L.STROETMANN
ZUTATEN FÜR PROFIS

HYGIENE-, ALLERGENMANAGEMENT UND SCHÄDLINGSMONITORING

SICHER IST SICHER

Hygiene, Allergene und Schädlinge dauerhaft managen. Vor Ort. Individuell. Berechenbar.

Partner der EDEKA

HYGIENE- UND ALLERGENMANAGEMENT

Das Hygiene- und Allergenmanagement gehört zu den zentralen Themen der Gastronomie. Die dauerhafte Umsetzung und Vermeidung alter Verhaltensmuster ist dabei ausschlaggebend. Aus diesem Grund sind wir der Überzeugung, einmalige Seminare bringen keinen nachhaltigen Nutzen.

Unsere Kooperation, bestehend aus Experten der delphi Lebensmittelsicherheit und L.Stroetmann, bietet unseren Kunden ein neues Konzept zur langfristigen, individuellen und sicheren Umsetzung vor Ort.

Das Paket „Allergene“ enthält unser exklusives Allergenmanagement-Handbuch. Das wichtige Nachschlagewerk beantwortet jedem Mitarbeiter die Frage, in welchen Produkten die Hauptallergene enthalten sind und welche Alternativen es gibt.

Sicherheit muss berechenbar sein und darf nicht zu ungeplanten Mehrkosten führen. Unsere Flatrate mit zwei Tarifmodellen sorgt dafür. Sie entscheiden einfach selbst, welcher Leistungsumfang und welche damit verbundenen monatlichen Kosten am besten zu Ihnen passen, denn wer braucht schon einmalige Sicherheit?

Armin Wenge (Dipl.-Ing.)
Geschäftsführer und Gründer
delphi Lebensmittelsicherheit GmbH
Präsident des BVLK-Hygieneforums
allergene@stroetmann.de

L.STROETMANN
ZUTATEN FÜR PROFIS

SICHER IST SICHER

Hygienemanagement
Allergenmanagement
Schädlingsmonitoring
Vor Ort. Individuell. Berechenbar.

delphi
Lebensmittelsicherheit

RATTEX®
Schädlingsbekämpfungs-Service

Flatrate Hygiene

Pakete und Kosten

	Basis-Paket	Profi-Paket
Fit für das Kontrollbarometer (Hygieneampel) **Der Hygiene-Brief® für Inhaber und Küchenchefs**	✓ 1 × pro Jahr	✓ ✓ 2 × pro Jahr
Kontrollbarometer-Check	✓ 1 × pro Jahr	✓ ✓ ✓ 3 × pro Jahr
Mitarbeiterschulung **gemäß „VO (EU) 852/2004“ und „IFSG“**	✓	✓
Betriebsgröße: 1 – 29 Mitarbeiter	1 Inhouse-Schulung	
Betriebsgröße: ab 30 Mitarbeiter	2 Inhouse-Schulungen	
Mikrobiologische Arbeitsplatzuntersuchung	✓ 1 × pro Jahr	✓ ✓ 2 × pro Jahr
Hotline Support	✓	✓
Online-Schulung für Aushilfen und Saisonkräfte	✓	✓
Bakterielle Untersuchung produzierter Lebensmittel	✗	✓ 1 × pro Jahr
Zertifikat	✗	✓ Gültigkeit: 12 Monate
Kosten	Kosten je Monat (12-Monats-Vertrag)	
Betriebsgröße: 1 – 29 Mitarbeiter	**100,00 €**	**170,00 €**
Betriebsgröße: ab 30 Mitarbeiter	**125,00 €**	**210,00 €**

Fit für das Kontrollbarometer (Hygieneampel)

Der Hygiene-Brief® für Inhaber und Küchenchefs

Der Hygiene-Brief® ist eine der erfolgreichsten Lebensmittel-Hygiene-Schulungen Deutschlands. Seit 1997 haben über 2500 Teilnehmer an dieser Schulung teilgenommen. In der Schulung werden die wichtigsten Aspekte der Lebensmittelsicherheit innerhalb von 8 Stunden vermittelt. Im Februar 2017 hat der Landtag in NRW das KTG (Kontrollergebnis-Transparenz-Gesetz) verabschiedet. In NRW wird damit das Kontrollbarometer (fälschlich oft als Hygiene-Ampel bezeichnet) für Lebensmittelbetriebe eingeführt. Diese Thematik wird intensiv besprochen.

- Basis-Paket
- Profi-Paket

Kontrollbarometer-Check

Bei den Kontrollen der Lebensmittelüberwachung erhalten Sie zukünftig einen Kontrollbarometer-Ausdruck mit Angabe von (Minus-)Punkten. Damit Sie vorbereitet sind, führen wir diesen Kontrollbarometer-Check durch. Die Checks werden durch professionelle und unabhängige Spezialisten i.d.R. ohne vorherige Ankündigung durchgeführt. Die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Bestimmungen (IFSG, 852/2004 und DVO LMHV, Hygieneleitlinie DEHOGA) unterliegen, genauso wie das Eigenkontrollsystem, das betriebliche Hygienemanagement und die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, einer intensiven Prüfung. So wird beispielsweise innerhalb des Hygienemanagementmonitorings die bauliche Beschaffenheit Ihres Betriebes, die Reinigungs- und Desinfektionspläne, die Produktions-, Lager- und Personalhygiene sowie das Schädlingsmonitoring bewertet. Abschließend erhalten Sie einen ausführlichen und bebilderten Ergebnisbericht mit Optimierungsleitfäden. Dazu zählt auch ein an die Betriebsgröße angepasstes Muster eines Eigenkontrollsystems, individualisierte HACCP-Checklisten und die Definition von Critical Control Points (CCP's) und Control Points (CP's).

- Basis-Paket
- Profi-Paket

Mitarbeiterschulung gemäß VO (EU) 852/2004 und IFSG

Die jährliche Schulung Ihrer Mitarbeiter gemäß EU-Verordnung 852/2004 und Infektionsschutzgesetz wird von Spezialisten in Ihrem Betrieb oder unseren Schulungszentren durchgeführt.

- Basis-Paket
- Profi-Paket

Mikrobiologische Arbeitsplatzuntersuchung

Eine mikrobiologische Untersuchung der betrieblichen Hygiene besteht aus jeweils drei Tupferproben und wird nach standardisierter Vorgabe vom Schneidebrett, der Arbeitsfläche sowie einem Teller genommen. Der Ergebnisbericht gibt Aufschluss über die mikrobiologische Verkeimung sensibler Kontrollpunkte.

✓ Basis-Paket	✓ Profi-Paket

Hotline-Support

Für Fragen aus dem laufenden Betrieb oder nach einer behördlichen Kontrolle steht Ihnen die Spezialisten-Hotline von Montag bis Freitag in der Zeit von 9-17 Uhr mit Rat und Tat zur Seite.

✓ Basis-Paket	✓ Profi-Paket

Online-Schulung für Aushilfen und Saisonkräfte

Ein lückenloses Hygienemanagement stellt sicher, dass alle Aushilfen und Saisonkräfte in Küche und Service über die erforderlichen HACCP-Kenntnisse verfügen. Sie erhalten unbegrenzten Zugang zu einem Online-Trainingstool und können auf diesem Weg neuen Mitarbeitern bereits vor Beschäftigungsbeginn die hygienischen Grundkenntnisse für Ihren Betrieb vermitteln. Ein Abschlusszertifikat dient der Durchführungs- und somit Ihrer HACCP-Dokumentation.

✓ Basis-Paket	✓ Profi-Paket

Bakterielle Untersuchung produzierter Lebensmittel

Eine Lebensmittelprobe gibt Auskunft über die bakterielle Belastung von Speisen. Die Verprobung erfolgt unangekündigt.

✗ Basis-Paket	✓ Profi-Paket

Zertifikat

Auf Wunsch wird Ihr Betrieb durch unabhängige Spezialisten zertifiziert. Das Hygiene-Zertifikat enthält alle Prüfungsergebnisse transparent für Ihre Gäste und hat eine Gültigkeit von 12 Monaten. Darüber hinaus überreichen wir Ihnen den Hygiene-Aufkleber sowie ein Logo für Ihre Internetseite. Um die Zertifizierungsreife zu erlangen ist es erforderlich, dass mindestens ein erfolgreich absolviertes unangekündigtes Hygiene-Audit und eine mikrobiologische Arbeitsplatzprobe ohne Nachweis pathogener Keime vorliegen. Zum sofortigen Verlust des Zertifikates führen zwei aufeinander folgende mikrobiologische Arbeitsplatzproben mit dem Nachweis pathogener Keime, das Nichtbestehen eines unangemeldeten Hygiene-Audits, die nicht Übermittlung offizieller Berichte der Lebensmittelüberwachung sowie die Einleitung eines Bußgeldverfahrens gegen den Betrieb aufgrund hygienischer Mängel.

✕ Basis-Paket	✓ Profi-Paket

...weil es mit Sicherheit besser schmeckt!

delphi Lebensmittelsicherheit

Flatrate Allergene

Pakete und Kosten

	Blind Date	Basis-Paket	Profi-Paket
Intensiv-Workshop Allergene	✓ einmalig	✓ einmalig	✓ einmalig
Betriebsdurchgang	✗	✓ einmalig	✓ einmalig
Mitarbeiterschulung vor Ort	✗	✓ 1 × pro Jahr	✓ 1 × pro Jahr
Online-Schulung für Aushilfen und Saisonkräfte	✗	✓	✓
Laboranalytik produzierter Lebensmittel	✗	✗	✓ 2 × pro Jahr
Allergenmanagement-Audit	✗	✗	✓ 1 × pro Jahr
Infoline Support	✗	✗	✓
Zertifikat	✗	✗	✓ Gültigkeit: 12 Monate
Kosten	einmalig	Kosten je Monat (12-Monats-Vertrag)	
im 1. Jahr	150,00 €	125,00 €	210,00 €
ab dem 2. Jahr		85,00 €	165,00 €

Intensiv-Workshop Allergene

Im Intensiv-Workshop werden die Grundlagen eines betrieblichen Allergenmanagements unter Berücksichtigung Ihrer betriebsspezifischen Gegebenheiten erarbeitet. Neben der Fragestellung der Allergenkennzeichnung in der Speisenkarte werden Themen wie Zutatenmanagement zur Vermeidung von Allergenen und die Beschaffung von Produktpässen behandelt. DerWorkshop richtet sich an Inhaber oder Geschäftsführer sowie Küchen- und Serviceleiter. Hierdurch ist gewährleistet, dass die Inhalte innerbetrieblich umgesetzt und multipliziert werden. Im Anschluss an den Workshop erhalten die Führungskräfte Hilfsmittel wie Aufkleber für Schütten und Aufbewahrungsboxen sowie leicht verständliche Informationsmaterialien als Mitarbeiterorientierungshilfe mit Symbolen, Beschreibungen und Vermeidungsstrategien für die 14 Allergengruppen.

- Blind Date
- Basis-Paket
- Profi-Paket

Betriebsdurchgang

Der Betriebsdurchgang wird von Spezialisten durchgeführt und legt den besonderen Fokus auf die zukünftigen Anforderungen der EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Seit dem 13.12.2014 muss auch bei loser Ware über die Verwendung von Allergenen informiert werden. Der Betriebsrundgang gibt schnell Aufschluss darüber, wie gut Ihr Betrieb auf die Einhaltung der LMIV vorbereitet ist und an welcher Stelle es Risikopotenziale gibt, die es auszuschließen gilt. Abschließend erhalten Sie einen unterstützenden Ergebnisbericht.

- Basis-Paket
- Profi-Paket

Mitarbeiterschulung vor Ort

Die Schulung beantwortet häufig gestellte Fragen und wandelt Unsicherheiten im Umgang mit den Bestimmungen der LMIV in Sicherheit um. Die Inhalte:

- Unterscheidung zwischen Allergien und Unverträglichkeiten
- Schwellenwerte bei Allergikern – wie viel ist zu viel?
- Die 14 Allergengruppen
- Gesetzliche Grundlagen der Allergenkennzeichnung nach LMIV
- Maßvolles Allergenmanagement – welche Maßnahmen sind angemessen
- Lieferantenmanagement
- Produktentwicklung, Produktionsabläufe und Rezepturen
- Küchen- und Personalhygiene
- Der richtige Umgang mit Lebensmittelallergikern

✔ Basis-Paket ✔ Profi-Paket

Online-Schulung für Aushilfen und Saisonkräfte

Ein lückenloses Allergenmanagement stellt sicher, dass alle Aushilfen und Saisonkräfte in Küche und Service über die erforderlichen Kenntnisse verfügen. Sie erhalten unbegrenzten Zugang zu einem Online Trainingstool und können auf diesem Weg neuen Mitarbeitern bereits vor Beschäftigungsbeginn die Grundkenntnisse zum Allergenmanagement für Ihren Betrieb vermitteln. Ein Abschlusszertifikat dient der Durchführungsdokumentation und ist die Grundlage für die Zertifizierung.

✔ Basis-Paket ✔ Profi-Paket

Laboranalytik produzierter Lebensmittel

Die Laboranalytik gibt Auskunft über die allergene Belastung von Speisen. Die Verprobung erfolgt unangekündigt.

✘ Basis-Paket ✔ Profi-Paket

Allergenmanagement-Audit

Die Allergenmanagement-Audits werden durch unabhängige Spezialisten mit vorheriger Ankündigung durchgeführt. Die Einhaltung aller Bestimmungen zur Allergenkennzeichnung der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 unterliegen einer intensiven Prüfung. So werden beispielsweise die Allergenkennzeichnung in der Speisenkarte, die Rohstofflisten, die Reinigungs- und Desinfektionspläne, die Produktions-, Lager- und Personalhygiene sowie das Ausbildungsniveau der Mitarbeiter bewertet. Abschließend erhalten Sie einen ausführlichen und bebilderten Ergebnisbericht, der Ihnen die Optimierung Ihres Allergenmanagements ermöglicht.

✕ Basis-Paket ✓ Profi-Paket

Infoline Support

Für Fragen aus dem laufenden Betrieb oder nach einer behördlichen Kontrolle steht Ihnen die Spezialisten-Hotline von Montag bis Freitag in der Zeit von 9-17 Uhr mit Rat und Tat zur Seite.

✕ Basis-Paket ✓ Profi-Paket

Zertifikat

Ihr Betrieb wird durch unabhängige Spezialisten zertifiziert. Das Allergenmanagement-Zertifikat enthält alle Prüfungsergebnisse transparent für Ihre Gäste und hat eine Gültigkeit von 12 Monaten. Darüber hinaus überreichen wir Ihnen den Aufkleber „Allergikerfreundliches Restaurant“ sowie ein Logo für Ihre Internetseite. Um die Zertifizierungsreife zu erlangen ist es erforderlich, dass (I) mindestens ein Allergenmanagement-Audit erfolgreich absolviert wurde, (II) eine Laboranalytik produzierter Speisen ohne Nachweis allergener Bestandteile* vorliegen. Eine Laboranalytik mit dem Nachweis allergener Bestandteile*, das Nichtbestehen eines Allergenmanagement-Audits sowie die Einleitung eines Bußgeldverfahrens gegen den Betrieb aufgrund eines Verstoßes gegen die LMIV führen zum sofortigen Verlust des Zertifikates.

* Dieses Kriterium gilt nur dann, wenn Sie Speisen als allergenfrei ausloben.

✕ Basis-Paket ✓ Profi-Paket

SCHÄDLINGSMONITORING

Das professionelle Schädlingsmonitoring gehört zu einem sicheren HACCP-System. Die dauerhafte und professionelle Umsetzung ist dabei entscheidend für die Bewertung durch interne oder externe Auditoren.

Die Beurteilung von baulichen Situationen und die Überwachung des Hygienezustands ist innerhalb unserer Servicemaßnahme besonders relevant, denn Befall kann häufig mit entsprechenden Gegenmaßnahmen bereits im Vorfeld verhindert werden. Küchenpersonal und Mitarbeiter aus Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie werden im Rahmen unserer Schulungen sensibilisiert. Sie erfahren die wichtigsten Grundlagen zur aktiven und langfristigen Prävention, denn Vorbeugung beginnt unmittelbar innerhalb ihrer Objekte.

Unser Personal besteht aus erfahrenen Schädlingsbekämpfern aus der Praxis mit zusätzlichen Qualifikationen in den Bereichen Hygiene und Desinfektion.

Lukas Bartels
Geschäftsführer
Rattex GmbH

RATTEX®
Schädlingsbekämpfungs-Service

Flatrate Schädlingsmonitoring

Pakete und Kosten

SCHÄDLINGS-
MONITORING

	Basis-Paket	Standard Paket	Profi-Paket
Systemwartung	✓ 4 × pro Jahr	✓ 6 × pro Jahr	✓ 8 × pro Jahr
Risikoanalyse	✓	✓	✓
	Gemäß diesem Bericht wird im Bedarfsfall eine Grundbehandlung vor Eintritt in den Vertragsservice durchgeführt. Diese ist nur individuell zu kalkulieren. Eine Dokumentation gem. GefStoffV Anhang I Nr. 3 wird erstellt.		
Überwachungssysteme			
Mäuse	✓	✓	✓
Ratten	✓	✓	✓
Schaben	✓	✓	✓
Motten	⊗	✓	✓
Fliegen	⊗	✓	✓
Dokumentationsordner	✓	✓	✓
Fortlaufende Dokumentation	✓	✓	✓
Fluginsektenfanggeräte	⊗	✓	✓
Hotline Support	⊗	✓	✓
Kostenloser Notfallservice	⊗	✓ 1 × pro Jahr	✓ 2 × pro Jahr
Jährliche Mitarbeiterschulung	⊗	⊗	✓
Kosten	pro Monat	pro Monat	pro Monat
Gastronomie bis 100 Plätze	69,00 €	119,00 €	149,00 €
Gastronomie 101 bis 300 Plätze	89,00 €	139,00 €	199,00 €
Großgastronomie	Preis nach individueller Vereinbarung		

Die mit ⊗ gekennzeichneten Leistungen sind optional in allen Paketen zubuchbar.

SCHÄDLINGS-
MONITORING

Risikoanalyse

Um zu ermitteln, ob eine Dauerbeköderung mit toxischen Ködermaterialien innerhalb und außerhalb ihres Betriebes sinnvoll ist, überprüfen unsere erfahrenen Mitarbeiter sowohl die detaillierte bauliche Situation des Objekts, als auch die angrenzenden und umliegenden Bereiche. Langfristig bestehender Zuwanderdruck von Nagetieren kann beispielsweise dazu führen, dass der Einsatz wirkstoffhaltiger Präparate notwendig wird. Unsere Experten bestimmen in diesem Zusammenhang Einsatz und Positionen notwendiger Überwachungssysteme und lokalisieren bauliche und hygienische Mängel um Ihnen für die Zukunft eine optimale Sicherheit zu gewährleisten.

- ✓ Basis-Paket
- ✓ Standard-Paket
- ✓ Profi-Paket

Überwachungssysteme

Der Inhalt unserer HACCP-Konzeption umfasst je nach Produktauswahl die Überwachung von Schaben, Nagetieren, Motten und/oder Fluginsekten. Die Kontrolle von Nagerbefall erfolgt mithilfe von zugriffssicheren Köderkammern aus Kunststoff oder Metall. Insekten werden anhand von Klebeflächen, Lockstoffen, Pheromonen oder UV-Geräten überwacht, um eventuell vorhanden Befall schnell und sicher zu lokalisieren. Die Dokumentation dieser Fallensysteme ist Grundlage zur Prüfung der örtlichen Lebensmittelüberwachungsbehörde oder Ihr internes Audit. Die Kontrolle der Stationen erfolgt 4–12 mal im Jahr, je nachdem für welches Produkt Sie sich entscheiden.

- ✓ Basis-Paket
- ✓ Standard-Paket
- ✓ Profi-Paket

Dokumentationsordner

Der Ort, an dem Sie alle notwendigen Informationen einer erfolgreichen Schädlingsprävention finden. Unser Dokumentationsordner enthält Kontrollberichte und -ergebnisse, die Protokollierung von Wirkstoffen, Standortskizzen unserer Fallensysteme und Zertifikate unserer Mitarbeiter. Natürlich finden Sie hier auch alle notwendigen Hintergrundinformationen zur Schädlingsprophylaxe.

- ✓ Basis-Paket
- ✓ Standard-Paket
- ✓ Profi-Paket

Fortlaufende Dokumentationen

Wie oft wir Sie besuchen, liegt ganz an Ihnen. Dreimonatliche Kontrollen sind jedoch mindestens erforderlich und empfehlenswert. Wir warten und kontrollieren bei jedem unserer Besuche alle installierten Fallensysteme und dokumentieren den aktuellen Zustand der baulichen und hygienischen Situation.

✔ Basis-Paket	✔ Standard-Paket	✔ Profi-Paket

Fluginsektenfanggeräte

Mit dem Standard-Paket und dem Profi-Paket stellen wir Ihnen Fluginsektenfanggeräte zur Verfügung, welche ebenfalls regelmäßig von uns gewartet werden. In Bereichen wo dauerhafter Zuflug durch Fluginsekten besteht, sind solche Geräte besonders ergiebig. Mit einem nächtlichen Einsatz der Fallen erfahren Sie ein optimales Fangergebnis.

✘ Basis-Paket	✔ Standard-Paket	✔ Profi-Paket

Hotline-Support

Bei Fragen zur Vorbeugung, unserem Dokumentationssystem oder akutem Schädlingsbefall stehen Ihnen unsere Experten Mo.–Fr. von 8:00–16:00 zur Verfügung.

✘ Basis-Paket	✔ Standard-Paket	✔ Profi-Paket

Kostenloser Notfallservice

Sie erhalten 1 oder 2 kostenlose Rattex-Notfall-Behandlungen im Standard- Paket und im Profi-Paket.

✘ Basis-Paket	✔ Standard-Paket	✔ Profi-Paket

Jährliche Mitarbeiterschulung

Schädlinge können besonders in Lebensmittelverarbeitenden Betriebene große Schäden verursachen. Fast immer gibt es eine Ursache, die sich bereits mit einfachen Handgriffen vermeiden lässt. Auf unseren Schulungen verdeutlichen wir anhand von Bildmaterial hygienische und bauliche Mängel. Unsere Referenten gehen auf Wunsch individuell auf Einzelfälle ein und erklären alle Details zum Schädlingsauftreten anhand von Beispielen aus der Praxis für die Praxis – auf leicht verständliche Art und Weise.

✘ Basis-Paket	✘ Standard-Paket	✔ Profi-Paket

L. STROETMANN Großverbraucher
GmbH & Co. KG
Capeller Straße 145
59368 Werne
Telefon 02389. 407-24
Telefax 02389. 407-10
E-Mail allergene@stroetmann.de

Über uns: **www.zutaten-für-profis.de**
Webshop: **www.stroetmann24.de**