

„Łatwiej odnieść sukces we współpracy z doświadczoną firmą”



GASTRO HACCP

Biskupie Kol. 8A 20-258 Lublin

NIP 712-204-20-55

tel. **606 922 591**

e-mail gastrohaccp@gmail.com

www.gastrohaccp.pl

OFERTA HACCP DLA BLOKÓW ŻYWIENIA JEDNOSTEK BUDŻETOWYCH – USŁUGA ZDALNA

PAKIET ROZSZERZONY +

PRZYGOTOWANIE DOKUMENTACJI GHP/GMP HACCP

+ SZKOLENIE PRACOWNIKÓW

zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

1. Przygotowujemy w pakiecie dokumentację HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej (GHP GMP) dedykowaną dla Państwa placówki zgodnie z zaleceniami sanepid. Dokumentacja HACCP GHP GMP jest przygotowana **rzetelnie i specjalistycznie, zgodnie ze stanem faktycznym, dedykowana dla konkretnego zakładu.**
2. W ramach usługi **szkolenie HACCP dla pracowników bloku gastronomicznego placówki. Szkolenie w formie live video, prowadzone przez audytora systemu HACCP** - czas trwania 2 godziny dydaktyczne + nieograniczony czas na zadawanie pytań. Szkolenie pracowników jest obowiązkiem prawnym, wymaganym przez sanepid.
3. Dodatkowo otrzymujecie też Państwo dostęp do konsultacji telefonicznych – przygotowanie placówki do kontroli sanepid (od poniedziałku do piątku w godzinach od 8 do 15).
4. Dla przyszłych pracowników otrzymacie Państwo kody do bezpłatnego szkolenia on-line.
5. Co nas wyróżnia na rynku:
 - Otrzymacie listę wymogów do zrealizowania przy przygotowaniu placówki do kontroli przez sanepid. Następnie krok po kroku doradzimy, jak przygotować konkretny zakład pod względem sanitarnym
 - Nasza dokumentacja nie wymaga żadnych zmian - jest gotowa do okazania organom kontrolnym. Na rynku działamy ponad 15 lat, wykonaliśmy już blisko 1000 dokumentacji, dajemy 100 % gwarancji odbioru dokumentacji przez Sanepid oraz oferujemy pełną pomoc doradcą
 - UWAGA! Aż do momentu odbioru dokumentacji przez sanepid jesteśmy dostępni pod numerem telefonu i adresem e-mail od poniedziałku do piątku w godzinach od 8 do 15 Udzielamy odpowiedzi na wszelkie pytania odnośnie systemu HACCP w lokalu.
 - Potwierdzeniem naszej wiarygodności są aktualne referencje zadowolonych klientów na stronie WWW.gastrohaccp.pl

Termin szkolenia do uzgodnienia. Czas przygotowanie dokumentacji: do 14 dni roboczych od dnia szkolenia /wersja elektroniczna pdf/.

Koszt całkowity pełnej usługi 979zł netto + 23%VAT, usługa płatna po szkoleniu.

Jeżeli akceptujecie Państwo warunki oferty, prosimy o:

1. złożenie zamówienia mailowo po adresem gastrohaccp@gmail.com oraz podanie danych do faktury
2. kontakt telefoniczny w sprawie ustalenia terminu

Link do spotkania prześlemy bezpośrednio przed spotkaniem.