



Kundenprofil

1. Zu welcher Branche gehört Ihr Unternehmen?

- Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung
 - Betriebsrestaurants
 - Restaurant
 - Lieferservice
 - Hochschule, Universität
 - Eventcatering, Partyservice
 - Vergnügungspark
 - Hotel
- Kliniken, Krankenhäuser, Alten- und Pflegeeinrichtung
- Kindergärten, Schulen
- Lebensmittelindustrie
 - Fleisch
 - Wurstwaren
 - Obst- und Gemüseverarbeitung
 - Bäckerei, Konditorei
 - Getränke
- Lebensmitteleinzelhandel
- Lebensmittelgroßhandel
- Transport & Logistik
- Andere:

2. Wenden sie bereits eines der folgenden Management-Systeme an?

- HACCP gem. Codex Alimentarius
- Qualitätsmanagement bzw. gültige Zertifizierung (z. B. ISO 9000ff., ISO 22.000)
 - IFS
 - ISO 22000
 - BRC
 - ISO 9001
 - IFS Logistik
- Andere:

3. Für welche Prüfleistungen interessieren Sie sich besonders?

- Betriebshygieneprüfung
- HACCP-Verifizierung
- Oberflächenhygiene
- Zufriedenheitsbefragung
- Lieferantenaudits
- Lebensmittelanalytik
- Bewertung der Unterhaltsreinigung
- Andere:

4. Wie können wir Sie beim Qualitätsmanagement unterstützen?

- Aufbau und Implementieren eines HACCP-Konzeptes gem. EU 852/2004 nach Codex Alimentarius
- Aufbau eines Qualitätsmanagementsystems nach ISO 9001
- Vorbereitung einer Zertifizierung nach: IFS BRC ISO 22.000
- Andere:

5. Haben Sie schon mal daran gedacht Schulungen extern zu vergeben?

- Personal-/Produktthygiene (Pflicht: jährlich gem. EU 852/2004)
- Infektionsschutzgesetz (Pflicht: jährlich gem. IfSG)
- HACCP (Pflicht gem. EU 852/2004) ISO 9001
- interne Auditoren (IFS, BRC, HACCP)
- Andere:



www.tuev-sued.de/LHI

6. Welche Verbesserungen erwarten Sie durch die Beauftragung der LSG-Hygiene Institute GmbH?

- Wettbewerbsvorsprung/Wettbewerbsdifferenzierung
- Optimierung der internen Prozesse und der Organisation
- Verbesserung der Wirtschaftlichkeit
- Erhöhung der Kundenzufriedenheit
- Bessere Akzeptanz am Markt
- Bessere Kundenorientierung
- Größere Firmenhomogenität
- Bessere Transparenz der Unternehmensprozesse
- Andere:

7. Wie viele Beschäftigte sind in Ihrem Unternehmen beschäftigt?

- 1-10 11-19 20-50 50 und mehr

8. Wie viele Standorte/Niederlassungen haben Sie?

- 1-5 5-10 10-20 20 und mehr

Wie können wir Sie bei Rückfragen erreichen?

Firma:

Organisationseinheit/Standort:

Vor- und Nachname:

Funktion:

Straße/Nr.:

PLZ, Ort:

Tel., E-Mail:

Ihr Berater/Prüfer:

Wir freuen uns auf Ihr Feedback.

Hinweis: Den Schutz Ihrer Daten nehmen wir sehr ernst und befolgen deshalb selbstverständlich die gesetzlichen Bestimmungen zum Datenschutz. Wir behandeln Ihre Daten absolut diskret und vertraulich.

LSG-Hygiene Institute GmbH
TÜV SÜD Gruppe

Dornhofstraße 40
63263 Neu-Isenburg
Deutschland
Tel: +49 (61 02) - 24 04 60
Fax: +49 (61 02) - 24 04 62
LHI@tuev-sued.de