

Innovatives Hygiene-Paket Mehr Sicherheit für Kunden und Verbraucher

Altenberge/Bielefeld, 21. April 2009: Der internationale Analytik- und Beratungsdienstleister WESSLING und die assetpool GmbH präsentieren in Kooperation ein neuartiges Hygiene-Paket mit nachfolgenden Dienstleistungen:

- ein zweisprachiges E-Trainings-Tool zur Hygiene-Einweisung der Mitarbeiter,
- ein Vor-Ort Hygiene-Check und
- ein „TOP-Hygiene“ Siegel

Das Paket richtet sich an Systemgastronomie-, Bäckerei-, Fleischerei-Ketten sowie Hotels und alle Ketten, die Lebensmittel in der Fläche verkaufen.

„Unternehmen zeigen mit unserem Siegel ihre hohen Hygiene-Standards,“ so Dr. Andreas Finger von WESSLING, „Hygiene bedeutet Qualität und aktiven Gesundheitsschutz und ist damit ein wichtiger Faktor für den Geschäftserfolg. Unser Paket ist optimal in den Betriebsalltag zu integrieren.“

Hygiene-E-Training

Das Hygiene-E-Training ist zur Schulung der Filialleiter / Franchisepartner und zum Training der Mitarbeiter erhältlich. Um die Inhalte allen Mitarbeiter zugänglich zu machen, wurde die Schulung in deutscher und in englischer Sprache vertont. Bilder sollen zusätzliche helfen, die Inhalte verständlich darzustellen. Abschließend wird mit einem Quiz das Verständnis geprüft.

Pressekontakt:

assetpool GmbH
frank.machwitz@assetpool.de
www.assetpool.de

Frank Machwitz
Telefon (0521) 968790-19

WESSLING Laboratorien GmbH
bernhard.fellenberg@wessling.de
www.wessling.de

Dr. Bernhard Fellenberg
Telefon (06227) 820953

Das E-Training steht online zur Verfügung und kann jederzeit abgerufen werden. Neue Mitarbeiter können somit sofort und so oft wie nötig in die Hygiene-Vorschriften unterwiesen werden.

Hygiene-Check

Mit dem Vor-Ort Hygiene-Check überprüfen qualifizierte Fachleute von WESSLING im Betrieb oder Restaurant alle notwendigen und gewünschten Hygienestandards. Der Check wird strukturiert direkt vor Ort in einer webbasierten Lösung erfasst. Die Ergebnisse stehen der Zentrale sofort online zur Verfügung. Hygiene-Schwachstellen können somit umgehend begegnet und Maßnahmen eingeleitet werden. Zusätzlich können die Ergebnisse verglichen und ausgewertet werden.

„TOP-Hygiene“ Siegel

Das „TOP-Hygiene“ Siegel zeichnet Betriebe/Restaurants aus, die alle geforderten Hygienestandards einhalten.

Das Siegel zeigt dem Kunden und Verbraucher, dass dieser Betrieb zusätzlich und umfangreicher als gesetzlich gefordert auf Hygiene achtet und dies zertifiziert einhält.



Unternehmen

WESSLING gehört zu den führenden Analytik- und Prüfunternehmen sowie Beratungsdienstleistern mit 880 Mitarbeitern an 30 europäischen Standorten. **assetpool** optimiert Abläufe fürs Management von Franchise- und Filialsysteme und hat dazu u.a. eine webbasierte Steuerungslösung konzipiert. Die Expertise für die Zielgruppe Systemgastronomie bringt Emiel Hondelink von **Ops Innovations** (www.ops-innovations.com) in die Kooperation mit ein.

Weitere Informationen und Bilder finden Sie unter www.hygiene-ausgezeichnet.de oder telefonisch unter 06227 820953.

Pressekontakt:

assetpool GmbH
frank.machwitz@assetpool.de
www.assetpool.de

Frank Machwitz
Telefon (0521) 968790-19

WESSLING Laboratorien GmbH
bernhard.fellenberg@wessling.de
www.wessling.de

Dr. Bernhard Fellenberg
Telefon (06227) 820953