

„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](mailto:gastrohaccp@gmail.com)

[www.gastrohaccp.pl](http://www.gastrohaccp.pl)

**OFERTA PRZYGOTOWANIA**

**LOKALU DO KONTROLI SANEPID OFERTA ZDALNA**

zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

1. Przygotujemy lokal od A do Z do kontroli sanepid w ramach usługi **szkolenie live video: PRZYGOTOWANIE LOKALU DO KONTROLI SANEPID**. Po szkoleniu otrzymujesz dodatkowo dostęp do konsultacji telefonicznych (od poniedziałku do piątku w godzinach od 8 do 15).
3. Dla przyszłych pracowników otrzymacie Państwo kody do bezpłatnego szkolenia HACCP on-line.
4. Co nas wyróżnia na rynku:
  - Otrzymacie listę wymogów do zrealizowania przy przygotowaniu lokalu do kontroli przez sanepid. Następnie krok po kroku doradzimy, jak przygotować konkretny zakład pod względem sanitarnym
  - UWAGA! Aż do momentu pozytywnego odbioru/ kontroli lokalu 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](http://WWW.gastrohaccp.pl)

Termin szkolenia do uzgodnienia – wybierzemy termin dogodny dla Ciebie, może być w godzinach popołudniowych i w weekendy. Po zamówieniu usługi skontaktuj się, aby umówić termin.

Czas trwania szkolenia wideo 2 godziny dydaktyczne + nieograniczony czas na zadawanie pytań.

Koszt całkowity pełnej usługi 490zł netto + 23%VAT