

Witty-HACCP Audit

Konformitätsprüfung und Beratung

Selbstkontrolle ist gut - das Witty-HACCP-Audit ist besser! Manchmal macht es einfach Sinn, wenn ein externer Experte eine Hygienebegehung durchführt und Ihr System auf den Prüfstand stellt. „Betriebsblindheit“ ist ausgeschlossen, unbekannte Mängel gelangen ans Tageslicht und Sie erfahren, wo Sie stehen.



-
- **Erfolgreiches Hygienemanagement in der Großküche**
 - **Profitieren Sie von der kompetenten Beratung**
 - **Optimieren Sie die Hygiene- und Qualitätssicherung**
-

Kernelemente des Eigenkontrollsystems sind die Gefahrenanalyse sowie das Festlegen von Maßnahmen, die das sichere Herstellen von Speisen gewährleisten. Dies kann aber nur dann gelingen, wenn die Maßnahmen der Basishygiene vom Küchenteam eingehalten werden. Bei einem Witty-HACCP Audit wird festgestellt, wo bereits nach HACCP-Grundsätzen gearbeitet wird und an welchen Stellen noch Verbesserungsbedarf besteht.

Das Leistungsspektrum umfasst:

- Vorgespräch und Vorortanalyse der Ist-Hygenesituation.
- Audit der Großküche inklusive Sichtung der Dokumentation.
- Ermittlung des Verbesserungs-/Anpassungsbedarfs des vorhandenen Hygiene-Konzeptes.
- Gezielte Unterstützung bei Schulung und Fortbildung von Mitarbeitenden.
- Beratung der Küchenleitung oder des/der internen Hygienebeauftragten bei der Umsetzung.
- Nachbetreuung: Telefonische Beratung und Unterstützung durch unsere Fachleute im Zeitraum von drei Monaten nach Berichterstellung.

Mit einem HACCP-Audit unterstützen wir Sie professionell und partnerschaftlich dabei, die gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen.

Damit Sie es leichter haben.

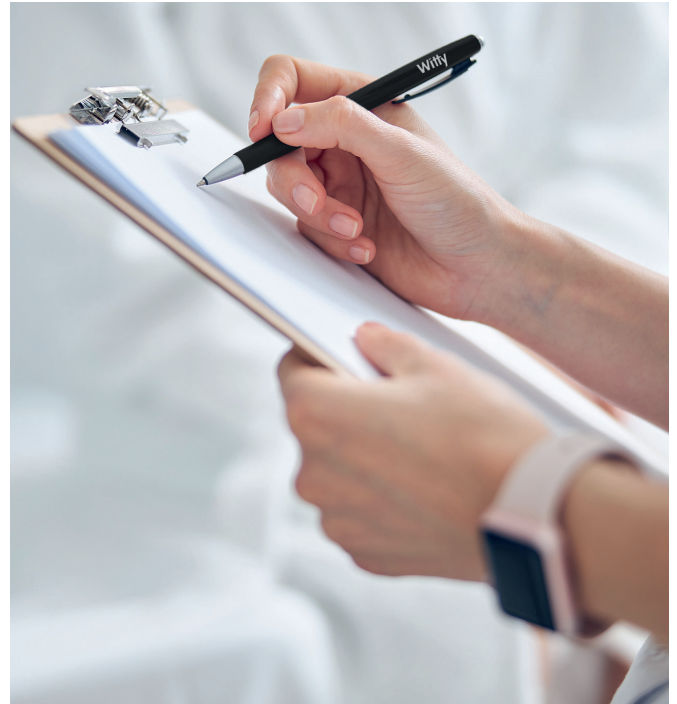
Witty

Witty-HACCP Audit

Basiert auf den Anforderungen des EU-Hygienerichts und ist eine wichtige und anerkannte Maßnahme zur Qualitätssicherung.

Ein Witty-HACCP Audit:

- Wird durch erfahrene Experten durchgeführt, die Ihnen langfristig als kompetente Ansprechpartner zur Seite stehen.
- Ist individuell und praxisnah und liefert direkt umsetzbare Ergebnisse.
- Unterstützt Sie bei der Optimierung von Arbeitsabläufen, Kosten und Prozessen.
- Bereitet Sie und Ihre Mitarbeiter optimal auf eine behördliche Kontrolle oder Zertifizierung vor.
- Schärft das Hygiene-Bewusstsein Ihrer Mitarbeiter und beseitigt Know-how-Defizite.
- Bietet Ihnen eine unvoreingenommene, neutrale Bestandsaufnahme auf dem heiklen Feld der Hygiene- und Qualitätssicherung.



Erfolgreich mit den Lösungen von Witty

Unser Thema ist die Hygiene. Alle Beratungsleistungen der Witty-Hygiene-Akademie führen ausgewiesene Spezialisten und HACCP-Experten durch.

Weitere Informationen zu:

- **Witty-HACCP Safe**
- **Witty-HACCP Audit**
- **HACCP Webinar (GRATIS)**

finden Sie unter www.witty.eu/haccp.

Alles aus einer Hand: Witty-CTS

CTS
CHEMIE
TECHNIK
SERVICE

Ob Schwimmbad, Hotel oder Großküche:
Mit Witty-CTS bieten wir Ihnen eine wirtschaftliche Gesamtlösung an. Sie nutzen ein komplettes Leistungspaket zu einer festen Monatspauschale.

CTS: So geht Hygiene heute.

Witty GmbH & Co. KG
Herrenrothstraße 12 – 16
D-86424 Dinkelscherben

Tel. +49 (0) 8292/999-0
Fax +49 (0) 8292/999-200
info@witty.de • www.witty.eu

Witty-Austria GmbH & Co. KG
Metzgerstraße 54 • A-5020 Salzburg-Bergheim
Tel. +43 (0) 662/42 41 48 • info@witty.at

Witty Vertriebs- und Controlling GmbH
Kasernenstrasse 88 a • CH-9100 Herisau
Tel. +41 (0) 71 /344 95 64 • info@witty.ch

Damit Sie es leichter haben.

Witty