



*BETRIEBSHYGIENE  
LEBENSMITTELRECHT  
QUALITÄTSMANAGEMENT  
SCHULUNG  
PROBENAHMEN  
LABOR*



*„Neues wagen - Bewährtes fortführen.“*

*Wir starten eine neue Partnerschaft, die ganz bewusst auf die Zusammenarbeit mit Kunden aus der Gastronomie, dem Betriebs catering und der Lebensmittelherstellung setzt.*

*Dabei basiert Vieles auf den Erfahrungen aus über 25 Jahren Beratungs- und Laborarbeit im INSTITUT PIELDNER.*

*Mit dieser Expertise machen wir eine engmaschige Betreuung und Unterstützung mit einem vernünftigen Qualitätsmanagement zu unserer Aufgabe. Für uns heißt das: Volle Konzentration auf Ihre Fragen.*

*Und Sie wissen es bereits: Wir kümmern uns!*

*Horst U. Pieldner*

## *BETRIEBSHYGIENE*

- \* Intensive Hygieneaudits in allen Arbeitsbereichen, Lager- und Nebenräumen*
- \* Bewertung der Arbeitsabläufe von Maschinen und Mitarbeitern*
- \* Hygienerelevantes Verhalten der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen*
- \* Reinigungs- und Desinfektionskontrolle mittels Oberflächenchecks*

## *LEBENSMITTELRECHT*

- \* Kennzeichnungsprüfung von Etiketten, Speisekarten und Onlineshops*
- \* Beratung bei Rechtsfragen mit Behörden und Anwälten*
- \* Allergene und Zusatzstoffe*

## *QUALITÄTSMANAGEMENT*

- \* Begleitung bei den Zertifizierungen nach IFS und HACCP, sowie EU-Zulassungen*
- \* Erstellen von Kontrollplänen und Dokumentationen*

## *SCHULUNG*

- \* Betriebsbezogene und praxisnahe Hygieneschulung*
- \* Regelmäßige Belehrung nach IfSG*
- \* Individuelle Seminare zu Lebensmittelrechtsthemen und Zertifizierungsstandards*

## *PROBENAHMEN/ LABOR*

- \* Entnahme von Lebensmittel-, Abklatsch- und Trinkwasserproben*
- \* Auswahl und Transport in eines unserer akkreditierten Partnerlabore*