

Lebensmittelhygiene – Startklar für 2006 !

Ob Sie ein Hotel, ein Restaurant, einen Cateringbetrieb oder Lebensmittelhandel betreiben, sichere Lebensmittelverarbeitung und die daraus resultierende Kundenwahrnehmung ist der Schlüssel zu Ihrem Erfolg. Um sichere und gesunde Lebensmittel zu gewährleisten und um die Gesundheit Ihrer Gäste zu schützen ist es notwendig, jeden einzelnen Schritt während der Lebensmittelverarbeitung bzw. beim Umgang mit Lebensmitteln zu überwachen und effektive Maßnahmen zu entwickeln, um Lebensmittelrisiken vorzubeugen und zu kontrollieren.

Ecolab bietet Ihnen [EcoChexX Foodservice](#), eine webbasierende Software, die Sie bei Ihrem Hygieneeigenkontrollsystem und Hygiene-Management nach der neuen europäischen Lebensmittelhygieneverordnung, die zum 01. Januar 2006 in Kraft tritt, unterstützt.

Dieses Programm bietet Ihnen

- ein Komplettpaket an Hygienestandards, die einfach an Ihre individuelle Anforderungen angepasst werden können
- maßgeschneiderte, bebilderte und farbcodierte Reinigungspläne
- Mitarbeiterschulungsplanung und Trainingsmaterial
- automatisch erstellte Checklisten und statistische Analysen für die Überwachung, Dokumentation und Nachvollziehbarkeit Ihrer Ergebnisse

Sie sparen durch den umfassenden Hygieneansatz in [EcoChexX Foodservice](#) nicht nur Zeit, sondern dieser gibt Ihnen als Verantwortlicher die Sicherheit alle notwendigen Anforderungen der Lebensmittelhygiene erfüllt zu haben.

Testen Sie EcoChexX Foodservice 14 Tage kostenlos: www.ecochexx-net.com

EcoChexX
LEBENSMITTELHYGIENE AB 1.1.2006

Mit EcoChexX bietet Ihnen Ecolab ein umfassendes, web-basierendes Hygieneeigenkontrollsystem für Ihren Betrieb: HACCP – von der Warenübernahme über die Lagerung und Zubereitung bis zur Speisenausgabe. Checklisten helfen Ihnen dabei, Ihre Maßnahmen zur Qualitätssicherung zu dokumentieren.

EcoChexX unterstützt Sie bei der täglichen Herausforderung, Ihr Unternehmen sicher und effizient zu führen:

- ✓ Lebensmittelsicherheit und Hygienestandards erfüllen
- ✓ Überwachung und Dokumentation der Lebensmittelverarbeitung
- ✓ Planung und Dokumentation von Personalschulungen
- ✓ Betriebliche Dokumentenverwaltung uvm.

EcoChexX
Hygiene im Griff

ECOLAB

Ecolab Deutschland GmbH
Institutional Division
Canthalstr. 7
D-63450 Hanau
Tel: 06181-3600-266 bis -271
www.ecochexx-net.com

Ecolab Deutschland GmbH

Institutional Division

Canthalstr. 7

63450 Hanau

Tel: 06181/3600-266 bis -271

Fax: 06181/3600-110

Email: customer.care_Info2@ecolab.com

www.ecochexx-net.com