

# 1:0 FÜR DIE HYGIENE!



**Institut für Lebensmittelhygiene**  
Schmid GmbH



Der Auftraggeber bekommt nur, was er braucht und was das gesamte Unternehmen mittel- und langfristig nach vorne bringt

## **INSTITUT FÜR LEBENSMITTEL HYGIENE SCHMID GMBH – DIE QUALITÄTSSICHERER**

**Ob im Beruf oder im Sport: Topleistungen kann nur erbringen, wer fit und gesund ist. Eine der wichtigsten Voraussetzungen für Fitness und Gesundheit ist dabei die Lebensmittelhygiene. Zunehmend intelligente Krankheitserreger, Bakterien, Viren und Parasiten gefährden täglich unser gesundheitliches „Abwehrbollwerk“.**

Die Lebensmittelhygiene liegt in erster Linie in der Verantwortung der Unternehmen, die Lebensmittel verarbeiten, herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen. Wichtig sind dabei vor allem saubere Arbeitsoberflächen und Werkzeuge, die eigene körperliche Hygiene der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die Auswahl einwandfreier Rohmaterialien für die Herstellung der verschiedenen Produkte.



Entscheidende Grundlage für eine erfolgreiche Zusammenarbeit ist eine exakte Ist-Analyse, um daraus das Wesentliche für kommende Aufgaben und Problemstellungen herauszuarbeiten.



Das Institut für Lebensmittelhygiene Schmid GmbH ist der Spezialist für Prävention, Beratung und Schulung im Nahrungsmittel- und Hygienegewerbe.

## LEBENSMITTELHYGIENE AUS EINER HAND

Das Institut für Lebensmittelhygiene Schmid GmbH ist der Spezialist für Prävention, Beratung und Schulung im Nahrungsmittel- und Hygienegewerbe. Thomas Schmid und sein Expertenteam stellen ihr umfangreiches Dienstleistungsportfolio allen Lebensmittel herstellenden sowie Lebensmittel verarbeitenden Betrieben zur Verfügung. Dazu zählen große Konzerne ebenso wie mittelständische und kleine Unternehmen mit handwerklichem oder industriellem Charakter – nicht zu vergessen gastronomische Betriebe und die Systemgastronomie.

„Mit unserem fachübergreifenden Netzwerk sind wir weltweit für optimale Lebensmittelhygiene im Einsatz. Wir begeistern unsere Kunden mit klar formulierten Zielen und Ergebnissen, ehrlichen Worten und schnell messbaren Erfolgen – von der Idee bis zur Umsetzung“, verrät Thomas Schmid das Erfolgsgeheimnis seines Instituts.

Der Institutsgründer, gelernter Konditor mit Meisterbrief, absolvierte sein Studium der Ernährungswissenschaften an der

TU in Weihenstephan. Er gilt weit über die deutschen Grenzen hinaus als anerkannter Spezialist für Beratungen und Schulungen sowie Prävention und Qualitätsmanagement im Nahrungsmittel und Hygienegewerbe. Das Leistungsportfolio beinhaltet neben Beratung und Schulung die Koordination des Know-How-Transfers und weiterer Dienstleistungen. Eine Beratung kann dabei einmalig (Analyse und Konzeption) aber auch langfristig und begleitend (Realisierung und Kontrolle) stattfinden. Beratung heißt, Unternehmen immer wieder umzustrukturieren und zu verändern, damit sie im harten Wettbewerb bestehen können. Aus diesem Grund ist ein eingespieltes, professionelles und top-motiviertes Beraterteam zur Unterstützung dieser Veränderungen so wichtig: „Kein Unternehmen gleicht dem anderen – Menschen, Aufgaben und Probleme sind immer unterschiedlich“, weiß Thomas Schmid. „Wo andere an ihre Grenzen stoßen, sind umso mehr Objektivität, Individualität und Einfühlungsvermögen gefragt. Der Erfolg unserer Unterstützung und Arbeit hängt – wie auch im Profifußball - ganz entscheidend davon ab, wie vorbehaltlos eine Ausgangssituation analysiert und klare Ziele formuliert werden.“

Absolute Priorität bei der Durchführung aller Aufträge haben die Qualität und Kundenzufriedenheit. Entscheidende Grundlage für eine erfolgreiche Zusammenarbeit ist eine exakte Ist-Analyse, um daraus das Wesentliche für kommende Aufgaben und Problemstellungen herauszuarbeiten. Der Auftraggeber bekommt nur, was er braucht und was das gesamte Unternehmen mittel- und langfristig nach vorne bringt. Dies beinhaltet selbstverständlich Beratung, Begleitung und Hinführung zu nationalen und internationalen Standards wie IFS, BRC oder DIN EN ISO. Das Institut für Lebensmittelhygiene Schmid ist bekannt für ihren ganzheitlichen Ansatz, der Details nicht unberücksichtigt lässt.

„Unsere einzigartige Stärke liegt in der mehr als 20-jährigen Erfahrung in Systemen des Qualitätsmanagements. Auf Motivation und Einbindung der Mitarbeiter wird dabei größter Wert gelegt“, erläutert Thomas Schmid. Die Nutzung bestehender Kapazitäten und Ressourcen personeller und materieller Art sind für ihn und seine Mitarbeiter eine Selbstverständlichkeit. Für die heutige Begegnung gegen das Überraschungsteam der Saison, Arminia Bielefeld, glaubt Thomas Schmid fest an einen klaren 3:1-Heimsieg: „Wenn wir alle Kräfte mobilisieren und im Audi Sportpark bis Saisonende nichts mehr anbrennen lassen, kann es doch noch eine gute Saison werden.“

## KONTAKT

### Institut für Lebensmittelhygiene Schmid GmbH

Elisabethstraße 28  
85051 Ingolstadt

Telefon: +49 (0) 8237 95 37 394

E-Mail: [info@lebensmittelhygiene-institut.de](mailto:info@lebensmittelhygiene-institut.de)

Web: [www.lebensmittelhygiene-institut.de](http://www.lebensmittelhygiene-institut.de)