



**Mehr Sicherheit.
Mehr Wert.**

Produktinformationen zum Thema Gemeinschaftsverpflegung

Alleine in Deutschland werden pro Tag über zehn Millionen Mahlzeiten in Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen, Kindergärten, im Flugzeug, der Bahn oder im Restaurant an der Ecke ausgegeben. Doch welchen Stellenwert hat in der Hektik des Tages die Lebensmittelsicherheit? Sind Sie sicher, dass Sie alles machen um im Falle eines Falles nachweisen zu können, dass Sie Ihre Sorgfaltspflicht erfüllt haben? Kennen Sie Ihre gesetzlichen Rahmenbedingungen? Dabei spielt es keine Rolle ob Sie selber produzieren, zugekaufte Produkte zuberei-

ten oder als Zwischenhändler nur weiterverkaufen. Für alle gelten die gleichen Verpflichtungen zur Lebensmittelsicherheit.

Hier den Überblick zu behalten und das Richtige zu tun ist eine Herausforderung für jedes Unternehmen, dass mit Lebensmitteln zu tun hat. Klare Richtlinien und eine transparente Organisation helfen dabei.

Wir helfen Ihnen in allen Fragen der Lebensmittelsicherheit weiter. Damit Sie beruhigt Ihrer eigentlichen Aufgabe nachgehen können.

Beruhigt genießen

Warum unsere Kunden ruhiger schlafen können

LSG-Hygiene Institute GmbH
TÜV SÜD Gruppe





Kompetenz – unsere Stärke, Ihr Profit

Lassen Sie sich nicht den Appetit verderben

Um Qualität auf den Teller zu bringen, müssen wichtige Rahmenbedingungen erfüllt sein: Hochwertige Zutaten, Know-how, eine motivierte Mannschaft, optimale Infrastruktur und natürlich, das richtige Rezept.

Jedoch gibt es einen Bereich, der ebensoviel Aufmerksamkeit verdient, aber oft vernachlässigt wird: das **Hygienemanagement**. Als Selbstverständlichkeit abgetan, haben die meisten Verantwortlichen kaum Zeit, sich angemessen darum zu kümmern. Und das, obwohl die Anforderungen in den letzten Jahren stetig strenger wurden. Die Auswirkungen, falls tatsächlich mal was passiert, sind um ein Vielfaches dramatischer, als bei einer Suppe, die zu kalt serviert wurde.

Mal ehrlich: Haben Sie einen Überblick über alle für Sie relevanten Vorschriften und Gesetze? Aus unzähligen Begehungen wissen wir, wie schwer es ist diesen Anforderungen gerecht zu werden.

Sprechen Sie mit den Profis

www.tuev-sued.de/lhi

Die LSG-Hygiene Institute GmbH kann auf über 30 Jahre Erfahrung im Bereich Lebensmittelsicherheit für Catering und Gemeinschaftsverpflegung zurückblicken. Machen Sie sich dieses Wissen zunutze. Es spielt keine Rolle, wie groß Ihre Einrichtung ist oder wo sie sich befindet, wir kennen Ihre Sorgen und wissen Rat.

Wir denken in Zusammenhängen

Bei der Lebensmittelsicherheit dreht es sich nicht nur um die isolierte Betrachtung des Produktes. Viel mehr sind es zahlreiche Faktoren in einer langen Kette von Verarbeitungsstufen, die ein Risiko darstellen können. Wir verfügen über das Fachwissen und die Erfahrung, um Zusammenhänge zu erkennen und Ursachen zu ermitteln. Wir analysieren den gesamten Prozessablauf in Ihrer Einrichtung – vom Wareneingang über Lagerung und Produktion bis zur Ausgabe. Damit Sie wissen was los ist und mit dem Resultat sofort etwas anfangen können, um die richtigen Maßnahmen zu ergreifen. Kurz, knapp und auf den Punkt gebracht.





Was wir konkret für Sie tun können

Alle unsere Dienstleistungen, mit denen wir unseren Kunden helfen, sind zehntausendfach bewährt. Wir nutzen maßgeschneiderte Checklisten und zuverlässige Softwarelösungen und setzen nur ein, was für Ihre Einrichtung wirklich relevant ist.

Hygienekontrollen

Hygienchecks führen wir entsprechend den Vorgaben der EU-Verordnungen in allen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung durch. Vom Tankstellenshop bis hin zur Zentralküche mit 10.000 Mahlzeiten täglich.

Item	Checklist	Result	Comments
1.01	HACCP Analyse und Maßnahmen		
1.02	Identifizierung von Gefahren		
1.03	Bestimmung von kritischen Kontrollpunkten		
1.04	Bestimmung von Grenzwerten		
1.05	Bestimmung von Kontrollmaßnahmen		
1.06	Bestimmung von Überwachungsmaßnahmen		
1.07	Bestimmung von Korrekturmaßnahmen		
1.08	Bestimmung von Validierungsmaßnahmen		
1.09	Bestimmung von Dokumentationsmaßnahmen		
1.10	Bestimmung von Schulungsmaßnahmen		
1.11	Bestimmung von Überwachungsmaßnahmen		
1.12	Bestimmung von Überwachungsmaßnahmen		
1.13	Bestimmung von Überwachungsmaßnahmen		
1.14	Bestimmung von Überwachungsmaßnahmen		
1.15	Bestimmung von Überwachungsmaßnahmen		
1.16	Bestimmung von Überwachungsmaßnahmen		
1.17	Bestimmung von Überwachungsmaßnahmen		
1.18	Bestimmung von Überwachungsmaßnahmen		
1.19	Bestimmung von Überwachungsmaßnahmen		
1.20	Bestimmung von Überwachungsmaßnahmen		

Beispiel eines Qualitätsberichtes: www.tuev-sued.de/gemeinschaftsverpflegung

Qualitätsbericht

Basierend auf der Hygienekontrolle fertigen wir Ihnen einen Qualitätsbericht an, der in dieser Form in der Branche einmalig ist. Er dokumentiert detailliert nicht nur den Status Ihres Hygienemanagements, sondern bietet Ihnen eine Vielzahl von Ansatzpunkten, wie und wo Sie zielgerichtet Verbesserungen umsetzen können. Ein Mehrwert, der Sie wirklich weiterbringt.

Lieferantenaudits

Halten sich Ihre Lieferanten an die vertraglich vereinbarten Regeln? Hier den Überblick über eine Vielzahl von Lieferanten und Produkten zu behalten, ist nicht einfach. Wir helfen wir Ihnen, indem wir dafür sorgen, dass jeder seiner gesetzlichen Verpflichtung nachkommt und auf allen Stufen der Lebensmittelbehandlung für Sicherheit sorgt. Auch unterstützen wir Sie bei der Auswahl geeigneter Lieferanten und helfen Ihnen geeignete Kriterien festzulegen.

Consulting*

Ganz gleich, ob Sie neu im Cateringgeschäft oder in der Gemeinschaftsverpflegung tätig sind oder ob Sie beabsichtigen, Ihr System zu verbessern, wir haben das Wissen und die Kompetenz, Sie vorwärts zu bringen.

Wir unterstützen Sie bei Aufbau und Implementierung eines Hygienemanagementsystems (z.B. HACCP) oder erstellen für Sie komplette maßgeschneiderte Lebensmittelsicherheitskonzepte. Benötigen Sie Unterstützung im Krisenmanagement? Kein Problem. Gerade in kritischen Situationen heißt es kühlen Kopf bewahren. Kundenbeschwerden, kranke Gäste oder Pressemitteilungen – wer hier gut vorsorgt, schnell und qualifiziert reagieren kann, vermeidet weiteren Schaden. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

* Beratungsleistungen werden ausschließlich durch die LSG-Hygiene Institute GmbH erbracht.





Unsere Leistungen auf einen Blick

	Prüfleistungen					Laboranalytik					Consulting				
Gastronomie															
Hotels	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Event Catering	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Vergnügungsparks	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Restaurants	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gemeinschaftsverpflegung															
Betriebsrestaurants	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Krankenhäuser, Kliniken	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Hochschulen, Universitäten	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Kindergärten, Ganztagschulen	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Altenheime, Seniorenstifte	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Lieferservice	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Lebensmittelindustrie															
TK-Fertiggerichte	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Bäckereien, Konditoreien	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fleisch- u. Wurstwaren	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Schlacht- u. Zerlegebetriebe	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gemüse- u. Obstverarbeitung	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Pizza- u. Sandwichproduktion	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Konservenherstellung	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Gebäudemanagement															
Planungsberatung											■	■	■	■	■
Behördenengineering											■	■	■	■	■
Sonstiges															
Lebensmitteleinzelhandel	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Transport und Logistik	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

Hygieneprüfungen

Lieferantenaudits

Arbeitssicherheit

Qualitätsmanagement nach ISO

Reinigungsdienstleistungen

Sensorische Prüfungen

Lebensmittel

Oberflächen

Trinkwasser

Stuhlproben (Mitarbeiter)

Raumluft

Zufriedenheitsbefragungen

Schulungen (IFSG, Hygiene)

individuelle Workshops

Qualitätsmanagement nach ISO

HAACP

Prozessoptimierung

IFS, BRC, ISO 22000





Schulung

Das beste Managementsystem kann nicht wirksam umgesetzt werden, wenn die Mannschaft nicht mitspielt. Machen Sie aus Ihren Mitarbeitern ein Team, schaffen Sie Verständnis für das sensible Thema Hygiene und sorgen Sie für ein fundiertes Wissen.

Wir schulen Sie als Leiter, internen Auditor oder Mitglied des HACCP Teams in allen Fragen rund um die Lebensmittelsicherheit. Damit machen wir Sie und Ihre Mitarbeiter durch interessante, praxisbezogene und intensive Schulungen fit für den Alltag. Damit Sie nicht alleine dastehen.

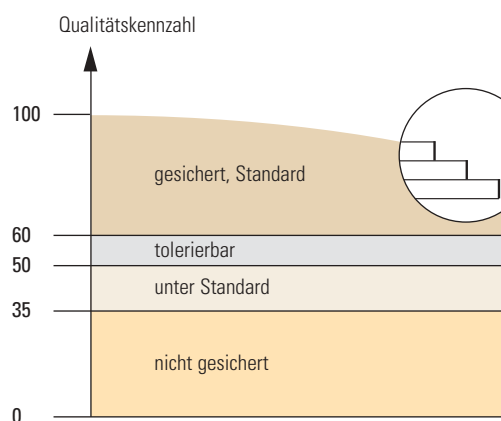
Softwareanwendungen

Profitieren Sie von dem leicht verständlichen Bewertungssystem der LSG-Hygiene Institute GmbH. Diese auf Qualitätskennzahlen basierende Methode ermöglicht Ihnen einen klaren Überblick über den Status des Betriebes und Systems. Er bietet darüber hinaus eine gute Vergleichsmöglichkeit einzelner Einrichtungen (Benchmarking) und gibt Ihnen die Möglichkeit, Trends über einen längeren Zeitraum zu verfolgen.

Sie möchten eine Jahresstatistik über alle Prüfergebnisse Ihrer Einrichtungen oder sogar eine Analyse der einzelnen Prüfbereiche?

Kein Problem. Gerne übernehmen wir für Sie auch Verwaltung und Auswertung der Berichte oder pflegen Ihre Datenbank zur Kontrolle der Maßnahmenachverfolgung.

Alle LSG-Hygiene Institute Dokumente für Inspektionen und Untersuchungen basieren auf dem von LSG-Hygiene Institute entwickelten Bewertungssystem mit vier Bewertungsstufen.





Wie wir an die Sache rangehen

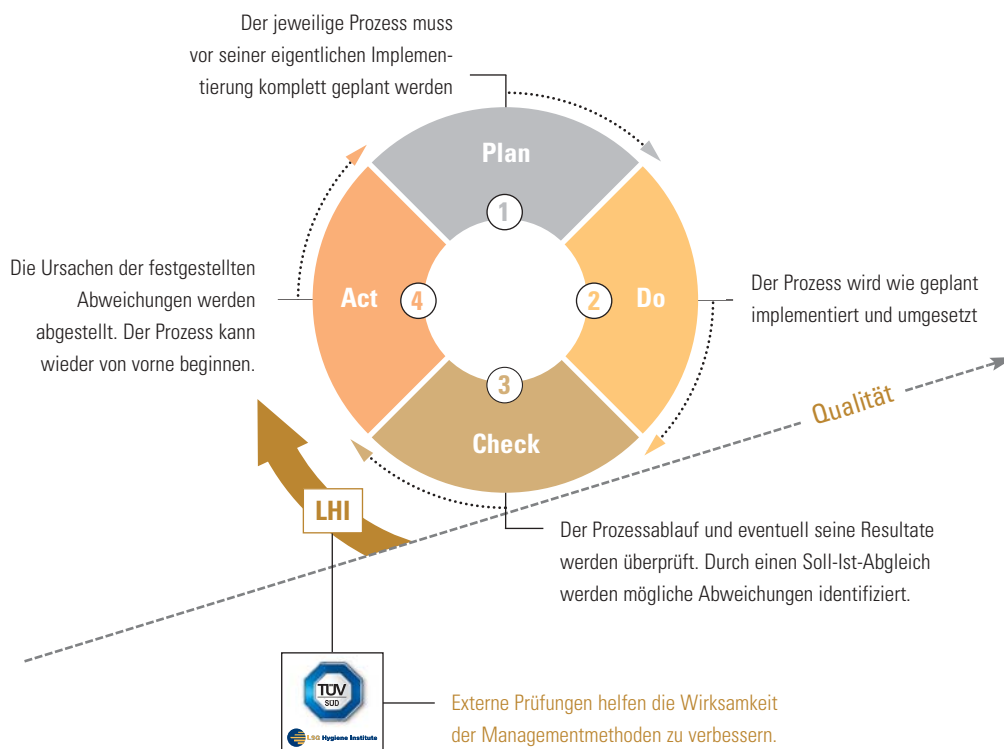
Wenn wir uns mit dem Thema Hygienemanagement befassen, analysieren wir zuerst die Prozesse, die Infrastruktur und die vorhandenen Maßnahmen. Dabei betrachten wir den gesamten Prozessablauf vom Wareneingang über Lagerung und Produktion bis zur Ausgabe. Basierend auf diesen Erkenntnissen empfehlen wir Ihnen praktikable und effektive Korrekturmaßnahmen, die ganz auf Ihre Bedürfnisse und Ihre Betriebssituation zugeschnitten sind. Dabei handeln wir nach dem weltweit bewährten sowie leicht nachvollziehbaren Prinzip des Regelkreises, dem PDCA-Zyklus (Plan – Do – Check – Act).

Regelmässige Kontrollen steigern die Servicequalität

Kontrollen durch neutrale externe Institute wie der LSG-Hygiene Institute GmbH helfen Ihnen Ihr Qualitätsmanagement kontinuierlich zu verbessern. Wir zeigen Ihnen Schwachstellen auf und liefern Ihnen dazu die erforderlichen Korrekturmaßnahmen.

Der PDCA-Zyklus besteht aus vier Elementen: Plan – Do – Check – Act

Der PDCA-Zyklus



Eine detaillierte Beschreibung des PDCA-Zyklus finden Sie unter:
www.tuev-sued.de/gemeinschaftsverpflegung





Frühzeitiges Handeln heißt Existenzsicherung

Unternehmen, die sich bereits schon längere Zeit mit dem Thema Hygienemanagement befassen, wissen, wie (über-)lebenswichtig es für Sie ist. Einfach zu sagen: „Mir passiert so etwas nicht“ ist grob fahrlässig.

Es hat sich in der Vergangenheit immer wieder gezeigt: Wer vorsorgt und eine kritische Situation durch präventives Handeln verhindert, spart nicht nur bares Geld. Er leistet damit einen wichtigen Beitrag zur eigenen Zukunftssicherung und der des Unternehmens.

Kundenreklamationen, Lebensmittelvergiftungen oder Rückrufaktionen sind für jedes Unternehmen – egal ob Hersteller, Händler, Betriebskantine, Caterer, Altenheim oder Speiseverteildienste – unangenehm und zumeist extrem kostspielig. Jeder Vorfall zieht einen kaum wieder gut zu machenden Imageverlust nach sich, dessen Auswirkungen langfristig dem Unternehmen schaden können.

Wichtig für Sie ist, dass Sie sich Ihrer Risiken bewusst sind. Nur wer versteht, woran er denken muss, kann erheblich leichter und souveräner damit umgehen. Denn im Risiko steckt die Chance, es immer besser zu machen, also präventiv zu handeln. Denn nur gesunde Gäste sind zufriedene Gäste.





www.tuev-sued.de/gemeinschaftsverpflegung

Zusammenfassung

Der Umgang mit Lebensmitteln ist ein riskantes Geschäft. Die zukünftige Herausforderung wird darin liegen, den besten Weg zu finden, um alle relevanten Gefahren auf ein Minimum zu reduzieren. Nur durch Vorbeugung und regelmäßige Kontrolle, durch Steuerung und Überwachung der Prozesse können Sie Ihre Gefahren aktiv reduzieren.

Deshalb sind wir überzeugt, dass unser Ansatz des präventiven Hygienemanagements der beste Weg ist, dass Sie jederzeit die Prozesse im Griff haben und beruhigt schlafen können.

Notizen

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

LSG-Hygiene Institute GmbH
TÜV SÜD Gruppe

Dornhofstraße 40
63263 Neu-Isenburg
Deutschland
Tel: +49 (61 02) - 24 04 67
Fax: +49 (61 02) - 24 04 62
gemeinschaftsverpflegung@tuev-sued.de

