



VISITE GUIDÉE D'USINE

Rejoignez-nous pour
UNE VISITE MÉMORABLE

Découvrez comment sont fabriqués vos produits Juhayna préférés !

Cette aventure exceptionnelle vous emmènera au cœur des processus de production. Elle vous donnera un aperçu des étapes que traversent certaines des marques les plus célèbres des foyers égyptiens, jusqu'à leur introduction sur le marché.



NOS PRODUITS



LAITAIERS

LAit
Des normes supérieures
en provenance des
meilleures fermes pour
un mode de vie sain



Depuis sa création en 1983, Juhayna a réussi à gagner la confiance et l'admiration des clients grâce à son engagement à fournir des produits laitiers de haute qualité. L'entreprise a intensifié ses efforts pour encourager les consommateurs à utiliser du lait emballé automatiquement, tout en sensibilisant la communauté aux dangers du lait en vrac, et c'est pour cela que Juhayna est devenue la marque préférée de tous les foyers du marché égyptien.

Juhayna a été en mesure d'atteindre un rôle de leadership en fournissant un portefeuille diversifié et innovant de produits laitiers nature et aromatisés, qui allient la valeur nutritionnelle de nombreuses vitamines et minéraux à un goût délicieux. Ce portefeuille répond aux besoins de tous les clients, comprenant, entre autres, un mix de lait aux cinq saveurs différentes : fraise, chocolat, banane, caramel et vanille.

Par ailleurs, Juhayna a été la première entreprise à lancer sur le marché égyptien un lait sans lactose (entier et écrémé), qui garde le goût distinctif du lait avec seulement 3 % de matières grasses.

NATURE ET AROMATISÉS

une texture
crémeuse pour une
santé équilibrée.

YAOURTS

En 1987, Juhayna est devenue la première entreprise en Égypte à introduire des yaourts stérilisés et emballés industriellement sur le marché.

Depuis lors, nous avons élargi notre portefeuille de produits pour inclure des yaourts nature et à boire, sous trois marques différentes qui ont toutes rencontré un énorme succès.



RAYEB



ZABADO



MÉLANGER
YAOURT



YAOURT



AUTHENTIQUE
GREC YAOURT



PURE

Lancée en 2001, cette gamme au goût exquis et de qualité supérieure est 100% naturelle, sans sucre ajouté, additifs ou conservateurs afin de promouvoir un mode de vie sain.

Disponibles en dix saveurs différentes, les jus Pure sont fabriqués à partir de fruits riches en vitamines, aux multiples bienfaits pour la santé.



jus

Les jus Juhayna Classic, que l'on retrouve à toutes les tables, vous procureront le plaisir d'un goût frais et rafraichissant.

Les jus Juhayna classiques sont le choix parfait pour toute occasion. La pulpe de fruits et les concentrés utilisés dans leur fabrication sont produits à partir de fruits de haute qualité et soumis aux procédés de pressage et de distillation les plus récents, conformément aux normes internationales.



nos jus ORIENTAUX

un goût
ORIENTAL
EXCEPTIONNEL !

Les jus Juhayna Ramadan sont préparés à partir de fruits de haute qualité qui leur donnent un goût unique, issu de notre riche histoire culturelle.

Lancée en 2011, cette gamme de jus est produite sur une base saisonnière et n'est disponible que pendant le mois de Ramadan.



LES PRODUITS CULINAIRES



Les produits culinaires Juhayna sont le premier choix des femmes égyptiennes. Ils procurent un vrai plaisir de cuisiner et contribuent à préparer nos recettes les plus célèbres et les plus délicieuses. Ils peuvent même vous aider à innover et à vous lancer dans de nouvelles recettes. Nos crèmes à fouetter et à cuisson font le bonheur de toutes les familles.

VISITES GUIDÉES DES USINES

- Sur la base de sa position de leader dans l'industrie alimentaire en Égypte, Juhayna tient à sensibiliser le public aux technologies et mécanismes industriels de pointe, nécessaires à la fabrication de produits sûrs, sains et de haute qualité.
- Juhayna propose désormais des visites guidées de ses usines de la Ville du 6 Octobre, spécialement conçues pour être une expérience pédagogique unique pour les étudiants. Elle offre également la possibilité de recevoir des adultes non étudiants qui désirent découvrir ces usines hors du commun.
- Vous pouvez réserver votre visite dès maintenant pour découvrir le monde de l'industrie alimentaire et vous lancer dans une aventure qui allie intérêt pédagogique, divertissement et interaction, trois facteurs essentiels pour nous.

- Nos quatre usines de la zone industrielle de la ville du 6 octobre nous permettent de proposer 200 produits au marché égyptien, pour satisfaire tous les goûts et besoins de nos clients dans toute la République. Nous vous invitons à vous faire une idée des étapes par lesquelles passent nos produits de qualité internationale, avant qu'ils ne soient introduits sur le marché égyptien.
- Nos visiteurs pourront suivre le processus de fabrication de nos produits étape par étape, en partant de la matière première, puis l'emballage et le stockage, et jusqu'à la distribution. En plus des visites guidées de nos quatre usines, nous vous proposons des sessions de sensibilisation à la nutrition ainsi que différentes activités interactives adaptées aux besoins de chaque groupe.

LES VISITES SONT GRATUITES
POUR LES ÉTUDIANTS ET ÉLÈVES

du dimanche au jeudi
(sauf jours fériés) de 9 heures
à 15 heures.



PROGRAMME DE VISITE

La visite dure généralement
90 minutes
avec les itinéraires suivants :



PROCÉDURES DE SÉCURITÉ

NOUS DEMANDONS À NOS VISITEURS DE SUIVRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUIVANTES POUR ASSURER UNE EXPÉRIENCE SÛRE ET SATISFAISANTE :

-  • Portez le bonnet et le manteau délivrés dans la salle de stérilisation lors de la visite.
-  • Suivez votre guide et restez vigilant.
-  • Maintenez une distance de sécurité entre vous et les machines industrielles.
-  • Suivez les panneaux et l'itinéraire conçus pour la visite.
-  • Portez des chaussures confortables et adaptées à la visite.
-  • Réduisez le bruit et restez vigilant.
-  • Les caméras sont interdites dans la zone de production.
-  • Faites-nous part de vos besoins particuliers afin que nous puissions ajuster la visite en conséquence.
-  • La nourriture, les boissons et les effets personnels ne sont pas autorisés dans la zone de production.
-  • Informez-nous de vos conditions médicales même s'il s'agit d'un léger rhume, avant la visite, afin que nous puissions prendre les précautions nécessaires pour maintenir les lignes de production stériles.
-  • Il est interdit de fumer durant toute la visite.



MESURES DE SÉCURITÉ

- 1 | La visite est ouverte aux visiteurs à partir de 3 ans.
- 2 | Les étudiants doivent être sous l'entière supervision du personnel de leur école/ université pendant toute la durée de la visite.
- 3 | Les visiteurs doivent respecter les règles et procédures de sécurité du site de Juhayna lors de leur visite, et doivent prendre en considération les itinéraires de visite désignés et les zones réglementées.
- 4 | Tous les visiteurs éligibles doivent remettre leur carte d'identité nationale à l'entrée. L'entrée sans pièce d'identité ne sera pas autorisée même si la visite a été réservée et confirmée à l'avance.
- 5 | Il est strictement interdit aux visiteurs de toucher aux machines et produits.
- 6 | En cas d'urgence, veuillez suivre les consignes de sécurité qui vous seront fournies par notre équipe.

QUESTIONS/ RÉPONSES

Combien d'usines possède Juhayna ?

Où se déroulent habituellement les visites ?

Juhayna dispose de 4 usines de production de produits laitiers, de yaourts, de jus de fruits et de produits de cuisine. Ces usines sont situées dans la zone industrielle de la Ville du 6 octobre. Des visites ont actuellement lieu dans les usines suivantes :

- Al Dawliya pour les industries alimentaires modernes
- La société Al Masriya des produits laitiers
- La société égyptienne des industries alimentaires (EgyFood Octobre)
- Al Marwa pour les Industries alimentaires

De quoi vais-je être témoin lors de la visite de l'usine Juhayna ?

Les visites d'usine offrent une expérience éducative nouvelle et interactive. Les visiteurs ont la possibilité de participer à une série d'activités amusantes qui laissent une impression durable et mémorable des processus de production de produits laitiers, de jus et de yaourt, étape par étape. Non seulement le programme fournit une plate-forme éducative unique, mais il sensibilise également à la bonne manipulation des produits, à une nutrition équilibrée et aux normes de sécurité dans la production alimentaire. and safety standards in food production.

✉ contactus@juhayna.com

🌐 www.Juhayna.com 📞 16630

📘 Juhayna corporate 📞 +20216630

Quel est l'âge minimum pour les visiteurs qui souhaitent faire cette visite ?

Pour des raisons de sécurité, l'âge minimum pour nos visiteurs est de 3 ans.

Où puis-je obtenir des billets pour la visite ?

Les réservations à l'avance sont obligatoires et peuvent être effectuées gratuitement par e-mail (contactus@juhayna.com), en visitant notre site Web (www.Juhayna.com) ou via notre page Facebook officielle (Juhayna Corporate). Vous pouvez également appeler notre centre d'appels au 16630. Veuillez réserver les visites au moins 5 jours ouvrables avant votre visite.

Le transport est-il assuré ?

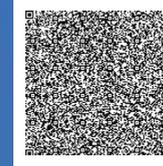
Il faut 5 à 7 minutes pour se déplacer entre nos usines, mais nous n'assurons pas le transport vers nos usines.

Où sont situées les usines ?

Toutes nos usines sont situées dans la zone industrielle de la Ville du 6 Octobre. Vous pouvez consulter les adresses en détail ci-dessous ou scanner le code QR pour obtenir la localisation via l'application Google Maps. Si vous avez besoin de plus d'informations concernant un emplacement, veuillez appeler le 16630. location for the visits is required, please contact our call center at 16630.

Réservez
votre
visite via

ADRESSES



Usine de jus (Al Dawliya):

Lot 1183-112ième, Extension de la Zone Industrielle, Ville du 6 Octobre, Gizeh - Egypte



Usine de yaourt (Egyfood):

Terrain 19A et 19B, 6ième Zone Industrielle, Ville du 6 Octobre, Gizeh - Egypte



Usine laitière (Al Masriya):

Terrain 3 ,15ième Zone Industrielle, Ville du 6 Octobre, Gizeh - Egypte



Usine de concentrés (Al Marwa):

Terrain 4 ,43ième Zone Industrielle, Ville du 6 Octobre, Gizeh - Egypte

Scannez le
code QR pour
nous joindre

