



HYGIENE UND QUALITÄTSMANAGEMENT für Betriebe, die mit Lebensmitteln umgehen

SIE WÜNSCHEN ...

eine Hygieneschulung

... und Folgebelehrung nach dem Infektionsschutzgesetz.

Schaffen Sie **Sicherheit im Unternehmen** und schulen Sie sich und Ihre Mitarbeiter im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln. So wenden Sie praktikabel die aktuellen rechtlichen Vorgaben an. Wir sind wahlweise vor Ort auf Ihrem Betrieb, im Web-Seminar oder an zentralen Terminen in ganz NRW für Sie da.

ein Hygienekonzept

Gewinnen Sie **Sicherheit für Ihre Produkte**.

Wir bauen gemeinsam Ihr HACCP-Konzept auf und entwickeln es kontinuierlich weiter. So haben Sie immer einen Überblick über Ihre Dokumente.

eine Zertifizierung

Neue Absatzchancen durch Zertifizierung!

Ob IFS Food, QS oder Kundenstandard: wir unterstützen die Umsetzung der Standards und machen Sie fit & gelassen für das nächste Audit.

einen „Hygiene-Check“

Wir putzen die blinden Flecken. Ein neutraler Blick auf Ihre Gegebenheiten gibt Ihnen wertvolle Praxistipps für einen effizienteren und sichereren Betriebsalltag.

absatzfördernde Etiketten

Verkaufen Sie mehr mit einem ansprechenden und korrekten Etikett auf Ihren Produkten. Wir entwickeln Ideen, gestalten Etikettenmuster und setzen die Vorgaben zur Lebensmittelkennzeichnung um.



SCAN MICH! Erfahre mehr zu
Weiterbildung & Beratung