



Bienvenue

Adepack, C'est la transformation des films plastiques (essentiellement alimentaires) par perforation, adjonction, complexage, découpe et bobinage. Nous sommes situés à Cavaillon.

N'hésitez pas à nous contacter via notre [formulaire de contact](#) ou à :

ADEPACK - 177 rue Jean Monnet – ZAC du MIN 84300 Cavaillon - Tél. : 04 90 75 99 90 - Fax : 04 90 76 00 19.



15 personnes à votre service



Les services

ADEPACK C'est le Service au client par le stockage sur 2000 m² de matériaux (800 palettes sur rack), c'est la livraison en 12H/24H pour les clients de proximité (100/150 kms) qui souhaitent faire du juste à temps et la livraison pour le compte de nos clients à leurs clients.

Le Service Ordonnancement / Planning renouvelle les stocks tampons des clients afin que les quantités disponibles en stocks soient toujours suffisantes pour la réalisation de la production. Il gère également la planification des productions et veille au respect des délais demandés par les clients.

Avec du matériel de manutention récent et performant, ADEPACK rassure ses clients par une qualité de stockage particulièrement adaptée à l'emballage alimentaire.





Les produits

LES FILMS :

Matériaux transformés : Polypropylène / Polyester / Polyamide / Pellicule / PVC / Polyéthylène / Papier alu / Complexes.

Technologies : Complexes avec et sans solvant / Film laminé pelable / Stérilisation / Pasteurisation / Haute barrière / Antibuée.

SACS ET SACHETS :

Soudures 3 côtés / Trapézoïdaux / Soufflets / Coniques / Type Doypack / Ouverture facile / Trou européen / Film thermoformable / souples et rigides (multicouche PA/PE) / Sacs rétractables.

FORT POTENTIEL D'ACHATS = PERFORMANCE AUX PRIX DE VENTE :

Nous bénéficions de l'expérience de gens particulièrement qualifiés dans ce domaine et cela nous permet d'avoir des prix particulièrement compétitifs sur le marché des emballages alimentaires.





Savoir-faire

DECOUPE / BOBINAGE :

C'est la réduction de la taille (longueur et largeur) des bobines mères afin de répondre à la demande du client.

PERFORATION :

C'est le résultat de trous réguliers ou irréguliers à intervalles précis, afin de donner au produit d'autres qualités, telles que le séchage pour le saucisson par exemple ou une plus longue durée de vie pour les noix ; il permet aussi l'échappement de l'air dans le flow-pack.





Matériels

Un parc de 4 bobineuses très récentes (- de 5 ans) aux performances technologiques exceptionnelles, à des vitesses de plus de 600 mètres/minute, laize mini = 50 mm / laize maxi : 1600 mm, lames aux couteaux circulaires, motorisation individuelle des arbres et couteaux, diamètre de l'enroulement 800 mm au déroulement 1200 mm, tous types de supports (papier, complexe alu, films de 9 μ à 600 μ).



Au niveau de la Micro et macro perforation, nous sommes en mesure de réaliser des trous désoperculés de diamètres 5 mm – 8 mm – 10 mm, de la perforation sur pointes chaudes aux dimensions 7 x 7 ou en croix 5 x 5.

A tous ces équipements viennent se rajouter cellule, stroboscope, détection de défaut, caméra,... avec une capacité de plus de 60 millions de m² en découpe et 10 millions de m² en macro perforation. ADEPACK se positionne comme un acteur de premier plan dans l'emballage alimentaire.

Nos clients

Le secteur SEC et DIVERS (Confiserie, biscuiterie, fruits secs, ...)



Le secteur FRAIS (Salaisons, fromagerie, plats préparés, traiteurs, fruits, ...)



- Les grands comptes de transformation d'emballages souples et semi-rigides,
- Les industriels nationaux de la classe alimentaire aux besoins de découpe multiple,
- Les sociétés privées et publiques (cantines, restauration rapide, cuisine centrale, etc...)



La traçabilité

C'est le résultat d'un travail d'équipe (interne – Société / externe – Client).

Manuel qualité : Il sert à informer nos clients sur les dispositions générales prises par l'entreprise en vue du maintien et de la qualité de nos produits et de nos services (fiche de contrôle qualité – tableaux récapitulatifs – dossiers techniques – Cahier des charges - Etiquettes de traçabilité fournisseur – n° de lot de production). Proche de la certification ISO et BRC – Manuel qualité.



Le service commercial est à l'écoute des besoins des clients et leur assure un service courtois et efficace pour répondre à leurs attentes. Il est constitué de professionnels technico-commerciaux ayant une solide expérience dans l'application de leur métier.

Le Service achats gère le référencement et le choix des fournisseurs, qui tous doivent être certifiés, en veillant au bon respect des exigences du client en ce qui concerne la qualité du produit.

Le Service production met en œuvre tous les moyens techniques et humains pour la réalisation du produit (exécution des commandes, réception des matières, expédition, maintenance des outils de production, sécurité de l'Entreprise).



Conseils et stratégies

Nous avons une équipe disponible **MARKETING & RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT** à l'écoute du client Un ingénieur en mesure d'intervenir sur vos machines en cas de problème de passage de film.

STRATEGIE :

Direction commerciale – Animation – Etudes de marché – Rapprochement d'Entreprises – Audit de certification – Surveillance d'objectifs – Concrétisation de marchés.

