

IHR "THÜRINGER" EINKAUFSPOOL
UND DIENSTLEISTER FÜR
GASTRONOMIE UND GROSSKÜCHEN.



Unsere Zielsetzung ist es, Ihnen in puncto Qualitätsmanagement, Gefahrenanalyse, Arbeitssicherheit und dem Bereich "HACCP" eine optimale Beratung zu bieten.



UNSERE DIENSTLEISTUNGEN:

- Qualitätsmanagement Küche
- Erstellen von QM Handbüchern
- Arbeitssicherheit
- Gefahrenanalyse
- Küchenbegehungen mit Auditbericht
- Coaching des Küchenpersonals
- Controlling
- Umstellung Warenwirtschaftsprogramm
- Erstellen von Inventuren
- HACCP* Belehrungen

UNSERE SCHULUNGEN:

- Personalhygiene
- Oberflächen-/ Raumhygiene
- Produkthygiene
- Geschirrkreislauf
- Infektionsschutzgesetz
(nach §42 - 43 IfSG mind. alle 2 Jahre)
- Arbeitssicherheit in der Küche
- Seminare über Pandemie
(Verhalten im Pandemiefall)
- Gefahrstoffschulungen
(Reinigungsmittel unserer
Lieferanten)

IHRE VORTEILE, IHRE SICHERHEIT

KEIN RISIKO

- Keine Vertragsbindung und keine kostenpflichtige Mitgliedschaft
- Sie kaufen weiterhin bei Ihrem Lieferanten ein

MESSBARE KOSTENOPTIMIERUNG

- Günstige Einkaufspreise
- Transparenter und direkter Preisvergleich im individuellen und aktuellen Angebot

ZEITERSPARNIS

- Entlastung Ihrer Mitarbeiter
- Vorsprung durch aktuelle und zuverlässige Marktanalysen