



**Übergangsfrist
abgelaufen!**

Qualität beginnt mit Verantwortung oder Sauberkeit?

**Die Übergangsfristen für die EU VO'en endeten am 31.12.2009
Diese regeln u.a., dass Bedarfsgegenstände gereinigt werden müssen**

(VO (EG) 852/2004 vom 01.01.2006, VO (EG) 853/2004 vom 01.01.2006, zudem gilt die VO (nationale) LMHV vom 08.08.2007 und die Eu Basis-VO 178/2002 (in Kraft seit 01.10.2004), diese regelt die Pflichten des Unternehmers)

Auf alle Fälle ist es eine Frage der Ehre!

Eine hygienisch einwandfreie und gesetzeskonforme Produktion von Lebensmitteln ist eine Frage des Berufsethos jedes einzelnen Bäckers oder Metzgers und sollte nicht erst relevant werden, wenn es das Gesetz oder die Kontrollbehörde vorgibt.

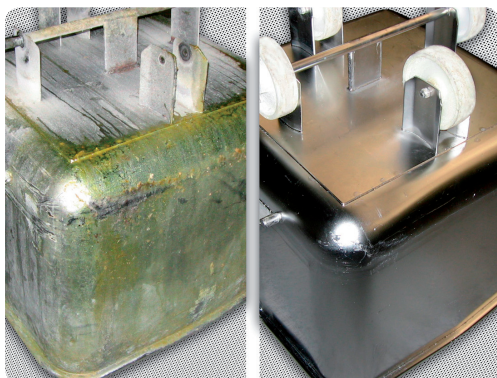
Lassen Sie nicht zu, dass einige wenige Ihrer „Kollegen“ ein seit Jahrzehnten angesehenes Handwerk in Misskredit bringen. Sorgen Sie mit Ihrem Verhalten dafür, dass das Vertrauen in Ihre meisterliche Leistung ungebrochen bleibt. Leben Sie vor, wie professionelle Hygiene und Reinigung funktioniert.



Der Bußgeldrahmen liegt laut LFGB im Straftatenbereich (bei Vorsatz oder Wiederholungstaten) bei Freiheitsstrafen bis zu 1 Jahr oder einer Geldstrafe von bis zu 20.000 Euro. Hier entscheidet über die Höhe der Staatsanwalt oder Richter.

Bei Ordnungswidrigkeiten (fahrlässiges Verhalten) kann es zu einem Bußgeld von bis zu 20.000 Euro kommen. Hier entscheidet die Bußgeldbehörde.

Bei Betriebsschließungen wegen unhygienischer Zustände kommt es in der Regel immer zu Strafbefehlen durch die Staatsanwaltschaft.



Von der Außenwirkung und dem resultierenden und oftmals existenzbedrohenden Renommeeverlust durch solch einen Zwischenfall ganz abgesehen.

Wir unterstützen Sie dabei.

Wir, die Firma Katzenberger, bieten Ihnen jetzt einen einzigartigen Reinigungsservice an, der einen idealen und gleichbleibenden Hygienestandard aller betroffenen Bedarfsgegenstände aus Industrie und Handwerk gewährleistet und somit den aktuell gültigen Verordnung genügt.





Als Dienstleister bietet die **Firma Katzenberger** Ihnen die Reinigung als zuverlässigen Service an. Wir reinigen für Sie Stikken-, Rauch- und Frosterwagen, Backbleche, Backformen und Backverbände, Schinkenformen, Fleischkäseformen sowie Transport- und Normbehälter, Peddiggkörbe und vieles mehr.

Wir holen Ihre Bedarfsgegenstände ab und liefern diese top-gereinigt und termingerecht wieder zurück.

Sowohl ökonomisch als auch ökologisch bietet das neue Verfahren zahlreiche Vorteile. Sie sparen Investitions-, Personal-, und Unterhaltskosten eigener Lösungen und erhalten hygienisch so hochwertig gereinigte Gegenstände, wie Sie in keinem Eigenverfahren möglich sind. Hinzu kommen für Sie eine bessere Ökobilanz und fest kalkulierbare Kosten.

Fangen Sie jetzt an, steigen Sie um, nutzen Sie unsere Dienstleistung, sparen Sie Geld im Vergleich zu eigenen Lösungen und Sie werden mit Leichtigkeit den immer strenger werdenden Hygieneauflagen in der lebensmittelverarbeitenden Industrie/Handwerk gerecht.

Der größte Gewinn für Sie, nach dem Schritt der Umstellung, wird jedoch neben Ihrem eigenen ruhigen Gewissen, die wachsende Treue und Bindung Ihrer Kunden sein, die Ihre Anstrengungen für hygienisch unbedenkliche und äußerst geschmackvolle Lebensmittel honoriert.

Zögern Sie nicht länger, nehmen Sie Kontakt mit uns auf!



Ein „Hygienezertifikat“ (als Bestätigung und Beleg Ihrer Aktivitäten zum Wohle Ihrer Kunden) erhalten Sie auf Wunsch kostenlos.

Partner im:



EINFACH AUSFÜLLEN UND PER FAX AN: 06821 / 9147899

Oder rufen Sie uns an unter: 06821 / 9147900

Oder schicken Sie uns eine Mail an: info@reinigen-mit-system.de

Ja,

ich interessiere mich für diese einzigartige Dienstleistung.

Bitte nehmen Sie mit mir Kontakt auf, um die weitere Vorgehensweise abzustimmen.

Name / Vorname

Firma

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Email / Webseite

Telefon

Fax