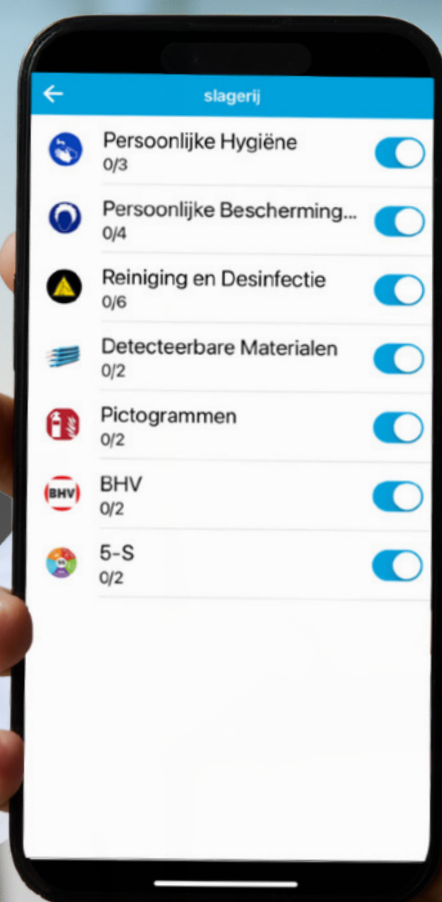


De Foodscan

Voor optimale hygiëne,
veiligheid en kostenbesparing

Vraag nu een
foodscan aan!

t.w.v. € 350,-



De Foodscan

Voor optimale hygiëne,
veiligheid en kostenbesparing



Optimale hygiëne, veiligheid en kostenbesparing

Om exact te weten hoe het is gesteld met de hygiëne, kwaliteit en voedselveiligheid op uw productielocatie, hebben wij de Foodscan ontwikkeld. Op basis van de richtlijnen van **BRC, IFS** en **FSSC 22000** beoordelen we verschillende aspecten, zoals hygiëne, reiniging en desinfectie, (voedsel)veiligheid en het gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen. Ook kijken we naar een aantal belangrijke punten uit de RI&E die voor uw organisatie relevant zijn.

U krijgt van ons een rapport met verbeterpunten en we geven aan hoe we u hierbij kunnen helpen. Denk aan advies over het gebruik en de implementatie van de juiste middelen en materialen en tips voor het verhogen van de efficiency en productiviteit. Ervaring leert dat de output in een foodbedrijf na het doorvoeren van alle **verbeteringen met wel 30% kan stijgen**, terwijl er minder recalls geregistreerd worden.

Samen voorkomen we verspilling

Maar we laten ook weten hoe u kunt besparen op middelen, materialen, water en energie. Zo verbruiken onze klanten tot maar liefst **40% minder reinigingsmiddel** en levert het inzetten van bijvoorbeeld de juiste dispenser voor papieren handdoekjes een **kostenbesparing van 30%** op papier op.

Tot slot helpen we met de juiste productdocumentatie, kennisoverdracht, training en opleiding, ontwikkeling van artikelen en het afstemmen van klantspecifieke voorraad.

Meer weten?

Onze collega's vertellen u graag meer over de Foodscan. Scan de QR-code, laat uw gegevens achter en wij nemen vrijblijvend contact met u op.



scan de QR-code

☎ 088 - 303 40 53

✉ parnacyfood@carellurvink.nl