

## Qualitätscheck ?

Bleiben Sie dran und stellen Sie Ihr  
Hygienekonzept vor der Wiedereröffnung  
mit uns auf den aktuellsten Stand

Dr. A. Schliephake Qualitätsmanagement-Food



Der Qualitätscheck hat zum Ziel, Schwachstellen und Optimierungspotentiale Ihres Hygienekonzeptes herauszuarbeiten und dem/der Verantwortlichen zu präsentieren. Dazu wird Ihr Betrieb, zu den üblichen Betriebs- und Geschäftszeiten und nur nach der vorherigen Absprache mit Ihnen von uns besucht. Termine und Freigaben erfolgen in enger Abstimmung mit der Zentrale. Der Qualitätscheck ist Bestandteil unseres Rahmenvertrages, den allgemeinen Geschäftsbedingungen und dem Leistungsverzeichnis.

Es sollen Tipps und Hinweise als Hilfen für den/die Verantwortliche/n gegeben werden, um ein Übermaß an Aufwendungen zu vermeiden. Wenn aber das Risiko für die Sicherheit das annehmbare Maß übersteigt und die Gesundheit von Gästen oder Mitarbeitern gefährdet werden könnte, werden Maßnahmen zur Risikosenkung und zur Sensibilisierung der Mitarbeiter vorgeschlagen und im Abschlussgespräch mit der/dem Verantwortlichen zusammengefasst.

Die Maßnahmen zur Risikosenkung werden im Durchschreibeverfahren schriftlich dokumentiert und mit einem Datum verbunden. Die Durchschriften dienen dem Betrieb dazu nachzuweisen, dass ein Hygienekonzept angewandt wird und funktioniert.



## Leistungsverzeichnis

Qualitätscheck für Mitgliedsbetriebe bis 25 Mitarbeiter  
gültig ab April 2021

1. Qualitätscheck der Dokumentation zur Verringerung des administrativen Aufwands und zur Prüfung von behördlichen Anordnungen und Auflagen
2. Qualitätscheck mit dem Betriebsdurchgang zur Hebung von Optimierungspotentialen für die Bereiche (soweit vorhanden): Einkauf, Verkauf, Lager, Logistik, Haustechnik, Küchenbüro, Restaurant, Büfett, Ausgabe und Qualitätsmanagement
3. Zusammenfassung und Vorstellung der Ergebnisse im Abschlußgespräch mit dem/der Verantwortlichen.

Honorar je <u>Mitgliedsbetrieb</u> bis 25 Mitarbeiter	451,00 €
Preisermäßigung 10%	<u>45,10 €</u>
	405,90 €
Rahmenvertragsgebühr je <u>Mitgliedsbetrieb</u> bis 25 Mitarbeiter	56,00 €
Preisermäßigung 10%	<u>5,60 €</u>
	50,40 €
<b>Gesamtkosten je Mitgliedsbetrieb bis 25 Mitarbeiter</b>	<b>456,30 €</b>
Honorar je Betrieb bis 25 Mitarbeiter	451,00 €
Rahmenvertragsgebühr je Betrieb	<u>56,00 €</u>
	507,00 €

Nebenkosten: Als Nebenkosten werden berechnet: Fahrtkosten 0,35 €/km

Alle gemachten Preisangaben verstehen sich zzgl. MwSt.

Angebot gelesen und inhaltlich angenommen:

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_



## Leistungsverzeichnis

Qualitätscheck für Mitgliedsbetriebe mit mehr als 25 Mitarbeitern  
gültig ab April 2021

1. Qualitätscheck der Dokumentation zur Verringerung des administrativen Aufwands und zur Prüfung von behördlichen Anordnungen und Auflagen
2. Qualitätscheck mit dem Betriebsdurchgang zur Hebung von Optimierungspotentialen für die Bereiche (soweit vorhanden): Einkauf, Verkauf, Lager, Logistik, Haustechnik, Küchenbüro, Restaurant, Büfett, Ausgabe und Qualitätsmanagement
3. Zusammenfassung und Vorstellung der Ergebnisse im Abschlußgespräch mit dem/der Verantwortlichen.

Honorar je <u>Mitgliedsbetrieb</u> mit mehr als 25 Mitarbeitern	671,00 €
Preisermäßigung 10%	<u>67,10 €</u>
	603,90 €
Rahmenvertragsgebühr je <u>Mitgliedsbetrieb</u> mit mehr als 25 Mitarbeitern	66,00 €
Preisermäßigung 10%	<u>6,60 €</u>
	59,40 €
<b>Gesamtkosten je Mitgliedsbetrieb mit mehr als 25 Mitarbeitern</b>	<b>663,30 €</b>
Honorar je Betrieb mit mehr als 25 Mitarbeitern	671,00 €
Rahmenvertragsgebühr je Betrieb	<u>66,00 €</u>
	737,00 €

Nebenkosten: Als Nebenkosten werden berechnet: Fahrtkosten 0,35 €/km

Alle gemachten Preisangaben verstehen sich zzgl. MwSt.

Angebot gelesen und inhaltlich angenommen:

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Lösungskarte

**Firmenname** Dr. A. Schliephake  
**Anschrift** Qualitätsmanagement Food  
Dachauer Str. 215  
80637 München



## Ansprechpartner

Name: Dr. med. vet. Andreas Schliephake  
Telefon: +49 89 15 77 371  
Fax: +49 89 15 89 21 89  
E-Mail: [Info@schliephakemuenchen.de](mailto:Info@schliephakemuenchen.de)  
URL: [www.schliephake-muenchen.de](http://www.schliephake-muenchen.de)

**Angebot** Betriebshygienekonzepte, Beratung, Mitarbeiterschulungen,  
Betriebsbesuche, Audit, Proben und Laborservice, Abklatsch  
Lebensmittel, Trinkwasser-, Luftfilterproben von RLT-Anlagen

**Sonderkonditionen** Sonderkondition 10 % Preisermäßigung für Mitgliedsbetriebe

## Versorgungsgebiet

ganz Bayern

folgende Gebiete: Oberbayern und Schwaben

## Zielgruppen

Gastronomie, Hotellerie, GV  
Kantine, Catering, Direktvermarkter

# Dr. A. Schliephake Qualitätsmanagement Food

