

Lebensmittelsicherheit, Hygiene & HACCP aus praxisnaher Sicht

SEIT LANGEM IM BACKWARENGESCHÄFT, FRISCH IN DER SELBSTSTÄNDIGKEIT: SABINE BOTTERBRODT BIETET IHRE KENNNTNISSE PRAXISNAH ALS BERATERIN AN.



++ Bild 1

++ Bild 1 Sabine Botterbrodt

+ Die Hygiene im Backbetrieb (inkl. Verkauf) ist heute untrennbar mit Qualität und zukunftsweisender Unternehmensführung verknüpft. Hygienemängel werden weder von Behörden noch von Verbrauchern/Kunden toleriert. Ganz im Gegenteil. Hygienemängel, die an die Öffentlichkeit gelangen, sind oft genug Grund für eine wirtschaftliche Schiefelage der Unternehmen.

Ein Teil des Dienstleistungsangebotes von Sabine Botterbrodt umfasst neben der Schulung der Mitarbeiter auch Betriebsbegehungen inkl. Fotodokumentation, um den Hygienestatus innerhalb der Backbetriebe bzw. im Verkauf darzustellen. Sie erfasst die Mängel und zeigt Verbesserungsmöglichkeiten (Korrekturmaßnahmen) auf. Ein Mitarbeiter vor Ort, z. B. der Hygienebeauftragte, ist dann für die Umsetzung notwendiger Korrekturmaßnahmen verantwortlich und genießt hierbei die Unterstützung der Unternehmensleitung.

Dieses Vorgehen, das auch vonseiten der amtlichen Lebensmittelüberwachung als Eigenkontrollmaßnahme gewertet

wird, verschafft die notwendige Sicherheit, dass in hygienischen Belangen nichts „anbrennt“ bzw. Mängel frühzeitig erkannt und ausgeschaltet werden. Dabei kennt Botterbrodt als gelernte Konditorin die Backwarenproduktion und den Verkauf aus eigener Erfahrung, sie berät ihre Kunden praxisnah und ergebnisorientiert. Auch hinsichtlich der umzusetzenden Dokumentationsanforderungen, nach den Vorgaben des Gesetzgebers sowie nach Lebensmittelsicherheits-/Qualitätsstandards (z. B. IFS Food), steht Botterbrodt zur Verfügung. Die Durchführung von internen Audits und/oder Lieferantenaudits gehören ebenfalls zum Leistungsspektrum. Ihr Kundenkreis stammt nicht nur aus dem Backwarenereich, sondern auch aus den vorgelagerten Stufen, wie z. B. der Müllerei. Als Getreidetechnologin (Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie) stellt sich Sabine Botterbrodt gerne den Erfordernissen der gesamten Getreidewertschöpfungskette.

Bei Interesse oder Fragen können Sie sie per E-Mail erreichen unter: post@sabine-botterbrodt.de.

Weitere Infos unter: www.sabine-botterbrodt.de. +++

Neuerscheinung September 2013



**10% sparen !
jetzt bestellen ●**

Bestellen Sie unter foerster@foodmultimedia.de oder
www.foodmultimedia.de/schriftenreihe-focus-backwaren.html
Preis 49 € zuzüglich Versandkosten



Von Silo bis LKW





Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.