

Ja, ich bin an dem Hygiene-Paket interessiert:

ADRESSE / FIRMENSTEMPEL

ANSPRECHPARTNER/IN

STRASSE

PLZ, ORT

TELEFON, FAX

E-MAIL

Bitte informieren Sie mich über weitere Leistungen von WESSLING

Drei starke Partner

WESSLING

WESSLING gehört zu den führenden Analytik- und Prüfunternehmen in Europa. Als unabhängiger Dienstleister und akkreditiertes Labor für alle Matrices ist WESSLING an 30 Standorten immer in Kundennähe.

assetpool

assetpool bietet Dienstleistungen und webbasierte Lösungen für Franchise- und Filialsysteme an, vor allem Qualitätsmanagement, Benchmarking, E-Learning und die Einbindung in eine soft- und hardwareunabhängige IT-Landschaft.

OPS INNOVATIONS

OPS INNOVATIONS ist als Unternehmensberatung für die Gastronomie aktiv. OPS INNOVATIONS konzentriert sich auf die operative Beratung von Systemgastronomie, Care Catering sowie Casual Dining und Fastfood.

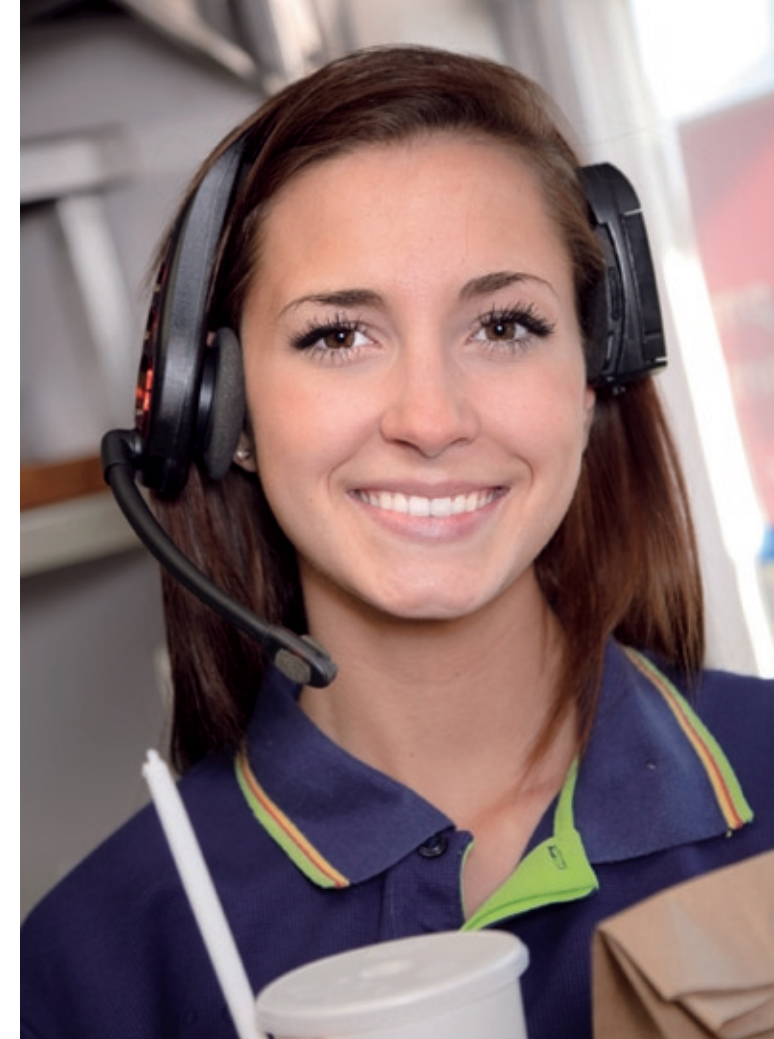
WESSLING

Quality of Life

WESSLING Laboratorien GmbH
Produktanalytik
Impexstraße 5, 69190 Walldorf
www.wessling.de

Dr. Bernhard Fellenberg
Tel. 06227 82 09 53
bernhard.fellenberg@wessling.de

Das Hygiene-Paket: Hygiene-Check & HACCP-E-Training





Besiegeln Sie Top-Hygiene und Qualität

Als Unternehmen der Franchise- oder Filial-Gastronomie, als Caterer, in der großen Einzelgastronomie oder im Hotel sorgen Sie dafür, dass die Qualität stimmt. Sie wollen sich mit Ihren Qualitätsstandards vom Wettbewerb abheben und kontrollieren Ihre Lieferanten streng, besonders auch im Bereich Hygiene. Hohe Maßstäbe wenden Sie auch auf die Hygienestandards in Ihren Filialen oder Stores an. Und das alles im Tagesgeschäft und angesichts der Problematik des Personalwechsels.

Wir bringen große Erleichterung in Ihren Betriebsalltag und haben für Sie ein Hygiene-Paket für überdurchschnittliche Hygiene-Standards entwickelt. Unser Hygiene-Paket ist schnell, sicher und einfach zu handhaben. **Sie sparen Zeit und Kosten und zeigen den Verbrauchern gleichzeitig, dass Ihre Hygiene einfach top ist.** Und besser als eine Gesundheitsbehörde, die mit wenig Personal hunderte von Filialen checkt.

Sie gehen einen Schritt weiter und nehmen die Hygiene auf höchstem Niveau durch die Eigenkontrolle selbst in die Hand.

Für unser gesamtes Hygienepaket brauchen Sie keine extra Software. Es fallen keine zusätzlichen Lizenzkosten für Software an.

Das Hygiene-Paket

Unser Hygiene-Paket besteht aus zwei Bausteinen:

1. HYGIENE-E-TRAINING

- HACCP-E-Schulung für Filialleiter
- Hygiene-E-Schulung für Mitarbeiter

Fit gemacht in Sachen Hygiene – und das im Nu. Unser Programm setzen Sie direkt am Computer ein. Besser und zugleich einfacher geht es nicht. Beim Personalwechsel können Sie rasch reagieren – in nur einer Viertelstunde weiß Ihr neuer Mitarbeiter in Sachen Hygiene inklusive Infektionsschutz Bescheid. Das Hygiene-E-Training am Computer ist jederzeit verfügbar, kann also rund um die Uhr eingesetzt werden. Es ist einfach und anschaulich mit zahlreichen Bildern aufgebaut, so dass es leicht für jeden verständlich ist – ohne jede Sprachbarriere. Außerdem verfügen Sie sowohl über eine deutsche wie englische Variante.

Für Ihre leitenden Mitarbeiter und Franchise-Nehmer haben wir ein HACCP-E-Training konzipiert, das ebenso Kosten sparend und verständlich funktioniert.

2. HYGIENE-CHECK + LIVE-MONITORING IM INTERNET

Der Hygiene-Check ist ein deutlicher Wettbewerbsvorteil, denn Sie verschaffen sich mühelos einen qualifizierten Überblick über den Hygienestatus in Ihren Filialen. Sie können den Hygiene-Check jederzeit übers Internet abrufen – am PC oder via Handy. Während der Berater die Hygiene im Betrieb überprüft, sind Sie live dabei. In der Zentrale verfolgen Sie die laufende Überprüfung und nutzen mit diesem Monitoring gleich die Ergebnisse. Der Check liefert Ihnen einen umfassenden Überblick. Schwachstellen oder Risiken werden direkt erkannt, so dass Sie mit entsprechenden Maßnahmen reagieren. Mit dieser Eigenkontrolle bringen Sie zum Ausdruck, wie hoch Ihre Qualitäts- und Hygienestandards sind.



Kompetenz vor Ort

Wir bieten Ihnen ein breites Leistungsspektrum rund um die Hygiene. Wir beraten Sie und erfassen den Hygiene-Status in allen Details – von der baulichen Voraussetzung bis zu mikrobiologischen Lebensmitteluntersuchungen oder Trinkwasseranalysen. Dazu zählt auch die professionelle Entnahme von Hygieneprobe im laufenden Betrieb. Die Proben werden anschließend in unseren akkreditierten Laboratorien untersucht – immer in Ihrer Nähe.

Unser Siegel für Ihre Qualität



So zeigen Sie den Verbrauchern, dass Sie top sind!