



Hygienesdienstleistungen für die Gastronomie

Betriebe die Lebensmittel herstellen und in Verkehr bringen sind **zur Selbstkontrolle verpflichtet**, so fordert es das Schweizer Lebensmittelgesetz.

Zum **Schutz der Gesundheit** aller Konsumentinnen und Konsumenten muss die Lebensmittelsicherheit stets gewährleistet sein.

In der Gastronomie spielt die Hygiene eine grosse Rolle, insbesondere dann, wenn qualitativ hochwertige Produkte produziert werden sollen.

Restaurantbetreiber müssen von Gesetzes wegen nicht nur sicherstellen, dass Arbeitsplätze sauber und Lebensmittel mikrobiologisch einwandfrei sind, sondern auch, dass die **Personalhygiene** eingehalten wird und der **Täuschungsschutz**, sowie der hygienische Umgang mit Lebensmittel und die **Rückverfolgbarkeit** durchgehend gewährleistet ist.

Viele Betriebe sind auf sich alleine gestellt und im Arbeitsalltag überfordert. Es ist eine alltägliche Herausforderung alle notwendigen **Hygienemassnahmen** eigenverantwortlich umzusetzen und kontinuierlich zu überwachen, wenn gleichzeitig in der Küche ständig Aufgaben anfallen.

Wünschen Sie eine Kostprobe?

Damit Sie den Spagat zwischen der gesetzlich vorgeschriebenen Lebensmittelsicherheit und Hygiene und der von der Geschäftsleitung geforderten Produktivität meistern, bieten wir Ihnen **unabhängige und kompetente Unterstützung** an.

Mit der externen Beratung durch unsere Spezialisten werden Sie professionell begleitet, bis Sie die internen Hygieneprozesse eigenständig voll **unter Kontrolle haben** und auch Hygieneaufgaben für Sie zur Routine geworden sind. Oftmals hilft die Sichtweise von externen Fachleuten und schärft Ihren Blick für die wesentlichen Hygienepunkte aufs Neue.

Wir überprüfen alle wichtigen Bereiche, von der **Betriebshygiene**, der **Prozesshygiene**, über die **Lebensmittel-** bis hin zur **Personalhygiene** und helfen Ihnen Schwachstellen zu erkennen und eigenständig durch geeignete Massnahmen abzustellen.

Wir bieten Ihnen ein eigens auf die betriebliche Situation angepasstes Hygienepaket an. Ob **Hygiene Inspektion, Probenahmen, Personalschulung** oder die **Erstellung eines Selbstkontrollkonzeptes**, Sie entscheiden wie häufig und wie intensiv Sie unsere Dienste in Anspruch nehmen möchten.

Sie profitieren von unseren Inspektionen, denn sie werden im Rahmen der Selbstkontrolle **von den amtlichen Kontrollstellen anerkannt** und führen zu nachhaltigen Verbesserungen und einer fortlaufenden Weiterentwicklung Ihrer Betriebshygiene.

Kontaktieren Sie uns und wir besuchen Sie gerne, völlig unverbindlich und in Ihrem Betrieb, um Ihnen unser Dienstleistungsangebot vorzustellen.

100 % Hygiene, oder was?

Bei der meist unangekündigten, umfangreichen **Betriebsinspektion** wird zunächst die Ist-Situation festgestellt. Dabei werden während einem Rundgang durch die Küchenbereiche und Lagerräume die **bauliche Situation** und Einrichtung beurteilt, sowie die **Prozesse und Tätigkeiten** in der Küche begutachtet. Zudem wird unter anderem auch die **Personalhygiene**, die **Umsetzung des Selbstkontrollkonzeptes** (z.B. HACCP-Konzept), der **hygienische Umgang mit Lebensmitteln** und die **Gerätehygiene** bewertet.

Beim Betriebsrundgang können Lebensmittelproben und Oberflächenabklatschtests entnommen und zur mikrobiologischen Analyse ins Labor geschickt werden, um zu überprüfen ob die Resultate die Hygienesituation im Betrieb gemäss der Inspektion widerspiegeln. Eine unzureichende **Produkt hygiene** geht oftmals mit einer unzureichenden Betriebshygiene einher.

Die bei der Hygiene Inspektion festgestellten Mängel werden in einem detaillierten, **computerbasierten Inspektionsbericht** eingegeben und dadurch automatisch, risikobasiert bewertet und nach Schweregrad priorisiert. Anhand der errechneten Kennzahl weiss der Küchenchef sofort ob er den Hygienestandard erreicht hat oder die Hygienesituation ausreichend, mangelhaft oder ungenügend ist. Inspektionen können miteinander verglichen werden und Fortschritte werden anhand der Kennzahl sofort sichtbar.

In einem automatisch generierten **Massnahmenplan** werden sinnvolle Empfehlungen und praxisnahe Verbesserungsmöglichkeiten zu den Mängeln aufgezeigt.

Kommen Sie in den Genuss eines „Hygiene-Zertifikats“

Unsere Kunden erhalten nach einer absolvierten Hygiene Inspektion ein **Hygiene-Zertifikat** als Nachweis. Betriebe, die innerhalb von 12 Monaten zwei Inspektionen absolviert haben, erhalten ein Hygiene-Zertifikat welches ein Jahr lang Gültigkeit besitzt. Es bestätigt, dass sich der Betrieb regelmässig durch einen externen, unabhängigen Hygieneserviceleister überprüfen lässt.

Hygiene ist nicht teuer – Prävention zahlt sich aus!

Wir bieten Ihnen **langjährige Erfahrungen auf dem Fachgebiet der Hygieneberatung und Lebensmittelsicherheit** mit Referenzen aus der Hotelgastronomie, von Restaurants, Spital- und Heimküchen, sowie Catering und Kantinen. **Unser Partnerlabor ist nach ISO/IEC 17025 akkreditiert** und führt die Analysen schnell, diskret und zuverlässig durch.

Kontaktieren Sie uns bei Beanstandungen von den kantonalen Vollzugsbehörden, bei Kundenreklamationen oder wenn Sie Auskunft in Bezug auf das Lebensmittelrecht benötigen, wir helfen Ihnen gerne dabei eine **nachhaltige Verbesserung Ihrer Hygieneprozesse** zu erzielen.

Hygiene ist nicht teuer, denn Prävention zahlt sich aus. Wir bieten Ihnen praxisnahe Leistungen zu einem fairen Preis.



Alcomo AG
Ackerstrasse 45
CH-8610 Uster

+41 43 538 83 00
info@alcomo.com
www.alcomo.com