

COOK INOV

Parc d'activités de l'Aunay
28400 Nogent-le-Rotrou
FRANCE
Tél. : +33 (0)2 37 52 72 59
Fax : +33 (0)2 37 52 58 17
E-mail : bollinger@cookinov.fr
www.cookinov.fr



CONTACT

Jocelyn BOLLINGER Responsable Commercial

Cook Inov est spécialisée dans l'élaboration de produits gourmands, biologiques ou diététiques depuis 2004. A Nogent-le-Rotrou, plus de 50 hommes et femmes aux compétences variées imaginent, développent et fabriquent des recettes sur-mesure pour une clientèle composée de marques nationales, enseignes de grande distribution et autres porteurs de projets ! L'innovation est au cœur de leur métier.

Le site de production moderne et flexible de 4 500 m², certifié IFS version 6, est localisé au cœur du Perche, à 150 km de Paris. Doté de 5 lignes, il permet chaque année la fabrication de plus de 3 000 tonnes de recettes appertisées avec un large choix d'emballages pratiques et innovants.



CONTACT

Jocelyn BOLLINGER Business Manager

Cook Inov has been specialising in the creation of gourmet, organic and dietetic products since 2004. In Nogent-le-Rotrou, more than 50 men and women with diverse skills design, develop and produce customised recipes for a clientele comprising national brands, supermarket names and other project leaders! Innovation is at the heart of their profession.

The modern and flexible 4,500 m² production site, which is IFS version 6 certified, is located in the heart of Perche, 150 km from Paris. With its 5 lines, over 3,000 tonnes of sterilised food products are manufactured at this production site each year, with a wide range of practical and innovative packaging options.



COOK INOV

Parc d'activités de l'Aunay
28400 Nogent-le-Rotrou
FRANCE
Tél. : +33 (0)2 37 52 72 59
Fax : +33 (0)2 37 52 58 17
E-mail : bollinger@cookinov.fr
www.cookinov.fr



CONTATTO

Jocelyn BOLLINGER Responsable Commerciale

Cook Inov è specializzata nell'elaborazione di prodotti golosi, biologici o dietetici dal 2004. A Nogent-le-Rotrou, più di 50 uomini e donne con svariate competenze immaginano, sviluppano e fabbricano ricette su misura per una clientela composta da marchi nazionali, insegne di grande distribuzione e altri promotori di progetti. L'innovazione è al centro del loro lavoro.

Il sito di produzione moderno e polivalente di 4 500 m², certificato IFS versione 6, è situato nel cuore del Perche, a 150 km da Parigi. Dotato di 5 linee, permette ogni anno la fabbricazione di più di 3 000 tonnellate di ricette appertizzate con un'ampia scelta di imballaggi comodi ed innovativi.

KONTAKT

Jocelyn BOLLINGER Verkaufsleiter

Cook Inov ist seit 2004 auf die Herstellung von Gourmet-Erzeugnissen, biologischen und diätetischen Produkten spezialisiert. In Nogent-le-Rotrou wirken 50 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen mit unterschiedlichsten Kompetenzen an der Konzeption, Entwicklung und Herstellung von maßgeschneiderten Rezepten mit, die den Anforderungen unserer Kunden - nationale Marken, große Handelsketten und andere Projektträger - gerecht werden! Die Maxime unserer Tätigkeit heißt Innovation.

Der moderne und flexible Produktionsstandort mit 4.500 m² Fläche in der Region Perche, 150 km von Paris entfernt, ist nach IFS Version 6 zertifiziert. Auf 5 Fertigungslinien werden jährlich mehr als 3.000 Tonnen appertisierte Zubereitungen hergestellt und in einer großen Auswahl praktischer und innovativer Verpackungen abgepackt.



ITALIANO

DEUTSCH

Conception www.graffity.fr - Edition 2016 - Source CENTREXPORTE®