

HYGIENECHECK

Hotellerie & Gastronomie

IHRE VORTEILE

- Unabhängiger professioneller Hygiene-Check (Erstcheck) durch unseren Dipl. Hygienemanager
- Erhebung des Ist-Zustandes Ihrer Betriebshygiene
- Aufzeigen von Abweichungen, Risiken und Chancen
- Unterstützung für den rechtssicheren Betrieb Ihrer Einrichtung
- Einhaltung hygienerelevanter Standards und Vorgaben (State of the Art)
- Empfehlung von Korrekturmaßnahmen
- Übergreifend und Themenunabhängig:
 - Lebensmittel- und Küchenhygiene, Personalhygiene, Lüftungshygiene (RLT),
 - Wellness- und Beautyhygiene, Wäschehygiene, Objekthygiene, Bäderhygiene, Trinkwasserhygiene, uvam.
- Für alle Sparten und Kategorien für Betriebe in Tourismus und Freizeitwirtschaft
- Umsetzung von Maßnahmen nach formalen, wirtschaftlichen und ökologischen Gesichtspunkten in planbaren Zeiträumen (und nicht in vorgegebenen Fristen)
- Weiterentwicklung Ihrer bereits etablierten QS-/GHP Systeme

ABLAUF

- **Erstbesuch** durch unseren Dipl. Hygienemanager nach Terminvereinbarung Besprechung von Schwerpunkten, Erwartungen und Zielen.
- **Bereichs- bzw. Betriebsbegehung** (Hygieneinspektion) incl. Fotodokumentation, idealerweise mit einem/einer hygieneverantwortlichen MitarbeiterIn (auch außerhalb der Betriebszeiten oder angepasst an Ihre Auslastung) Prüfung qualitäts- und hygienerelevanter Dokumente (z.B. Hygienepläne).
- **Ergebnisberichterstellung** (für Sie und Ihr Qualitätsmanagement) Ursachenerhebung und Korrekturmaßnahmenempfehlungen zu Abweichungen.
- **Übergabe des Ergebnisberichtes** (Papierform und elektronisch) mit **Abschlussbesprechung** Bei Bedarf Vereinbarung weiterer Schritte (z.B. Hygieneschulungen Ihrer MitarbeiterInnen, Sanierungsmaßnahmen, Desinfektionsmaßnahmen, Follow-Up Besuche zur Feststellung der fachgerechten Umsetzung von Maßnahmen, etc.).

WICHTIGE HINWEISE

- Alle erhobenen Daten werden streng vertraulich behandelt!
- Die Entscheidung, welche empfohlenen Maßnahmen Sie umsetzen, bleibt bei Ihnen!
- Der Hygienecheck trägt häufig dazu bei:
 - Kosten zu sparen (Beschaffung, bauliche Ausstattung, Mängelbehebung,...)
 - bereits für Behördenbesuche gerüstet zu sein (Argumentation, alternatives Vorgehen begründen, Ablauf und Auswirkungen,...)
 - im Schadensfall das Haftungsrisiko zu senken (Hygienesicherheit)
 - die Zufriedenheit Ihrer Gäste/KundInnen zu steigern (z.B. Social media, Bewertungsplattformen,...)
 - in Hygienebereichen bei mikrobiologischen Beprobungen die Keimzahlen zu senken

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme, nutzen Sie dazu das Kontaktformular



Nutzen Sie den 10% Neukundenrabatt