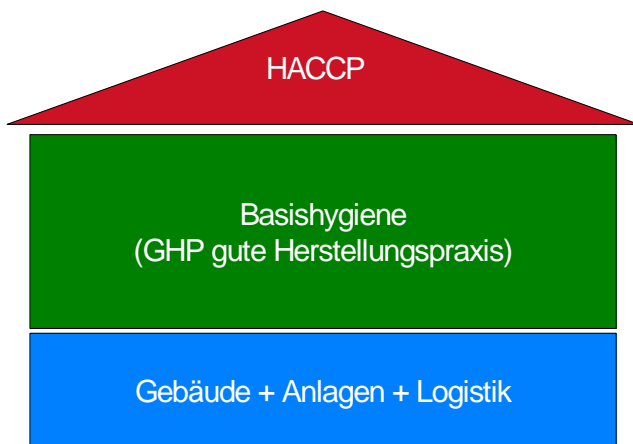


HYGIENEMANAGEMENT

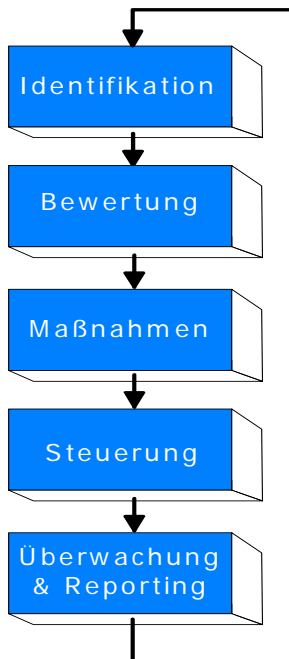


Sichere und hygienisch
einwandfreie Lebensmittel
sind kein Zufall



Hygiene ist überall dort wichtig, wo man es mit verderblichen oder empfindlichen Produkten zu tun hat, und ist in der Lebensmittelindustrie, in der Gastronomie und im Lebensmitteleinzelhandel unerlässlich. In allen Bereichen, in denen Lebensmittel gelagert, be- und verarbeitet, transportiert, zubereitet sowie angeboten werden, müssen die vom Gesetzgeber erlassenen Hygienevorschriften ordnungsgemäß eingehalten werden.

Leistungen:



Das Ziel ist, alle Vorkehrungen und Maßnahmen zu schaffen, die bei der Herstellung, Behandlung, Lagerung und dem Vertrieb von Lebensmitteln notwendig sind, um ein gesundheitlich unbedenkliches (sicheres), qualitativ hochwertiges und bekömmliches Erzeugnis zu gewährleisten, das für den menschlichen Genuss tauglich und für den freien Warenverkehr geeignet ist.

Unsere Angebote:

- Wir stellen für Sie den aktuellen Hygienestatus fest (Soll-Ist-Status).
- Wir informieren und beraten Sie über rechtliche und aktuelle Hygieneanforderungen.
- Wir zeigen Ihnen Verbesserungspotentiale und mögliche Kosteneinsparungen auf.
- Wir unterstützen Sie bei der Erarbeitung der notwendigen Hygienekonzepte und -pläne.
- Wir schulen und unterweisen Ihr Personal, um so das Verständnis und die Motivation zu steigern.
- Sie erhalten eine detaillierte Dokumentation, welche Ihnen als Arbeitsgrundlage und Nachweis dient.

Ihr Nutzen:

- Erfüllung der gesetzlichen Lebensmittelhygienevorschriften.
- Schutz vor Imageverlust durch Lebensmittelskandal sowie höherer Kunden- und Mitarbeiterschutz.
- Beseitigung von Rechtsunsicherheit und Verbesserung der Sorgfaltspflicht
- Verbesserung der Produktqualität und Behebung von Schwachstellen
- Erfüllung der Nachweispflicht gegenüber Behörden.
- Steigerung des Verständnisses und der Motivation der MitarbeiterInnen
- Imagesteigerung und Marketinginstrument.
- Know-How-Sicherung für Ihr Unternehmen