

# HYGIENIC STORAGE SYSTEMS

OPTIMALE HYGIENE,  
EINFACHE LAGERUNG

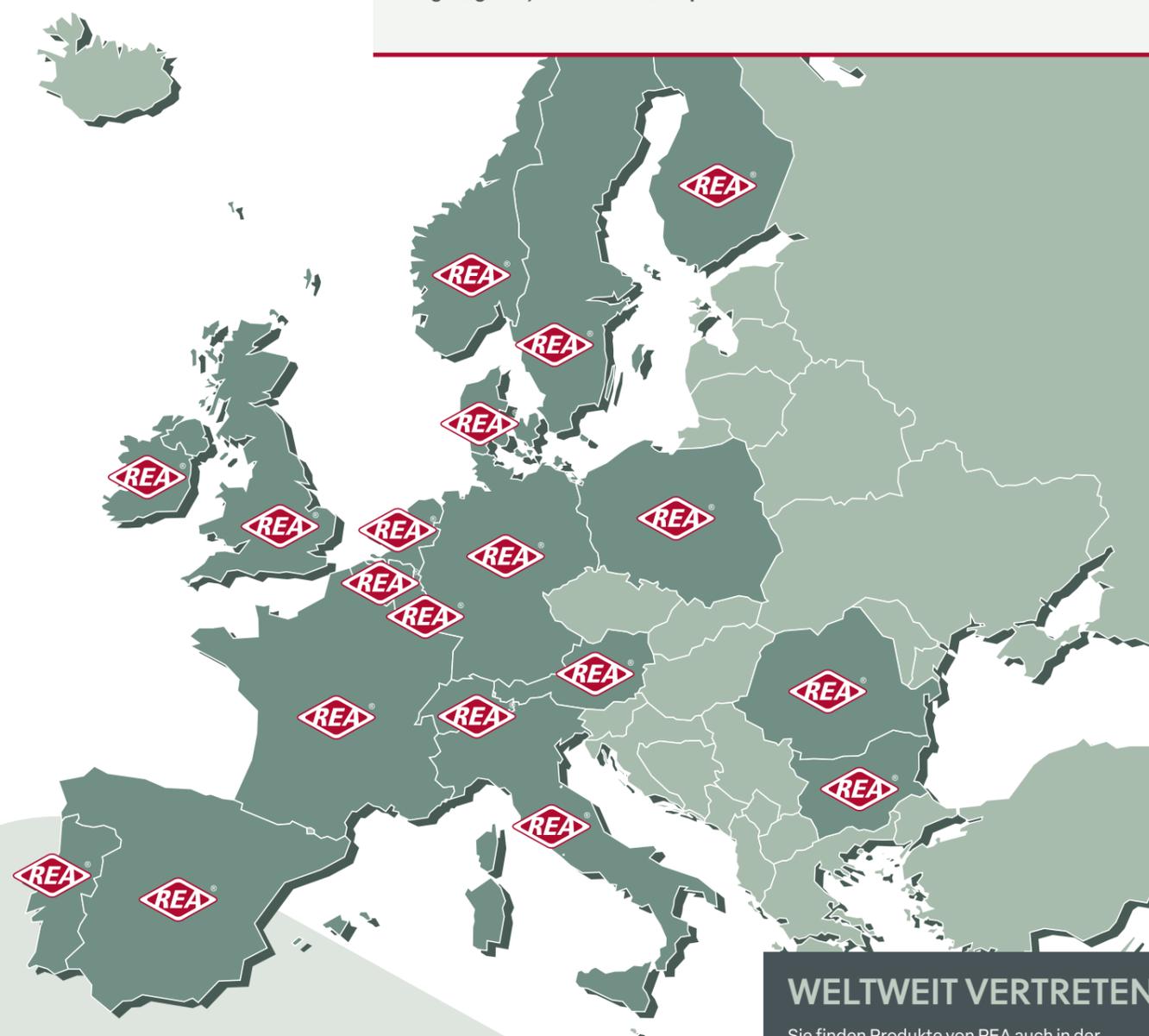
DE



HYGIENIC STORAGE SYSTEMS

# LIEFERGEBIETE IN EUROPE

REA Industrie en Handelsonderneming liefert hochwertige Lagersysteme aus Kunststoff in ganz Europa. Wir bieten Lösungen, die den höchsten Normen in Bezug auf hygienische Lagerung entsprechen. Entdecken Sie heute noch, wie REA auch Ihrem Unternehmen helfen kann, effizienter und hygienischer zu agieren – ganz gleich, wo Sie sich in Europa befinden.



## WELTWEIT VERTRETEN

Sie finden Produkte von REA auch in der Karibik, sowie in Australien und Neuseeland.

# WILLKOMMEN BEI REA



Wir sind stolz auf die von uns produzierten hochwertigen Kunststoff-Lagersysteme, die strengen Normen genügen. Wir sind bereits seit über 60 Jahren zuverlässige Partner für Unternehmen, die Wert auf Hygiene, Langlebigkeit und Funktionalität legen.

Unsere Systeme punkten mit Zuverlässigkeit und Effizienz, ganz gleich, ob Sie in der Lebensmittelbranche tätig sind, im chemischen Sektor oder im pharmazeutischen Bereich.

Unsere Produkte erfüllen die höchsten Standards für hygienische Lagerung. Entdecken Sie unser Sortiment und lassen Sie sich von unseren Lösungen inspirieren, die Ihre Unternehmensführung verbessern.

Bei REA streben wir nach langlebigen Geschäftsbeziehungen, die auf Vertrauen, Qualität und Service basieren. Kontaktieren Sie uns, um die perfekte Lösung für Ihren Bedarf zu besprechen.

Mit freundlichen Grüßen,

**Hubert van Hooren**  
Geschäftsführer

## EIN STÜCK GESCHICHTE

1964 entwickelte Siebe Rijploeg, der Gründer von REA, ein Lagerregal aus Kunststoff. Das Regal war so schlicht wie revolutionär. REA brachte als erstes Unternehmen ein Lagersystem aus Kunststoff auf den Markt, das eine wichtige Marktlücke für die Lebensmittelindustrie füllte. Es stellte sich als Volltreffer heraus.

Endlich konnten Lebensmittel verantwortungsbewusst auf hygienische Weise gelagert werden. Auch für Schwimmbäder, Sportstätten, Erholungs- und Reha-Einrichtungen stellen die Kunststoffprodukte eine wertvolle Erneuerung dar und kommen bestens zu ihrem Recht. Im Laufe der Jahre wurden die Systeme immer weiter entwickelt und hat REA sich weltweit einen guten Namen erarbeitet.



# DIE BEDEUTUNG DER HYGIENISCHEN LAGERUNG

In der Lebensmittelindustrie ist Lebensmittelsicherheit von größter Bedeutung. Jeder Schritt von der Herstellung bis zum Verzehr muss strengen Normen genügen, um die Gesundheit der Verbraucher zu gewährleisten.



Unsere Lagersysteme wurden mit Augenmerk auf Hygiene und Lebensmittelsicherheit entworfen. Jeder Aspekt unseres Designs wurde sorgfältig erwogen und optimiert.

Eines der wichtigsten Merkmale unserer Lagersysteme ist der Einsatz hochwertiger und leicht zu reinigender Materialien. Glatten Oberflächen können Bakterien und andere Verunreinigungen nicht übersehen werden, sodass optimale Hygiene garantiert ist.

Mit REA können Sie sicher sein, dass Ihre Nahrungsmittel von der Herstellung bis zum Verzehr sicher und hygienisch gelagert werden. Wir wollen Ihnen die bestmöglichen Werkzeuge bieten, die Sie benötigen, um die strengsten Normen im Bereich Lebensmittelsicherheit einzuhalten, damit Sie Ihre Kunden mit Produkten von höchster Qualität beliefern



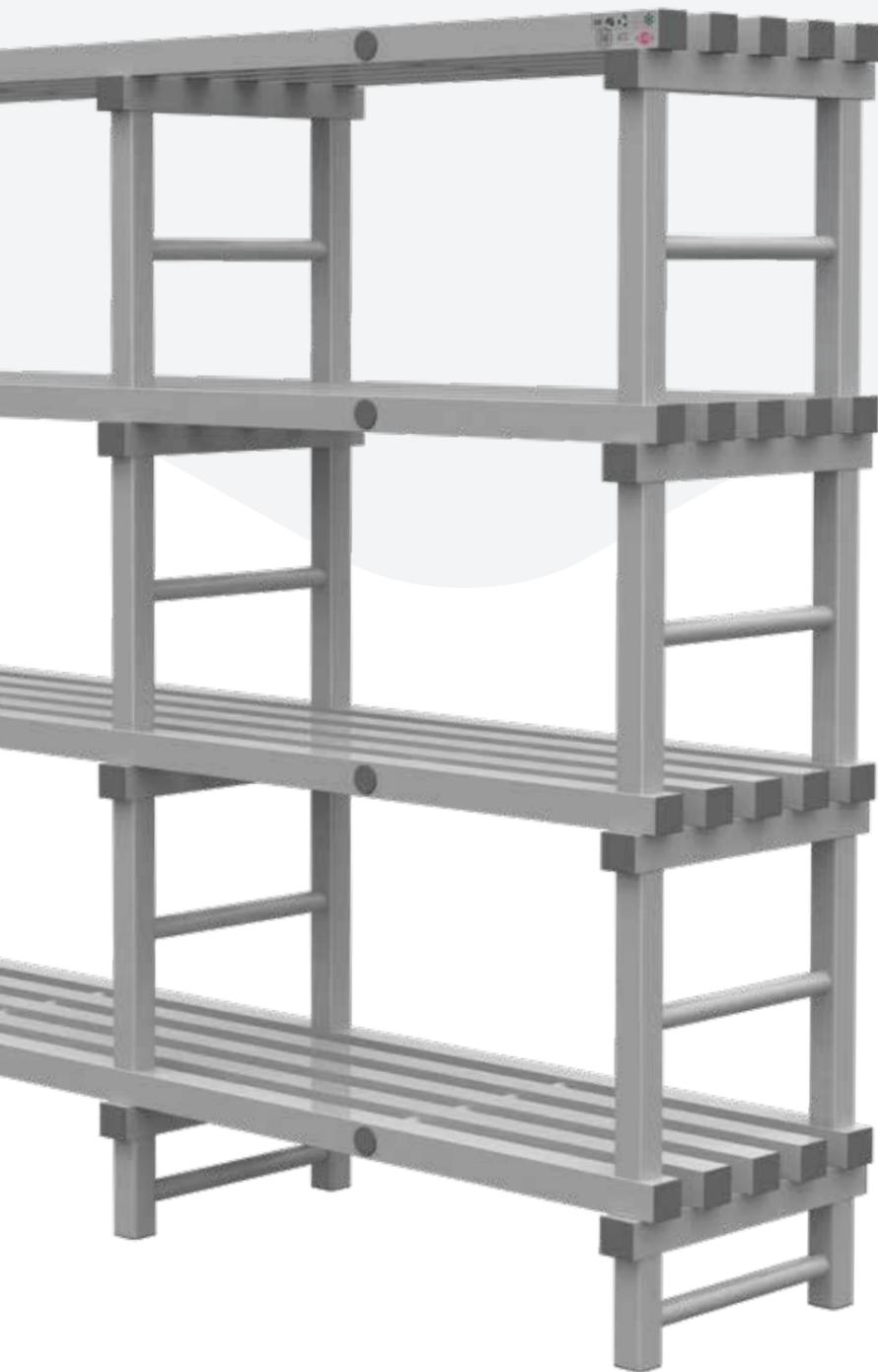
können. Entdecken Sie heute noch die Vorteile der hygienischen Lagerung mit REA und machen Sie Lebensmittelsicherheit zur Priorität in Ihrem Unternehmen.

Die Systeme von REA werden aus hochwertigem schlagfestem Kunststoff gefertigt und zeichnen sich durch eine hohe Traglast aus. Sie sind temperaturbeständig von

-40 °C bis +80 °C. Diese Eigenschaften führen zu einer beispiellos langen Verwendungsdauer der Produkte.

Alle Systeme können rollbar geliefert werden. Rollbare Systeme können mit Gummipuffern zum Schutz Ihrer Wände und Türrahmen versehen werden.

# SO VIELSEITIG SIND UNSERE LAGERSYSTEME



Die Lösungen von REA sind in vielen verschiedenen Größen erhältlich, sodass jeder Raum optimal genutzt werden kann. Ob Sie nun Ihre Vorräte besser organisieren oder Ihre Räumlichkeiten optimieren möchten. Dank der einfachen Montage und vollständigen HACCP-Konformität können Sie sich auf die Qualität unserer Systeme verlassen.

Besuchen Sie unsere Website [www.rea.nl](http://www.rea.nl) für weitere Informationen.

## DARUM SOLLTEN SIE REA WÄHLEN

Warum sollten Sie REA wählen? Unsere robusten und modularen Kunststoffregalsysteme sind leicht und hygienisch, ideal für verschiedene Lagerbedürfnisse. Mit unserem Fokus auf Produktqualität und Kundenorientierung sind wir seit sechzig Jahren ein zuverlässiger Anbieter für zahlreiche Unternehmen in vielen unterschiedlichen Branchen.

### Classic, Design und Grey

REA-Kunststoff-Lagersysteme sind in grünen und grauen Rohrprofilen erhältlich. Classic und Design sind beide grün, wobei Classic die traditionelle rote Ausführung und Design die graue Ausführung hat. Grey ist die (neue) Variante in grauen Rohrprofilen mit grauer Ausführung.



Classic



Design



Grey

### Original Dutch Design

REA Kunststoff-Lagersysteme beweisen seit 60 Jahren eine fast unverwüsthliche Zuverlässigkeit, die sich an der charakteristischen Farbgebung und robusten Ausstrahlung erkennen lässt. Dieses originale niederländische Produkt bietet jedem Nutzer eine zuverlässige und nachhaltige Lösung.

### Maßgefertigt

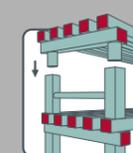
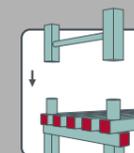
Mit REA können Sie den Ihnen zur Verfügung stehenden Platz maximieren. Unser Standardlieferprogramm bietet viele verschiedene Tiefen, Höhen und Breiten. Wir informieren Sie gerne über die Möglichkeiten.

### HACCP

Der Kunststoff lässt sich gründlich und einfach reinigen und rostet nicht. Die REA-Kunststoff-Lagersysteme entsprechen damit den Richtlinien des HACCP-Konzeptes.

### Einfache Montage

REA Lagersysteme wurden mit Blick auf eine mühelose Montage entworfen. Sie können das Regalsystem ohne Werkzeuge und ohne technische Fachkenntnisse in kürzester Zeit verwenden.





METZGEREI DENNIS VAN DE VEN

# EFFIZIENZ IN AKTION

➔ Dennis van de Ven ist stolzer Eigentümer einer handwerklichen Metzgerei in Schijndel. Seine Metzgerei bietet eine große Auswahl an hochqualitativem frischem Fleisch und viele von Hand gefertigte Fleischwaren. Hier teilt Dennis seine Erfahrungen mit den Produkten von REA.

“Wir sind seit 19 Jahren aktiv und die Regale von REA stehen hier ebenfalls schon seit 19 Jahren in sauberem Glanz. Uns fiel die Wahl von REA nicht schwer, da es sich um ein lokales Unternehmen aus Schijndel handelt. Die Regale sind robust und sehr langlebig. Das sieht man schon daran, dass wir sie noch immer verwenden. Außerdem sind sie leicht zu reinigen. Es sind wirklich gute Materialien. Langlebigkeit, Qualität und attraktive

Produkte waren für uns die wichtigsten Gründe für die Wahl der Regale von REA.

Neben den Regalen nutzen wir auch Wagen auf Rädern, die wir verschieben können. Außerdem besitzen wir einen Gewürzschrank, der komplett von REA eingerichtet wurde. Sie sind perfekt und vandalismusbeständig. Dies ist wichtig, damit sie nicht kaputtgehen, falls man aus Versehen dagegen fährt. Das ist ideal.

Vor allem für kleinere Artikel verwenden wir außerdem die Abdeckplatten von REA. So bleiben diese kleineren Teile aufrecht stehen und geraten nicht durcheinander. Die Zusammenarbeit mit REA verläuft sehr angenehm. Für REA haben die Regale nur einen Nachteil. Man kauft sie nur einmal und braucht danach nie mehr neue zu kaufen, haha.

Ich habe noch einen Tipp für REA: Verändert nicht zu viel am Konzept. Eine andere Farbe kann für neue Märkte interessant sein, doch das aktuelle Design hat einen deutlichen Wiedererkennungswert.

Ich bin sehr zufrieden mit den Produkten von REA. Sie genügen unseren Ansprüchen in den Bereichen Langlebigkeit, Qualität und Nutzerfreundlichkeit. Kurz gesagt, die Regale von REA sind eine wertvolle Ergänzung unserer Metzgerei.”

HOTEL VAN DER VALK EINDHOVEN - BEST

# KÜHL AUFBEWAHRT ORGANISIERT EINGERICHTET

Edgar Bolwerk, Projektleiter bei Van der Valk hat vor kurzen die prestigeträchtige Eröffnung des neuen Van der Valk Hotels in Eindhoven-Best begleitet. Mit seiner umfangreichen Erfahrung und seinem Auge für Detail hat er bei der Entwicklung dieses attraktiven Hotels eine wichtige Rolle gespielt. Edgar erzählt von seinen Erkenntnissen und Erfahrungen zur Einrichtung, den Herausforderungen während der Bauarbeiten und der Zusammenarbeit mit REA.

“Ich heiße Edgar Bolwerk, ich bin Projektleiter bei Van der Valk und ich hatte die Ehre, die Bauarbeiten für das neue Hotel Van der Valk Eindhoven-Best zu begleiten. Bei der Einrichtung unserer Hotels arbeiten Daimy und Alice van der Valk mit einem Innenarchitekten und manchmal einem Designer zusammen. Für das Hotel in Eindhoven-Best wurde ein Design im Stil der 70er-Jahre mit vielen Gold- und Rosatönen, kombiniert mit natürlichen Farben, gewählt. Für uns ist es wichtig, dass sich die Gäste im Hotel sofort wohlfühlen und genau dies strahlt das Design aus.

Während der Bauarbeiten standen wir vor einem sehr speziellen Problem mit der Lagerung in unseren Kühlräumen. Wir haben hohe Kühl- und Gefrierräume, sodass wir für diese auch höhere Regale brauchten. Diese haben wir auf Maß anfertigen lassen. Wir haben alles sorgfältig aufgezeichnet und uns dann gemeinsam auf die Suche nach der besten Lösung gemacht.

Für uns ist es wichtig, dass ein Lieferant Qualität und Flexibilität bietet. Für

unsere Küchenausstattung und andere Einrichtungen wählen wir stets A-Marken und das sollte natürlich auch für unsere Lagerregale gelten. Bei derartigen wichtigen Elementen will man nicht auf B-Marken zurückgreifen.

Ich hatte kürzlich noch einen älteren Standort von Van der Valk besucht, wo noch stets die mittlerweile über 30 Jahre alten Regale von REA standen. Dies sagte viel über die Langlebigkeit und Qualität der Produkte aus. Van der Valk legt stets viel Wert auf Hygiene und aus diesem Grund wurde damals vermutlich REA gewählt.

Wir kaufen vor allem Lagerregale bei REA, doch wir waren angenehm von den vielen Möglichkeiten wie u.a. Karren auf Rollen angetan. Diese besitzen wir nun auch und benutzen sie häufig. Die Regale von REA bieten viele Vorteile: Vor

allem die zusätzlichen Möglichkeiten wie Rollen und verstellbare Höhen machen die Reinigung und das Umstellen sehr einfach.

Die Zusammenarbeit mit REA verläuft super. Wenn es einmal steht, steht es. Die Produkte bleiben jahrelang in gutem Zustand erhalten, genau wie unsere anderen Investitionen. Alle lernen den Umgang mit ihnen und niemand braucht sich Sorgen machen.

Innerhalb unseres Unternehmens sind alle von den Regalen begeistert, doch es sind längst nicht alle Möglichkeiten bekannt. Wir haben selbst ebenfalls viel entdeckt. Ich denke, REA könnte hier noch mehr tun, um den Kunden zu zeigen, was alles möglich ist und sie besser informieren.

Ich bin sehr zufrieden mit den Produkten von REA. Sie genügen unseren Ansprüchen in den Bereichen Qualität, Hygiene und Nutzerfreundlichkeit. Kurz gesagt, die Regale von REA sind eine wertvolle Ergänzung unserer Einrichtung bei Van der Valk.”



REA stellt Kunststoff-Lagersysteme für zahlreiche Einsatzbereiche her. Vor allem für Orte, an denen Hygiene besonders wichtig ist, bietet REA mit einem qualitativ hochwertigen, flexiblen und einzigartigen Konzept eine Lösung. Dazu haben unsere Lagersysteme ihre beispiellos lange Lebensdauer unter Beweis gestellt. Doch warum ist unser System nun gerade für Ihre Branche so geeignet?

## FOOD

- Ideal für die Lagerung von Vorräten.
- Effiziente Einteilung für Kühl- und Gefrierräume.
- Entspricht den Vorschriften für die Lebensmittelbranche.
- Entspricht den Grundlagen der HACCP-Richtlinien.
- Lagersysteme für unter anderem Supermärkte, Metzgereien, Bäckereien, die fleischverarbeitende Industrie, die milchverarbeitende Industrie, die fischverarbeitende Industrie, Geflügelhändler, Caterer und Konditore.



## GASTRONOMIE

- Ideal für die Lagerung von Vorräten.
- Effiziente Einteilung für Kühl- und Gefrierräume.
- Hohe Qualität und Langlebigkeit für eine langjährige Verwendung des REA-Lagersystems.
- Vorbereitungstische für das Mise en Place.
- Etagenwagen zur übersichtlichen Aufbewahrung und für den Transport.



## FREIZEIT

- Das System ist stark und zuverlässig.
- Spiel-, Lese- und Hilfsmaterialien können übersichtlich aufbewahrt werden.
- Zertifizierte Boxen für Kinder und Anziehtische.
- Entspricht den strengen Vorschriften innerhalb der Freizeitbranche.
- Hygiene und Sicherheit gehen Hand in Hand, ein beruhigender Gedanke.
- Lagersysteme für u.a. Schwimmbäder, Sporthallen, Fitnessstudios, Saunen, Wassersportzentren und Umkleieräume.



## NAUTISCH

- Die Lagersysteme sind robust, leicht und seetüchtig.
- Gelagerte Vorräte bleiben dank zusätzlicher Sturmschienen, die bei unruhiger Witterung eingesetzt werden, sicher an Ort und Stelle.
- Alle Lagersysteme können mit speziellen Bügeln an die Wand montiert werden.
- Die effiziente Einteilung ist besonders praktisch für kompakte Kühl- und Gefrierräume im nautischen Sektor.
- Lagersysteme für die Seefahrt, Binnenschiffferei und Offshore.



## PFLEGE

- Maßgefertigte Regalsysteme sind auch gut für Geschäfte geeignet.
- Servier- und Etagenwagen können mit geräuscharmen Rädern versehen werden.
- Besonders einfache Reinigung in Übereinkunft mit den HACCP-Richtlinien.
- Lagersysteme für Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen, Seniorenheime, Reha-Zentren, Physiotherapiepraxen, Laboratorien und die pharmazeutische Industrie.

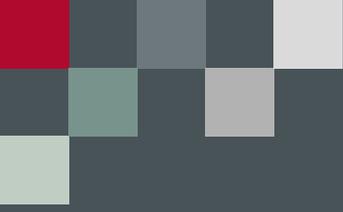


## BESTATTUNG

- Die Kunststoffwagen sind ideal geeignet für den Transport von unter anderem Gestecken, Kränzen und Blumen.
- Ein geräuscharmes, multifunktionales System.
- Die Lagersysteme besitzen eine neutrale Ausstrahlung.
- Lagersysteme geeignet für Bestattungsunternehmen, Krematorien und Friedhöfe.



Die REA-Systeme bieten zahlreiche Variationsmöglichkeiten. Haben Sie eine spezifische Frage? Nehmen Sie dann Kontakt mit uns auf.



## **REA Industrie en Handelsonderneming B.V.**

Van Leeuwenhoekweg 28 ■ 5482 TK ■ Schijndel ■ Nederlande  
Tel.: +31(0)73 543 12 34 ■ E-mail: [info@rea.nl](mailto:info@rea.nl) ■ Internet: [www.rea.nl](http://www.rea.nl)

