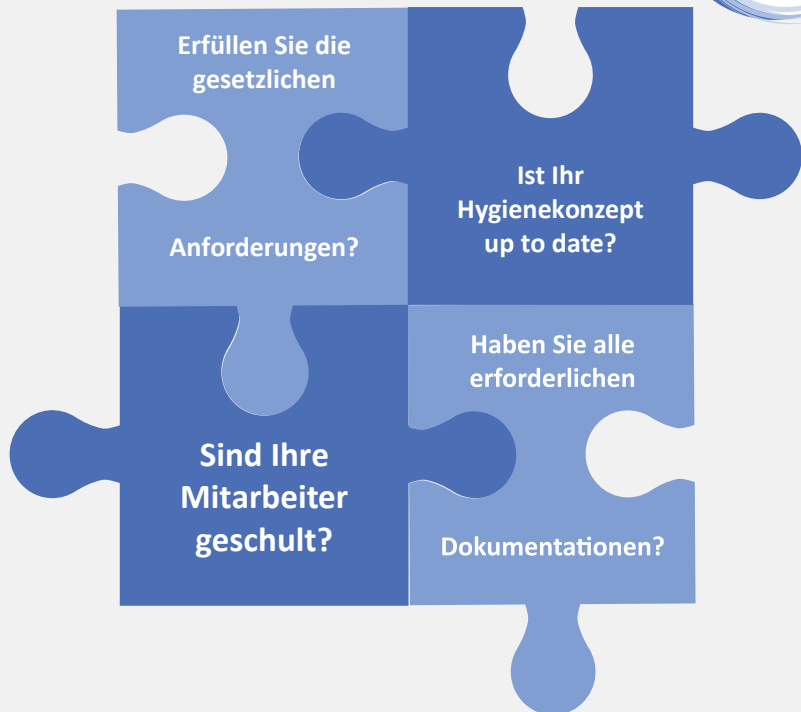


HYGIENISCH? SICHER!

CORONA stellt neue Anforderungen an die Betriebshygiene!



WIR PLANEN MIT IHNEN IHRE HYGIENEMASSNAHMEN UND DIE BASIS SICHERHEIT FÜR:

GÄSTE

easy.HACCP

- im Restaurant
- in den öffentlichen Bereichen
- an den Ausgabestellen
- an Plätzen, die man gerne übersieht

MITARBEITER

easy.HACCP

- bei Schulungen
- bei gesetzlichen Leitlinien
- bei Corona-Maßnahmen
- bei Unterlagen

PROZESSE

easy.HACCP

- bei Kontrollpunkten
- in der Produktion
- in der Ausgabe
- in der Dokumentation

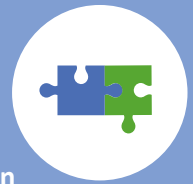
Analyse

- 2 h vor Ort
- Rundgang
- Analyse Hygienekonzept



Anpassung

- Überarbeitung Hygienekonzept
- Individuelle Arbeitsblätter
- Individuelle Dokumentation



Schulung

- Gesetzliche Unterweisung
- Schulungen
- Alles Online
- Zu jeder Zeit



Hilfe

- Keine Investitionen
- Kostenlose Anleitung
- Kostenlose Instrumente



Optional digitale Lösung

- Hygiene App
- Digitalisierte Dokumentation
- Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter



Hard-Fact's

easy.HACCP – 1 Tag zur Hygiene-Basisicherheit

Ergebnis: Sie erhalten ein Basis-Hygienekonzept mit den erforderlichen Unterlagen und Dokumentationsmöglichkeiten. Individuell auf Ihren Betrieb abgestimmt.

PAKET 1

690.-

- bis 69 Sitzplätze od.
- bis 69 Betten
- 1 Ausgabestelle
- bis 5 Webinar-Lizenzen

PAKET 2

990.-

- 70 bis 149 Sitzplätze od.
- 70 bis 119 Betten
- 1 Ausgabestelle
- bis 10 Webinar-Lizenzen

PAKET 3

1.590.-

- 150 bis 299 Sitzplätze od.
- 120 bis 199 Betten
- 1 Ausgabestelle
- bis 15 Webinar-Lizenzen

ENTERPRISE PAKET -----> Auf Anfrage

- ab 300 Sitzplätze od.
- ab 200 Betten
- mehrere Ausgabestellen
- Unbegrenzte Webinar-Lizenzen

---> Begrenztes Kontingent

---> umgehende Buchung empfohlen