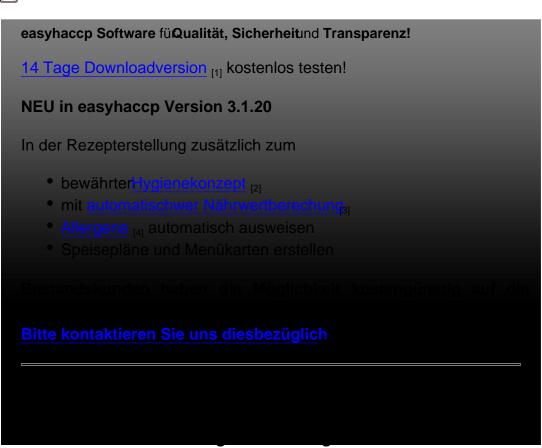


Veröffentlicht au**feasyhaccp Software** (http://www.easyhaccp.eu)

Startseite > Printer-friendly PDF > Printer-friendly PDF

Programm zur Personalschulung, Dokumentation, Analyse, HACCP, Smiley, Gastronomie, Erstellung eines Konzeptes mit Checklisten und Hygieneplänen (Zertifikat, EU-Zertifizierung)





Lebensmittelhygiene lückenlossichtbar.

Einzigartiges und einfaches HACCP Werkzeug für Führungskräfte und/oder Köcheim Krankenhaus, Seniorenheim, Catering, Hotel und in der Gastronomie. Dient Ihrer persönlichen Absicherungbei Verdacht einer verursachten Lebensmittelerkrankung und zur Unterstützung bei der Optimierung der täglichen Arbeit

Speiserezepte erstellen und archivieren Sie in wenigen Minuten.

Portionsmengen, Nährwerteund Zutatenangaben werden automatisch berechnet. Gesundheitsgefahren, die von Rezepten ausgehen, werden, wie gesetzlich vorgeschrieben, aufgelistet und die Schutzmaßnahmen automatisch in Form einer Arbeitsanweisung und HACCP Abweichdokumentation hinterlegt.

Nach **35 minütige**Personifizierung des HACCP Programms besitzen Sie Ihr **betriebseigenes Hygienekonzept für den Herstellungs- und Vertriebsprozess von Lebensmitteln**.

Selbständigund mit wenig Aufwand, erfüllen Sie einfach und schnell die hygienischen und rechtlichen

Quelle URL (generiert am 11.12.2025 - 10:58): http://www.easyhaccp.eu/content/programm-zur-personalschulung-dokumentation-analyse-haccp-smiley-gastronomie-erstellung

Links:

- [1] http://www.easyhaccp.eu/contact/easyhaccp-rezeptanalyse-grundkonzept-haccp-testen
- [2] http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/easyhaccp-Betriebsbeschreibung-Hygienemappe.PNG
- [3] http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/easyhaccp-Rezepterstellung-HACCP-Analyse-Allergene-Naehrwerte-BLS.PNG
- [4] http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/screenshots/easyhaccp-Rezept-Ausdruck.PNG
- [5] http://www.easyhaccp.eu/content/kontaktformular