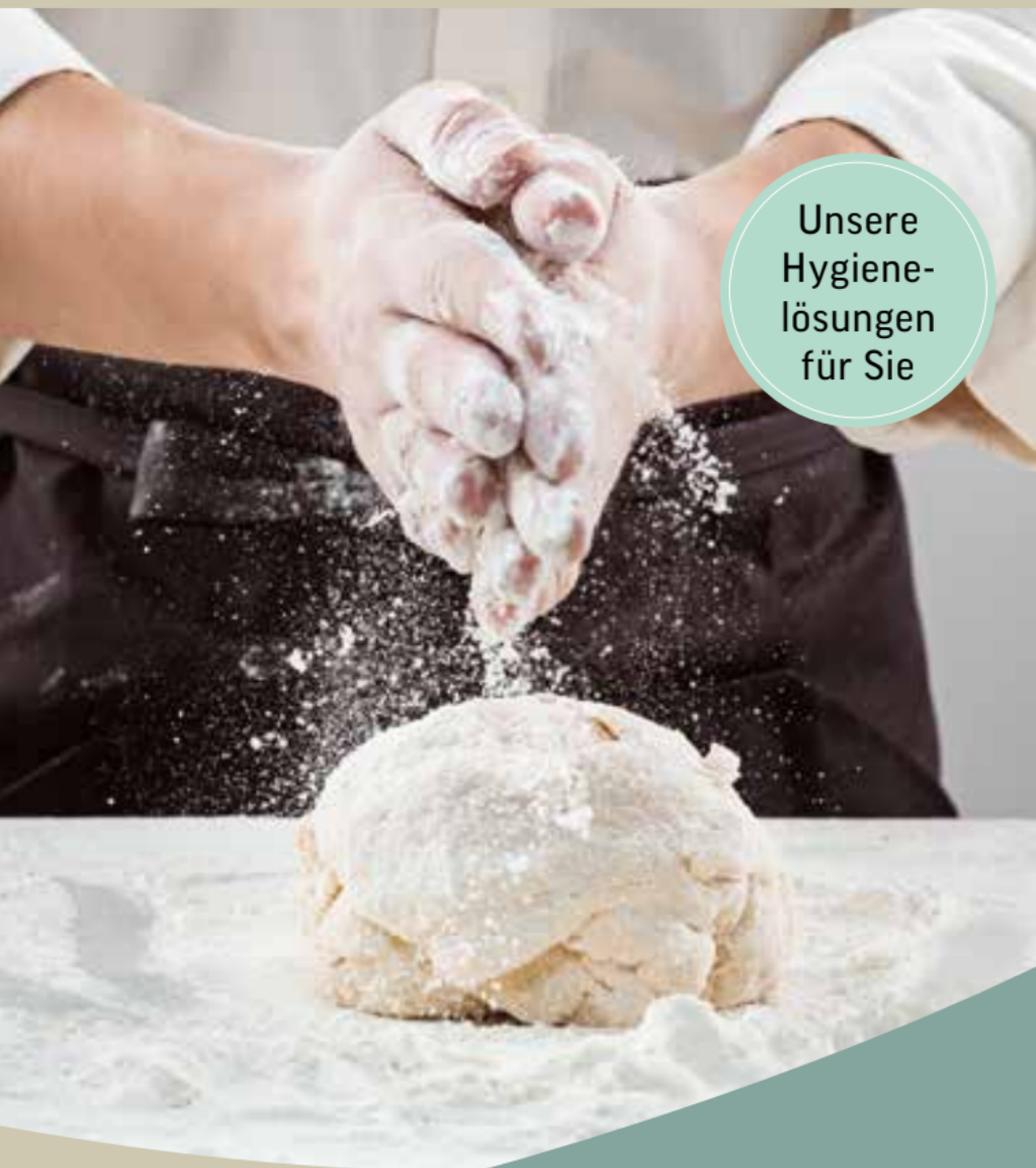


DIE HYGIENE MACHER

individuell. beratend. praxisnah.

FÜR BÄCKEREIEN UND BACKSTUBEN



Unsere
Hygiene-
lösungen
für Sie

HYGIENE
ist unser Handwerk.

WER SIND DIE Hygienemacher?



Wie der Name schon sagt, sind wir mehr als nur Reinigungskräfte. Wir verstehen uns eher als Architekten der Hygiene und unsere Devise lautet „Nicht nur sauber, sondern hygienisch rein!“.

Mit unserer langjährigen Expertise in der professionellen Reinigung und Desinfektion helfen wir dabei, Hygienierisiken frühzeitig zu erkennen und Gefahren effektiv zu vermeiden. Wir beraten und schulen individuell, kosteneffizient und praxisnah – und stets mit der Vogelperspektive auf alle hygienerelevanten Prozesse.



Cornelia Stegmair und Monika Plank: Hygiene 2.0 und im Team mehrfach qualifiziert als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Gebäudereinigermeisterin, Desinfektorin, Schädlingsbekämpferin und Arbeitssystemgestalterin.

WAS UNS AUSZEICHNET

- ◊ Fachkundige Analyse
- ◊ Zielführende Planung und Beratung
- ◊ Motivierende Trainings, Schulungen
- ◊ Optimale Realisierung, Implementierung
- ◊ Nachhaltiger Wissenstransfer
- ◊ Zuverlässige Dokumentation
- ◊ Lösungsorientiertes Handeln

WIR
BERATEN IN
ALLEN GRUNDSATZFRAGEN
ZU DEM THEMA HYGIENE

LEISTUNGEN

speziell für Bäckereien
und Backstuben



Durch unseren großen Erfahrungsschatz ist unsere wohl wichtigste Zutat für Sie der neutrale Umgang mit der Lebensmittelüberwachung und unser Erfolgsrezept die individuelle Art der Dienstleistungserbringung. Diese Leistung kann modular abgefragt, im Paket geschnürt oder als ganzheitliche Prozessgestaltung erbracht werden. Genau so wie es am besten für Sie aufgeht.

- ◊ Erstellung von Leistungsverzeichnissen und -beschreibungen für Transparenz in der Leistungserbringung
- ◊ Gestaltung von Hygieneprozessen
- ◊ Entwicklung und Anpassung von Hygieneplänen
- ◊ Wirksamkeitsprüfung von Hygienekonzepten und Reinigungskonzepten
- ◊ Bearbeiten von Problemfeldern in der Reinigung und in Hygienethemen
- ◊ Reinigungsprozesse überwachen und prüfen
- ◊ Regelmäßige Kontrollen der Dokumentationen und Durchführung von Hygienebegehungen
- ◊ Gesetzlich vorgeschriebene und betriebsspezifische Schulungen

A photograph of a woman in a white lab coat, hairnet, and glasses, smiling while holding a tray of cookies. The background is a blurred bakery or food processing area.

Wir sorgen für Kompetenz-
aufbau in allen Bereichen
der Reinigung und zu allen
Hygienethemen

Entdecken Sie DIE HYGIENEMACHER!

Wir lassen Sie nicht allein: Mit unserem ganzheitlichen Ansatz begleiten wir Sie durch die Veränderung. Und zwar vom ersten Kennenlerngespräch bis hin zur erfolgreichen, nachhaltigen Umsetzung.

Basierend auf unserem großen Erfahrungsschatz entwickeln wir maßgeschneiderte, individuelle Lösungen für Ihre individuellen Anforderungen und unterstützen Sie bei der Etablierung sicherer Hygieneprozesse.

Wir sind gerne für Sie da,
in allen Fragen rund um das
THEMA HYGIENE

Vereinbaren
Sie jetzt einen
kostenlosen
Kennenlern-
termin

Täfertinger Str. 3
86356 Neusäß
+49 (0) 170 9342852
info@die-hygienemacher.de
www.die-hygienemacher.de

