

Par sa présence à l'édition 2009 du Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (SIRHA), AGIR fait le pari que les services de qualité qu'il propose sauront vous aider dans votre projet de croissance technologique.

Tout d'abord, nous tenons à vous dire que nous sommes heureux d'avoir pu afficher nos ambitions et nos compétences à ce salon qui réunit autant de professionnels des métiers de bouche. Nous savons que l'innovation est le facteur clé de votre réussite et que nous avons au sein d'AGIR les compétences nécessaires pour vous accompagner dans cette réussite. Ainsi nous sommes présent pour étudier vos projets en matière de :

- Formulation de produits nouveaux : la mise au point de nouveaux produits, en passant par l'établissement d'un cahier des charges produit, la formulation de prototypes et l'aide pour les aspects réglementaires et nutritionnels.
- Expertise process : l'optimisation des procédés, en passant par l'établissement des protocoles expérimentaux, les essais sur équipements pilotes, et l'accompagnement au transfert industriel.
- Accompagnement sur site de production : le lancement et l'optimisation de lignes de fabrication, en passant par l'établissement d'un cahier des charges produit / ligne, le choix des matériels de production, le lancement et le suivi de performance de la ligne.

Suite à l'intérêt que vous avez manifesté à ce salon pour nos prestations, nous étudions de près vos demandes d'accompagnement et nous travaillons dès à présent sur certains de vos projets. Soyez certains que nous mettons toute notre attention à adapter individuellement nos prestations en fonction de vos besoins.

Dans l'attente de nos futures collaborations,

Bien cordialement,

Philippe CANIAUX
Directeur

Jérôme PAPILLON
Ingénieur chef de projet