

HYGIENIC STORAGE SYSTEMS

OPTIMALE HYGIËNE,
MOEITELOZE OPSLAG

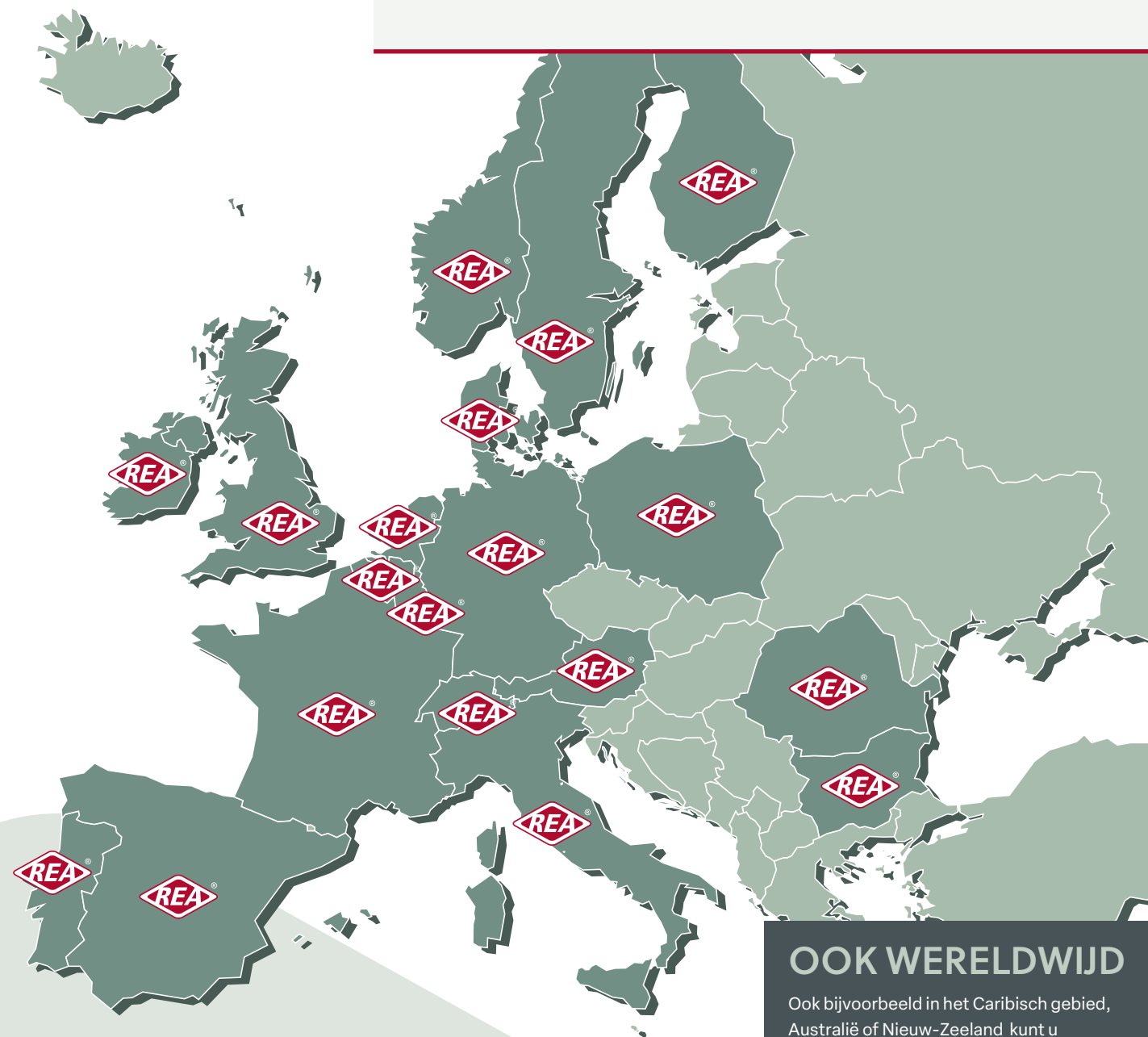
NL



HYGIENIC STORAGE SYSTEMS

LEVERINGSGBIEDEN IN EUROPA

REA Industrie en Handelonderneming levert hoogwaardige kunststof opslagsystemen in heel Europa. We bieden oplossingen die voldoen aan de hoogste normen op het gebied van hygiënische opslag. Ontdek vandaag nog hoe REA uw bedrijf kan helpen om efficiënter en hygiënischer te opereren, waar u zich ook bevindt.



OOK WERELDWIJD

Ook bijvoorbeeld in het Caribisch gebied, Australië of Nieuw-Zeeland kunt u producten van REA tegenkomen.

WELKOM BIJ REA



Met trots produceren wij hoogwaardige kunststof opslagsystemen die voldoen aan strenge normen. Al meer dan 60 jaar zijn we een betrouwbare partner voor bedrijven die hygiëne, duurzaamheid en functionaliteit waarderen.

Of u nu in de voedingsindustrie, chemische sector of farmaceutische branche werkt, onze systemen bieden betrouwbaarheid en efficiëntie.

Onze producten voldoen aan de hoogste standaarden voor hygiënische opslag. Ontdek ons assortiment en laat u inspireren door onze oplossingen die uw bedrijfsvoering verbeteren.

Bij REA streven we naar langdurige relaties gebaseerd op vertrouwen, kwaliteit en service. Neem contact met ons op voor de perfecte oplossing voor uw behoeften.

Met vriendelijke groet,

Hubert van Hooren
Directeur

EEN STUKJE GESCHIEDENIS

In 1964 ontwikkelde de grondlegger van REA, Siebe Rijploeg, een kunststof opslagrek. Het rek was even eenvoudig als revolutionair. REA bracht als eerste een kunststof opslagsysteem op de markt dat voor de voedingsindustrie in een dringende behoefte voorzorg. Het bleek een schot in de roos.

Eindelijk kon men op hygiënisch verantwoorde wijze voedingsmiddelen opslaan. Ook in zwembaden, sportaccommodaties, recreatie- en revalidatiecentra waren de kunststof producten vernieuwend en komen uitstekend tot hun recht. In de loop der jaren zijn de systemen verder ontwikkeld en heeft REA wereldwijd een goede naam opgebouwd.



HET BELANG VAN HYGIËNISCHE OPSLAG

In de voedselindustrie is voedselveiligheid van het allergrootste belang. Elke stap in het proces, van productie tot consumptie, moet voldoen aan strikte normen om de gezondheid van consumenten te waarborgen.



Onze opslagsystemen zijn ontworpen met het oog op hygiëne en voedselveiligheid. Elk aspect van ons ontwerp is zorgvuldig overwogen en geoptimaliseerd.

Een van de belangrijkste kenmerken van onze opslagsystemen is het gebruik van hoogwaardige, gemakkelijk schoon te maken materialen. Gladde oppervlakken bieden geen ruimte voor bacteriën of andere verontreinigingen om zich te hechten, waardoor een optimale hygiëne wordt gegarandeerd.

Met REA kunt u erop vertrouwen dat uw voedselproducten veilig en hygiënisch worden opgeslagen, van productie tot consumptie. Wij streven ernaar om u de tools te bieden die u nodig heeft om te voldoen aan de hoogste normen op het gebied van voedselveiligheid,



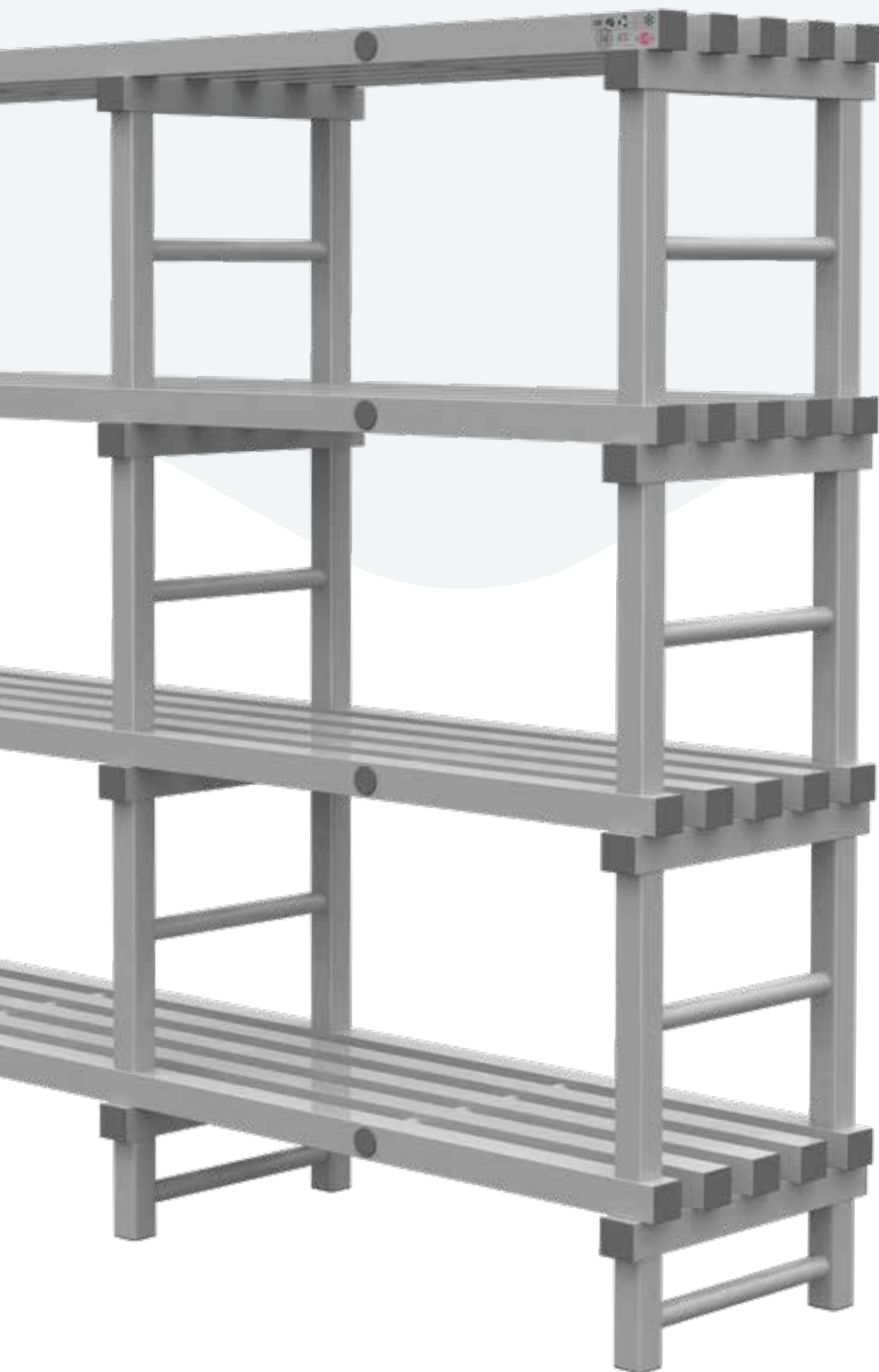
zodat u uw klanten kunt voorzien van producten van de hoogste kwaliteit. Ontdek vandaag nog de voordelen van hygiënische opslag met REA en maak van voedselveiligheid een prioriteit in uw bedrijf.

De systemen van REA worden vervaardigd van hoogwaardig slagvast kunststof materiaal en hebben een hoog draagvermogen. De

temperatuursbestendigheid is van -40°C tot +80°C. Deze kenmerken verklaren de ongekend lange gebruiksduur van de producten.

Alle systemen kunnen verrijdbaar geleverd worden. Verrijdbare systemen kunnen eveneens voorzien worden van rubber stootrollen ter bescherming van wanden en kozijnen.

ZÓ VEELZIJDIG ZIJN ONZE OPSLAGSYSTEMEN



De oplossingen van REA zijn leverbaar in veel verschillende maatvoeringen, waardoor elke ruimte optimaal benut kan worden. Of het nu gaat om het organiseren van uw voorraad, het optimaliseren van uw koelruimte of het voldoen aan specifieke vereisten. Dankzij onze eenvoudige montage en volledige HACCP-conformiteit kunt u vertrouwen op de kwaliteit van onze systemen.

Bezoek onze website www.rea.nl voor meer informatie.

DAAROM Kiest U VOOR REA

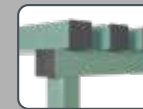
Waarom zou u voor REA kiezen? Onze sterke en modulaire kunststofstelsystemen zijn licht van gewicht en hygiënisch, perfect voor diverse opslagbehoeften. Met de focus op productkwaliteit en klantgerichtheid zijn wij al zestig jaar een betrouwbare leverancier voor talloze bedrijven in veel verschillende branches.

Classic, Design en Grey

REA kunststof opslagsystemen zijn verkrijgbaar in groene en grijze buisprofielen. Classic en Design zijn beiden groen, waarbij Classic de traditionele rode afwerking heeft en Design de grijze afwerking. Grey is de (nieuwe) variant in grijze buisprofielen met grijze afwerking.



Classic



Design



Grey

Original Dutch Design

REA kunststof opslagsystemen bewijzen al zestig jaar over een haast onverwoestbare betrouwbaarheid te beschikken, herkenbaar aan de kenmerkende kleurstellingen en robuuste uitstraling. Dit originele Nederlandse product biedt voor elke gebruiker een betrouwbare en duurzame oplossing.

Op maat gemaakt

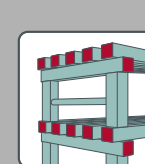
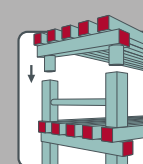
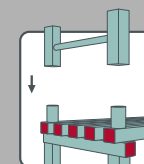
Met REA kunt u elke ruimte optimaal benutten, mede dankzij vele diepte-, hoogte- en breedtematen in het standaard leveringsprogramma. Laat u informeren over de mogelijkheden.

HACCP

De kunststof is goed en gemakkelijk schoon te maken en corrodeert niet. REA kunststof opslagsystemen sluiten hiermee perfect aan bij de richtlijnen van de HACCP regelgeving.

Eenvoudige montage

REA opslagsystemen zijn ontworpen met het oog op een moeiteloze montage. Zonder gereedschap en zonder technische kennis kunt u het opslagsysteem binnen de kortste keren in gebruik nemen.





SLAGERIJ DENNIS VAN DE VEN

EFFICIËNTIE IN ACTIE

➔ **Dennis van de Ven is de trotse eigenaar van zijn ambachtelijke slagerij, gevestigd in Schijndel. Zijn slagerij biedt een ruim assortiment vers vlees van hoge kwaliteit, naast vele ambachtelijk bereide vleeswaren. Hier vertelt Dennis over zijn ervaringen met de producten van REA.**

“We zijn nu 19 jaar aan de gang en de stellingen van REA staan hier al 19 jaar netjes te shinen. De keuze voor REA was voor ons logisch omdat het een mooi lokaal bedrijf uit Schijndel is. Hun stellingen zijn duurzaam en gaan lang mee. Dat blijkt wel, want we hebben ze nog steeds in gebruik. Bovendien zijn ze makkelijk schoon te maken. Mooie materialen dus. Duurzaamheid, kwaliteit en mooie producten waren voor ons de

doorslaggevende redenen om voor de stellingen van REA te kiezen.

Naast de stellingen hebben we ook karren met wielen zodat we ze kunnen verschuiven. Daarnaast hebben we een kruidenkast die volledig door REA is ingericht. Ze zijn perfect en hufterproof, wat nodig is zodat ze niet kapot gaan als je ertegenaan rijdt. Dat is ideaal.

We maken ook gebruik van REA's afdekplaten, met name voor kleinere artikelen. Zo vallen de kleine artikelen er niet doorheen en blijven ze recht staan. De samenwerking met REA verloopt heel goed, zeker. Er is voor REA maar één nadeel aan de rekken. Je koopt hun rekken maar één keer, daarna hoeft je nooit meer nieuwe te kopen, haha.

Ik heb nog een tip voor REA: verander niet te veel aan het concept. Misschien kan een andere kleur voor nieuwe markten interessant zijn, maar het huidige ontwerp heeft een duidelijke herkenbaarheid.

Ik ben heel tevreden met de producten van REA. Ze voldoen aan al onze eisen op het gebied van duurzaamheid, kwaliteit en gebruiksgemak. Kortom, de rekken van REA zijn een waardevolle toevoeging aan onze slagerij.”

HOTEL VAN DER VALK EINDHOVEN - BEST

KOEL BEWAARD GEORGANISEERD GEPLAATST

Edgar Bolwerk, projectleider bij Van der Valk, heeft onlangs het prestigieuze project van het nieuwe Van der Valk hotel in Eindhoven-Best begeleid. Met zijn ruime ervaring en oog voor detail heeft hij een belangrijke rol gespeeld in de realisatie van dit prachtige hotel. Edgar deelt zijn inzichten en ervaringen over de inrichting, de uitdagingen tijdens de bouw, en de samenwerking met REA.

“Mijn naam is Edgar Bolwerk, projectleider bij Van der Valk, en ik had het voorrecht om het nieuwe hotel Van der Valk Eindhoven-Best te begeleiden tijdens de bouw. Bij de inrichting van onze hotels werken Daimy en Alice van der Valk samen met een interieurbouwer en eventueel een ontwerper. Voor het hotel in Eindhoven-Best kozen ze voor een jaren zeventig thema, met veel goud- en rozetinten gecombineerd met natuurlijke kleuren. Het is voor ons belangrijk dat gasten zich meteen comfortabel voelen in het hotel, en dat is precies wat dit thema uitstraalt.

Tijdens de bouw kwamen we voor een specifieke uitdaging te staan wat betreft de opslag in onze koelcellen. We hebben hoge koel- en vriescellen, wat betekende dat we ook hogere rekken nodig hadden. Deze hebben we op maat laten maken. We hebben alles zorgvuldig uitgetekend en samen overlegd om de beste oplossing te vinden.

Voor ons is het essentieel dat een leverancier zowel kwaliteit als flexibiliteit

biedt. Wij kiezen altijd voor A-merken voor onze keukenapparatuur en andere faciliteiten, en dat geldt ook voor de opslagrekken. Je wilt immers niet terugvallen op B-merken als het om zulke belangrijke onderdelen gaat.

Ik was laatst in een oudere Van der Valk-locatie en daar stonden nog steeds rekken van REA die al meer dan dertig jaar oud zijn. Dat zegt veel over de duurzaamheid en kwaliteit van hun producten. Van der Valk hecht altijd al veel waarde aan hygiëne, en dat is waarschijnlijk ook waarom er destijds voor REA is gekozen.

Wij nemen vooral opslagrekken af bij REA, maar we waren aangenaam verrast door de mogelijkheden van de karretjes met wielen en dergelijke. Die hebben we nu dus ook, en we maken er veel gebruik van. De rekken van REA bieden veel

voordelen; vooral de extra mogelijkheden zoals wieltjes en verstelbare hoogtes maken het schoonmaken en verplaatsen heel eenvoudig.

De samenwerking met REA verloopt prima. Als het eenmaal staat, staat het. De producten blijven jarenlang in goede staat, net zoals al onze andere investeringen. Iedereen leert ermee werken en niemand hoeft zich er meer zorgen over te maken.

Binnen ons concern is iedereen enthousiast over de rekken, maar niet iedereen kent alle mogelijkheden. Wij hebben veel zelf ontdekt. Ik denk dat REA nog meer kan doen om te laten zien wat er allemaal mogelijk is en om klanten hierover beter te informeren.

Ik ben heel tevreden met de producten van REA. Ze voldoen aan al onze eisen op het gebied van kwaliteit, hygiëne en gebruiksgemak. Kortom, de rekken van REA zijn een waardevolle toevoeging aan onze faciliteiten bij Van der Valk.”



TOEPASSINGSGEBIEDEN

REA maakt kunststof opslagsystemen voor een breed toepassingsgebied. Vooral daar waar hygiëne vereist wordt biedt REA de oplossing met een kwalitatief, flexibel en uniek concept. Daarnaast hebben onze opslagsystemen bewezen over een ongekennde lange levensduur te beschikken. Maar waarom is ons systeem nu juist voor úw sector zo geschikt?

FOOD

- Ideaal voor de opslag van voorraden.
- Efficiënte indeling voor koel- en vriesruimten.
- Sluit aan op de regelgeving van de voedingssector.
- Sluit perfect aan bij de uitgangspunten van de HACCP regelgeving.
- Opslagsystemen voor bijvoorbeeld supermarkten, slagerijen, bakkerijen, vleesverwerkende industrie, zuivelverwerkende industrie, visverwerkende industrie, poeliers, traiteurs en patissiers.



HORECA

- Ideaal voor de opslag van voorraden.
- Efficiënte indeling voor koel- en vriesruimten.
- Hoge kwaliteit, je kunt vele jaren met een REA opslagsysteem vooruit.
- Voorbereidingstafels voor de mise en place.
- Bakkenwagens om overzichtelijk op te slaan en te verplaatsen.



RECREATIE

- Het systeem is sterk en betrouwbaar.
- Speel-, les- en hulpmaterialen kunnen overzichtelijk opgeslagen worden.
- Gecertificeerde kinderboxen en aankleedtafels.
- Sluit aan op de veeleisende regelgeving binnen de recreatiesector.
- Hygiëne en veiligheid gaan hand in hand, een geruststellende gedachte.
- Opslagsystemen voor o.a. zwembaden, sporthallen, fitnesscentra, sauna, watersportcentra en kleedruimtes.



NAUTISCH

- De opslagsystemen zijn robuust, licht in gewicht en zeewaardig.
- Opgeslagen voorraad blijft op zijn plaats liggen dankzij de stormrails, die ingezet kunnen worden bij onrustig weer.
- Al onze opslagsystemen kunnen vastgezet worden tegen de wand met speciale beugels.
- De efficiënte indeling is extra handig voor de compacte koel- en vriesruimten binnen de nautische sector.
- Opslagsystemen voor zeevaart, binnenvaart en offshore.



ZORG

- Op maat gemaakte stellingen ook zeer geschikt voor in magazijnen.
- Serveer- of bakkenwagens kunnen worden voorzien van geluidsarme wielen.
- Zeer gemakkelijk te reinigen, in lijn met de richtlijnen van HACCP.
- Opslagsystemen voor ziekenhuizen, verpleeghuizen, bejaardencentra, revalidatiecentra, fysio-praktijken, laboratoria en de farmaceutische industrie.



UITVAART

- De kunststof wagens zijn perfect voor verplaatsing van bijvoorbeeld bloemstukken, kransen en bloemen.
- Een geluidsarm en multifunctioneel systeem.
- De uitstraling van de opslagsystemen is neutraal.
- Opslagsystemen geschikt voor uitvaartcentra, crematoria en begraafplaatsen.



De variatiemogelijkheden met het REA systeem zijn zeer uitgebreid. Heeft u een specifieke vraag? Neem dan contact met ons op.



REA Industrie en Handelsonderneming B.V.

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

