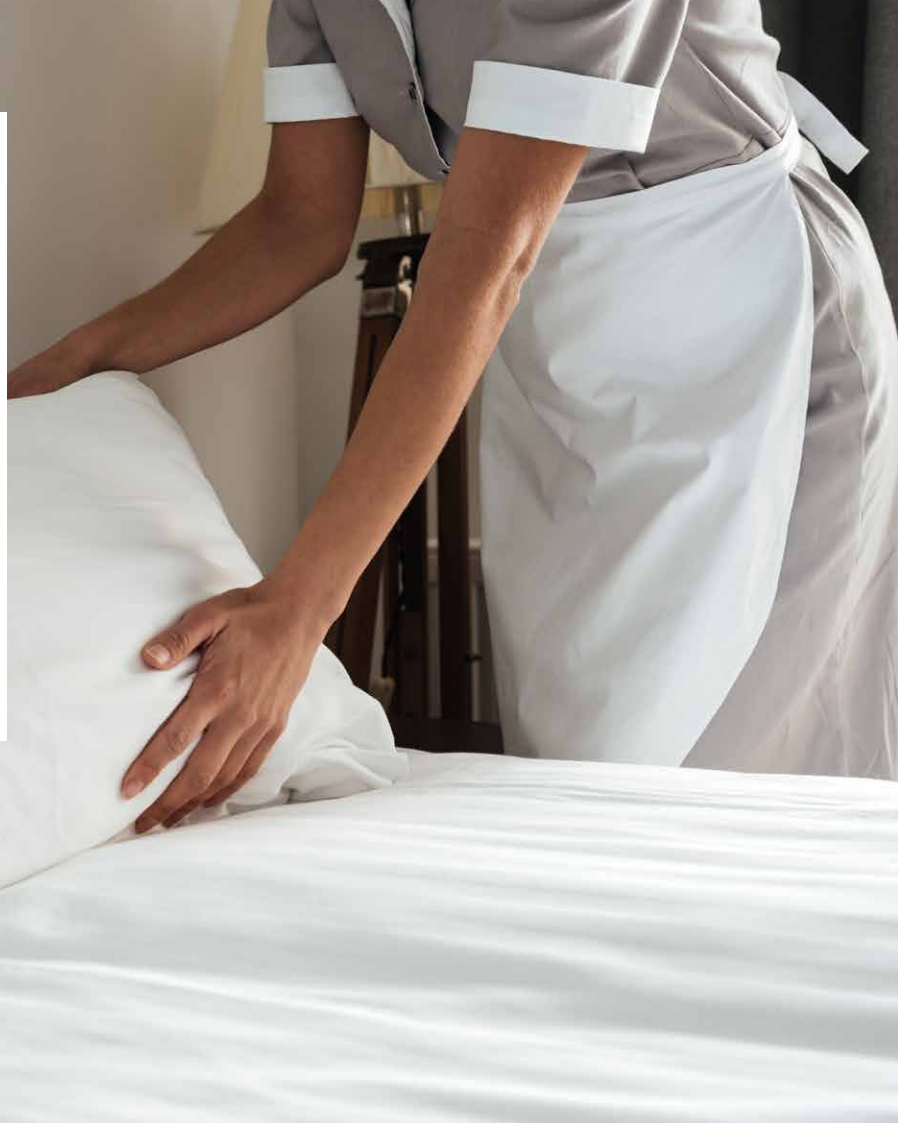




Mehr Sicherheit.  
Mehr Wert.

## Hygienesicherung in der Hotellerie

Inspektionen, Analytik und Schulungen  
für Gastronomie und Hotellerie



### Ihre Herausforderungen

In Hotels hat die Zufriedenheit der Gäste höchste Priorität. Auch wenn Zeit- und Personalressourcen knapp sind, dürfen die hygienischen Bedingungen in Küche, Gästezimmern und Wellnessbereich keinen Grund zur Beanstandung geben. Schließlich können Hygiene- und Qualitätsmängel dem positiven Image des Unternehmens schaden. Als erfahrener Partner entlastet Sie TÜV SÜD bei der Sicherung der Basishygiene mit einem breiten Spektrum an Dienstleistungen.

### Was versteht man unter Hygieneinspektionen?

Im Rahmen von Hygieneinspektionen überprüfen wir unabhängig, objektiv und umfassend den Hygienezustand Ihrer Küche, Ihrer Gästezimmer und Ihres Wellnessbereichs. Dabei identifizieren und dokumentieren unsere Experten mögliche kleinere und größere Mängel. Auf Wunsch zeigen wir Ihnen praxisnahe Lösungen zur Optimierung auf, damit Sie den hohen Qualitätsansprüchen Ihrer Gäste gerecht werden.

### Warum sind Hygieneinspektionen wichtig?

Hygieneinspektionen bieten Ihnen maximale Transparenz: Sie können schneller auf mögliche Missstände reagieren und dadurch negative Folgen vermeiden. Sie erhalten einen optimalen Überblick darüber, welche Qualitätsstandards in den einzelnen Häusern vorliegen.

### Was wir für Sie tun können?

Unser global agierendes Team besteht u. a. aus Hygienetechnikern, Ökotrophologen, Ernährungswissenschaftlern, Lebensmitteltechnologern und Lebensmittelchemikern. Sie kennen die geltenden Hygienestandards und wissen aus langjähriger Erfahrung, wie Audits und Probenahmen in der Gastronomie und Hotellerie am effizientesten durchgeführt werden. Darüber hinaus bieten wir aber auch weitere ergänzende Dienstleistungen an.

## Unsere Services im Bereich Hotellerie und Gastronomie

### Hygienebegehungen in der Küche

Wir prüfen und beurteilen Ihren Status quo, u. a. in Bezug auf

- das bestehende HACCP-System (Vorgaben, Dokumente, Aufzeichnungen)
- die Personahygiene (Bescheinigungen, Schulungsnachweise, Verhalten)
- die Umfeldhygiene (baulicher Zustand, Reinigung und Desinfektion)
- die Gerätehygiene (Zustand, Reinigung und Desinfektion)
- die Produkthygiene (Lagerung, Kennzeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum und Temperaturen von Lebensmitteln)

### Hygienebegehungen in Gästezimmern und Wellnessbereich

Hierbei prüfen unsere Experten u. a.

- die allgemeine Sauberkeit und Ordnung
- den Zustand von Bau und Einrichtung
- das Vorhandensein von Aushängen, Hygieneprodukten, Handtüchern etc.
- die Funktionsfähigkeit verschiedener Elemente (z. B. Beleuchtung)

### Entnahme von Proben in Küche, Gästezimmern und Wellnessbereich

Zur Beurteilung der Basishygiene entnehmen wir ebenso Proben für eine mikrobiologische Analyse im akkreditierten TÜV SÜD-Labor u. a. von

- Lebensmitteln
- Oberflächen
- Trinkwasser (Legionellen und andere Parameter)
- Badewasser
- Spülmaschinen und Waschmaschinen
- Schankanlagen

Darüber hinaus analysieren und bewerten unsere Sachverständigen amtliche Gegenproben.

### Weitere Services

- Verfassen von HACCP-Konzepten, Stellungnahmen und Gutachten
- Maßgeschneiderte Trainings und Workshops
- Hygiene- und Personalschulungen vor Ort und über unsere Online-Hygieneschulung „Fit in Hygiene“
- Krisenkommunikation
- Mystery Check-in eines erfahrenen TÜV SÜD-Experten

## Unsere Dokumentation Ihrer Hygiene

- Hygienebescheinigung vom TÜV SÜD Food Safety Institute für jeden durch uns geprüften Betrieb mit gesichertem Hygienestatus in der Küche
- Schulungsbescheinigung für Ihre Mitarbeiter (z. B. über die Durchführung einer Hygieneschulung, die gesetzlich vorgeschrieben ist)
- Laborberichte in Form von Einzelgutachten (u. a. zur Vorlage beim Amt)



### Ihr Mehrwert

- Sie minimieren Ihr Risiko, indem Sie Hygienemängel vermeiden, die Ihren guten Ruf schädigen oder die Zufriedenheit Ihrer Gäste beeinträchtigen könnten.
- Sie sparen Zeit und Geld, indem Sie notwendige Services von einem einzigen Dienstleister beziehen: TÜV SÜD.
- Sie grenzen sich positiv vom Wettbewerb ab und stärken das Vertrauen Ihrer Gäste durch unsere Bescheinigungen und Atteste.
- Sie erhalten Zugang zum globalen Netzwerk von TÜV SÜD-Experten.

### Mehr Sicherheit. Mehr Wert.

TÜV SÜD ist ein führender Dienstleister in den Bereichen Prüfung, Begutachtung, Auditierung, Zertifizierung, Schulung und Knowledge Services und sorgt für höchste Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit. Wir sind an über 1.000 Standorten weltweit vertreten und verfügen über Akkreditierungen in Europa, Amerika, dem Nahen Osten, Asien und Afrika. Mit unseren neutralen und unabhängigen Lösungen schaffen wir echten Mehrwert für Unternehmen, Verbraucher und Umwelt.