission: Wir möchten unseren Teil beitragen, um eine risikolose Lebensmittelproduktion sicherzustellen. Dazu liefern wir sichere und hygienische Individuallösungen. Wir sind ein zuverlässiger Partner mit speziellem Fachwissen in Edelstahllösungen für die Lebensmittelindustrie. Wir streben nach einem partnerschaftlichen Miteinander mit unseren Kunden, um bestmögliche Lösungen zu realisieren. **Die Vision:** Wir sind ein zuverlässiges, innovatives und verantwortlich handelndes Unternehmen. Wir verbessern und ständig im Interesse unserer Kunden und für unsere Mitarbeiter.

Missie & Visie

NL De missie: Wij willen bijdragen aan een risicoloze voedselproductie door het leveren van veilige en hygiënische maatwerkoplossingen. Wij zijn een betrouwbare partij met specialistische kennis van RVS maatwerk in de food. Wij streven naar een partnerschap met onze klanten om met hen de best werkende oplossing te realiseren.

De visie: Wij zijn een betrouwbaar, innovatief en sociaal bedrijf dat blijft vernieuwen voor de klant en ons werkplezier.



NL Goed en helder advies

Of het nu gaat om nieuwe machines, processen of aanpassingen, samen met u komen wij tot de meest geschikte oplossing. U bespreekt met één van onze adviseurs uw wensen, waarna onze specialisten een grondige studie uitvoeren naar de mogelijkheden en u het meest geschikte idee presenteren in een goed en helder onderbouwd advies. Door de nauwe samenwerking, zowel intern als met u, komen we tot de beste oplossingen en innovaties.

EN Effective and clear proposal

Based on your input and feedback, we devise the most suitable solution for new machines, processes or modifications. You discuss your requirements with one of our sales engineers, our specialists perform a thorough analysis of the possibilities and then present the most suitable idea to you in a professional and clearly substantiated proposal. This close collaboration, both internally and with your organisation, leads to the best solutions and cutting-edge innovations.

DE Fundierte Beratung

Ob neue Maschinen, Prozesse oder Anpassungen, zusammen mit Ihnen entwickeln wir die beste Lösung. Sie besprechen Ihre Wünsche mit uns. Unsere Spezialisten analysieren die Situation und die Möglichkeiten. Daraufhin präsentieren wir Ihnen die am besten geeignete Lösung. Durch die enge Zusammenarbeit, sowohl intern als auch mit Ihnen, entwickeln wir die besten Lösungen und Innovationen.



Ergonomic & efficient

The best solutions

Efficient handling

- NL** De handling van deze grote worst kook- en koelbakken was zwaar en arbeidsintensief. Dankzij het huidige slimme en geautomatiseerde proces wordt nu ergonomisch en energiebesparend gewerkt met slechts incidentele arbeidsinzet.
- EN** Handling these large sausage cooking and cooling trays was strenuous and labour-intensive. The current smart and automated process is both ergonomic and more energy-efficient and only requires incidental physical handling.
- DE** Das Handling von großen Wurstkoch- und Kühlbehältern war schwer und arbeitsintensiv. Doch durch moderne und automatisierte Prozesse können wir nun ökonomisch und energiesparend mit weniger Aufwand arbeiten.



NL Betrouwbaar processysteem

Als voedselproducent produceert u in een continuproces en of in batches, dagverse en of houdbare producten. Met het juiste processing apparaatuur kookt, koelt, mengt en bereidt u efficiënt en hygiënisch. Of u nu wilt optimaliseren, gaat uitbreiden of van plan bent een nieuw product op de markt te brengen, in overleg met u ontwerpen en bouwen wij een passend en betrouwbaar processysteem naar wens.

EN Reliable process system

As an industrial food producer, you make a fresh or long-life product in a continuous process or in batches. You cook, cool, mix and prepare the ingredients efficiently and hygienically with the right processing equipment. When you plan to optimise, expand capacity or launch a new product on the market, we build a suitable and reliable process system that satisfies your requirements based on your input and feedback.

DE Zuverlässige Prozesssysteme

Als Lieferant der Lebensmittelindustrie produzieren Sie in Fließbandfertigung oder Stapelware, frische oder haltbare Ware. Mit den richtigen Anlagen kochen, kühlen, mischen und bereiten Sie effizient und hygienisch zu. Ob Sie effizienter werden, die Kapazitäten steigern oder ein neues Produkt auf den Markt bringen möchten: Zusammen mit Ihnen bauen wir Ihnen das passende Prozesssystem nach Ihren Wünschen.

Process optimisation



Reliable & high-quality

Customised production facility

- NL Dit maatwerk processysteem bouwden wij voor een moderne productiefaciliteit waar de waarden optimale hygiëne, vergaande automatisering, efficiency en duurzaamheid centraal staan.
- EN We built this custom process system for a modern production unit where optimal hygiene, extensive automation, efficiency and sustainability are key aspects.
- DE Wir bauen maßgeschneiderte Prozesssysteme für Ihre moderne Produktionsoptimierung. Dabei stehen Hygiene, weitreichende Automatisierung, Effizienz und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt.



NL Hoge kwaliteit handling

Handling is een essentieel aspect in de voedingsindustrie. Het vraagt tijd, kracht en hygiënische aandacht. Wilt u graag uw handlingproces automatiseren of optimaliseren? Dan bedenken wij samen met u de best passende oplossing. Door onze jarenlange ervaring hebben wij hiervoor de benodigde expertise en wij nemen uw bedrijf en product als uitgangspunt. Of het nu gaat om het doorvoeren, het heffen en kiepen of het transporteren van uw product, bij ons ontvangt u maatwerk naar wens.

EN High-quality handling

Handling is an important activity in the food industry. It takes time, consumes energy and needs to be hygienic. Are you planning to automate or optimize your handling process? If so, we will work with you to find the most suitable solution. Thanks to our many years of experience, we have the required expertise for this. And we take your company and product as a starting point. Regardless of your requirement - feeding, lifting, tipping or transporting your product - we produce the customised equipment you require.

DE Hohe Qualitätsstandards

Standardisierung ist ein essenzieller Aspekt in der Lebensmittelindustrie. Die Anforderung an Produktionszeit und Hygiene sind hoch. Sie wollen Ihre Prozesse optimieren? Dann denken Sie mit uns über bestmögliche Lösungen nach. Dank unserer langjährigen Erfahrung haben wir dafür das nötige Know-how. Wir nehmen Ihr Unternehmen und ihre Produkte als Ausgangspunkt. Ob Fördern, Heben, Kippen oder das Transportieren Ihrer Produkte, wir entwickeln maßgeschneiderte Lösungen nach Wunsch. Produkte, wir entwickeln maßgeschneiderte Lösungen nach Wunsch.



Safe and simplified

Food-handling solutions

Efficiency

- NL** Het optimaliseren van deze vleesverwerkingslijn leidde tot een lager productuitval en minder productbeschadiging. Daarnaast zorgde het voor een consistente workflow en hoge efficiency.
- EN** Optimising this meat processing line led to lower product waste and less product damage. Further benefits were a consistent workflow and high efficiency.
- DE** Das Optimieren von Fleischverarbeitungslinien führte zunächst zu höherer Produktivität und geringerem Produktausfall. Daraus ergab sich ein kontinuierlicher Workflow und höhere Effizienz.



Meet requirements

NL

Voldoen aan de eisen

Al onze installaties voldoen aan de wettelijke bepalingen op het gebied van veiligheid, onderhoud en ergonomie. Wij houden rekening met de geldende hygiënerichtlijnen met HACCP en EHEDG als belangrijkste en passen alleen geschikte voedselcontact materialen volgens (EG) nr.1935/2004 toe. De Jager RVS is ISO 9001: 2008, VCA en NEN-EN1090 gecertificeerd en al onze lassers zijn hoog gekwalificeerd.

EN

Satisfying requirements

All our systems comply with the legal requirements regarding safety, maintenance and ergonomics. We comply with the valid hygiene guidelines, such as HACCP and EHEDG, and only use suitable food contact materials according to Regulation (EC) No 1935/2004. De Jager RVS is certified according to ISO 9001:2008, VCA and NEN-EN1090 and all our welders are qualified to the highest standards.

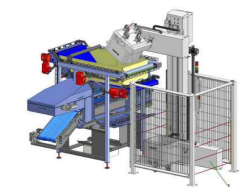
DE

Anforderungen

All unsere Anlagen erfüllen die gesetzlichen Bestimmungen zur Sicherheit, Wartung und Ergonomie. Wir berücksichtigen dabei die geltenden Hygienerichtlinien des HACCP und EHEDG und verwenden ausschließlich für Nahrungsmittel geeignete Materialien gemäß (EG) Nr.1935/2004. De Jager RVS ist ISO 9001: 2008, VCA und NEN-EN1090 zertifiziert und alle unsere Mitarbeiter sind dementsprechend qualifiziert.

Safe and hygienic





NL Engineering

Samen met u ontwikkelt ons deskundig en ervaren engineeringsteam elke gewenste installatie. Van standalone tot een gehele productielijn. We luisteren aandachtig naar uw wensen en bedenken in nauw overleg met u de beste oplossing waarna wij een ontwerptekening maken. Na uw goedkeuring maken wij een uitgebreide 3D tekening waardoor u een realistisch beeld van de machine en een goede inschatting van de investering krijgt. Eventueel kunnen de constructietekeningen direct onze eigen productie in.

EN Engineering

Our expert and experienced engineering team cooperates with you closely to develop the exact system you require. Ranging from stand-alone units to a complete production line. We listen carefully to your wishes and produce a design drawing based on the best solution. After obtaining your approval, we produce a 3D drawing which gives you a realistic impression of the machine and allows an accurate estimate of your investment. The design is ready for production at our manufacturing facility.

DE Engineering

In enger Zusammenarbeit mit Ihnen entwickelt unser erfahrenes Engineeringteam die gewünschte Anlage – von Einzelanlagen bis hin zu kompletten Produktionslinien. Wir analysieren Ihre Wünsche sehr genau und fertigen eine Konzeptzeichnung an. Nach Ihrer Freigabe entwerfen wir eine 3D-Zeichnung, um ein realitätsgetreues Bild der Maschine sowie ein Investitionsrahmen zu erhalten. Die Zeichnung kann anschließend 1:1 in unserer Produktion umgesetzt werden.



Innovative designs from brilliant engineers

Working together on solutions

Flexibel

- NL** Zowel de engineering als de productie hebben wij in eigen huis. Dit zorgt voor korte communicatielijnen en grote project betrokkenheid. Mede hierdoor is veel flexibiliteit mogelijk, is de kwaliteit hoog en krijgt u op tijd geleverd.
- EN** We engineer and manufacture the products ourselves. This guarantees short lines of communication and maximum focus on your project. As a result, we can react flexibly, quality is high and you receive the goods on time.
- DE** Engineering und Produktion sind bei uns unter einem Dach. Das sorgt für kurze Kommunikationswege und einen guten Projektlauf. Das wirkt sich aus auf Flexibilität, Qualität und Termintreue.



NL Desgewenst leveren wij turnkey
Wij bieden onze klanten het totaalpakket. We bespreken samen uw wensen, geven advies, ontwerpen en bouwen in eigen fabriek. Naast een turnkey levering bieden we ook nazorg. En u bent welkom in de werkplaats om de vorderingen te volgen. Naast deze efficiënte werkwijze heeft u maar één aanspreekpunt waardoor u zich kunt blijven focussen op uw eigen werkzaamheden.

EN Turnkey delivery if required
We offer our customers a total package. We discuss your wishes with you, give you advice, design and build in our own factory. And also we offer after-sales service in addition to turnkey delivery. If desired, we arrange update meetings during the project and you are welcome to visit the factory to view progress. In addition to the advantages of this efficient working method, you also benefit from a single point of contact so that you can continue to focus on your own work.

DE Auf Wunsch schlüsselfertig
Wir bieten unseren Kunden ein Gesamtpaket. Wir besprechen Ihre Wünsche, geben Empfehlungen, Entwürfe, produzieren selbst und neben der schlüsselfertigen Übergabe bieten wir Ihnen auch die Wartung an. Sie sind auch jederzeit willkommen, um die Produktionsfortschritte bei uns zu verfolgen. Sie haben nur einen Ansprechpartner und können sich ganz auf Ihr Tagesgeschäft konzentrieren.

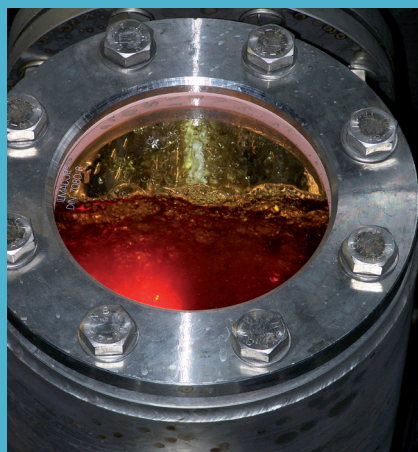


Total care package

Turnkey

Information

- NL** Wilt u graag meer informatie, een vrijblijvend advies of een afspraak maken? Neemt u gerust contact met ons op. Zie hiervoor achterzijde.
- EN** Would you like more information, a free assessment or do you wish to make an appointment? Please do not hesitate to contact us. See reverse for more information.
- DE** Sind Sie an weiteren Informationen interessiert oder möchten einen Termin vereinbaren, so nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf. Weitere Informationen dazu auf der Rückseite.



De Jager RVS
Oostergoweg 7
NL - 9101 PL Dokkum

Postal address
PO 1500
NL - 9100 CA Dokkum

Phone
0031 (0)519 - 292 954

Fax
0031 (0)519 - 295 787

E-mail
info@jagerrvs.nl

Website
www.jagerrvs.nl

