



Réalisez un audit de productivité de vos ateliers d'abattage & découpe

Notre offre

B 2 jours sur place + 1 jour

Visite par un expert de votre atelier d'abattage ou de découpe pour évaluer :

- Votre productivité par mesure de vos cadences et votre rendement de découpe
- Votre organisation d'atelier
- Vos consommations de ressources : eau et énergie
- L'adaptation des vos équipements et leur niveau d'entretien
- Le traitement du 5^e quartier
- La formation au poste des opérateurs

Analyse des observations et des mesures faites dans vos ateliers

- Performance d'abattage
 - Calcul des pertes d'animaux lors du transport/ de l'attente en porcherie
 - Calcul des rendements matière : saisies, freinte carcasse,
 - Analyse des autocontrôles microbiologiques et des non conformités
 - Calcul des cadences réelles et estimation du coût d'abattage
 - Positionnement par rapport aux outils comparables
 - Conseils d'expert avec propositions de plan d'action
- Performances de découpe et traitement des abats
 - Calcul des cadences réelles et estimation du coût de découpe de traitement des abats.
 - Evaluation de la qualité des pièces : pétéchiés, pH, déstructuré, fractures...
 - Calcul des rendements de pièces et positionnement par rapport aux outils comparables
 - Analyse des autocontrôles microbiologiques et comparaison avec les outils comparables
 - Rendements en pièces vs les chiffres Ifip
 - Conseils d'expert avec propositions de plan d'action

E > 7 000 €

D 5 000 € à 7 000 €

C 3 000 € à 5 000 €

B 1 500 € à 3 000 €

A < 1 500 €

Objectifs

- Vérifiez les performances de votre four
- Documentez votre HACCP sur ses valeurs pasteurisatrices
- Bénéficiez de conseils d'un expert pour optimiser ses cuissons et ses pasteurisations
- Réduire l'hétérogénéité de vos cuissons

Pour qui ?

Ateliers d'abattage de porc et atelier de découpe

Les + de l'IFIP

- Prestation de terrain
- Mesures de performance économique
- Positionnement dans BDD Ifip

Patrick CHEVILLON

Elevage de mâles entiers et qualité des viandes et charcuteries



Tél. : + 33 (0)2 99 60 98 44
patrick.chevillon@ifip.asso.fr



Thierry Lhommeau

Technologie des produits de charcuterie

Tél. : + 33 (0)2 99 60 98 54
thierry.lhommeau@ifip.asso.fr

