

GENOSSENSCHAFT HAT KNOW-HOW.



*Bogdan Horlebein,
Hygienemanagement*

HYGIENE- MANAGEMENT

„Seit über acht Jahren berate ich unsere Kunden in allen Bereichen zu Hygienethemen, denn die gesetzlichen Auflagen und Standards verändern sich und werden für die Handwerksbetriebe zur täglichen Herausforderung. Mein Aufgabengebiet ist sehr vielfältig: Dazu gehören die Erarbeitung von Hygienekonzepten für den Produktionsbereich und für die Verkaufsstelle, die Durchführung von Schulungen auch zur Personalhygiene sowie die Erstellung von Hygieneplänen, um nur einige Bausteine zu nennen. Über 50 Prozent unserer Betriebe nehmen unsere Beratung bereits gerne in Anspruch. Mein Kontakt zur Lebensmittelüberwachung hält mich zu Neuerungen im Hygienemanagement auf dem Laufenden, sodass ich die Handwerksbetriebe optimal unterstützen kann. Denn nur wenn alles funktioniert und der Kontrolleur nichts zu bemängeln hat, war die Umsetzung meiner Konzepte erfolgreich.“

**GENOSSENSCHAFT.
GEMEINSAM STARK.**

... alles
für Bäcker
und
Konditoren

