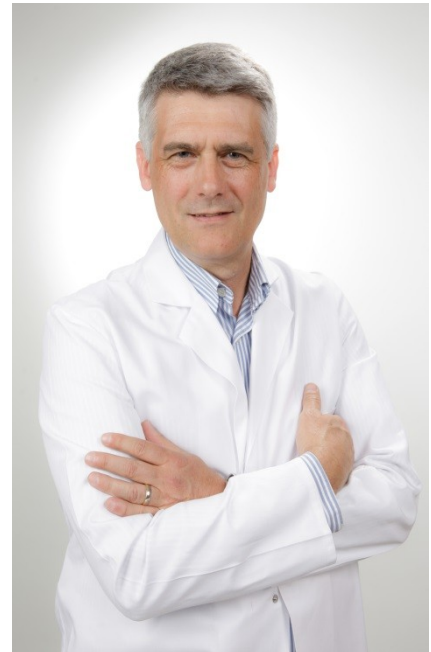




PRESSEMITTEILUNG

DIE QUALITÄTSSICHERER FÜR IHRE LEBENSMITTELHYGIENE

Wir sind als „Institut für Lebensmittelhygiene“ ein kundenorientiertes Unternehmen für Beratung und Dienstleistung. Mit unserem fachübergreifenden Wissen und unserem starken Netzwerk sorgen wir für optimale Lebensmittelhygiene und sind weltweit im Einsatz! Unsere Kunden begeistern wir mit klaren Zielen und Ergebnissen, ehrlichen Worten und messbaren Erfolgen - von der Analyse bis zur Kontrolle.



Diplom-Oecotrophologe Thomas Schmid
Geschäftsführer
Institut für Lebensmittelhygiene
Schmid GmbH

Unsere Schwerpunkte:

- **Beratung** (individuelle Fragestellungen - kompetente Unterstützung)
- **Schulung** (Workshops/Seminare zur Schulung Ihrer Mitarbeiter und Zertifizierungsvorbereitung)
- **Lösungen** (Komplettlösungen zu allen Fragen der Lebensmittelhygiene und des Qualitätsmanagements bis hin zur Zertifizierung)

Wir bieten unseren Kunden professionelle Lösungen und konkrete Handlungsempfehlungen. Auch komplexe Problembereiche der Lebensmittelhygiene werden durch unser Expertenteam gelöst.

Wir stellen unsere Dienstleistungen allen lebensmittelherstellenden und lebensmittelverarbeitenden Betrieben zur Verfügung - neuerdings auch der Kosmetikindustrie. Dazu zählen große Konzerne, mittelständische und kleine Betriebe mit handwerklichem oder industriellem Charakter, sowie Hotel- und Gastronomiebetriebe.



PRESSEMITTEILUNG

Unsere Leistungen:

- Hygiene-Inspektionen und Produktions-Audits
- IFS-Voraudits
- Audits zu IFS, BRC, u.v.m.
- EU-Zulassungen
- HACCP-Konzepte
- Qualitätsmanagement-Handbücher und Dokumentation
- Gutachten für Investoren und Betreiber
- Lebensmittelkennzeichnung von Verpackungen und unverpackter Ware
- Qualitätsprüfungen für Back- und Süßwaren
- Gutachten zu Schädlingsprävention und Schädlingsbekämpfung
- Kommunikation und Mediation mit Behörden
- Coaching von Qualitätsbeauftragten und HACCP-Teams
- Elektronische Qualitätssicherungssysteme im Produktions- und Filialbereich
- Optimierung von Arbeitsabläufen & Hygienemanagement
- Schulung und Beratung im Lebensmittelrecht & Lebensmittelhygiene
- Qualitätsmanagement in organisatorischer und wirtschaftlicher Hinsicht
- Nährwertberechnungen

Wir stehen für optimale Qualitätssicherung im Bereich Lebensmittelhygiene und Qualitätsmanagement!

Ihr Team

Institut für Lebensmittelhygiene Schmid GmbH ... Die Qualitätssicherer!

Kontaktdaten:

Geschäftsführer: Thomas Schmid (Diplom-Oecotrophologe)

Handelsregister: Amtsgericht Augsburg HRB 28655

Telefon 0 82 37 - 95 37 394

E-Mail: info@lebensmittelhygiene-institut.de

Web: www.lebensmittelhygiene-institut.de