

Erfolg braucht Partnerschaft



Philosophie

Einfallsreichtum und Innovationskraft sind Grundlage jedes wirtschaftlichen Erfolgs. Das Credo: '**Heute tun, was andere morgen denken**', ist unser Leitgedanke.

Wir sind immer zum Sprung bereit, Neues zu entdecken und für Sie, unsere Kunden, umzusetzen.

Die fortwährende Beobachtung des Marktes und das Erahnen künftiger Verbraucherwünsche sind in diesem Zusammenhang der Schlüssel zum Erfolg.

„Wenn der Mensch der Körper wäre, so gäbe es keine andere Moral als die Hygiene.“

Théodore Jouffroy

Kontakt

Noch Fragen



Rufen Sie uns an:
07254/779528

Schreiben Sie uns:
info@hygiene-netzwerk.de

Schon mal reingeschaut?
www.hygiene-netzwerk.de

Veranstaltungstermine

Hand in Hand mit starken Partnern



Hygiene-Netzwerk

**Ihr Hygiene-Dienstleister
im Lebensmittelbereich**

Unsere Stärke:

- ⇒ Konzept aus *einer* Hand
- ⇒ *Ein* Ansprechpartner
- ⇒ Aufeinander abgestimmte Maßnahmen
- ⇒ Lösungen für alle Probleme
- ⇒ Heute tun, was andere morgen denken.

Partnerfirmen und Produkte

Hygiene-Forum

Neckarstraße 3
D-68753 Waghäusel
Tel.: 07254/779528
Fax: 07254/779529
E-Mail: info@hygiene-forum.de
Internet: www.hygiene-forum.de



Beratung u. Schulung im Hygienebereich
Erstellung u. Verkauf von Schulungsmedien

ebro Electronic GmbH & Co. KG

Peringerstraße 10
D-85055 Ingolstadt
Tel.: 0841 / 95478-0
Fax: 0841 / 95478-80
E-Mail: info@ebro.com
Internet: www.ebro.com



Messgeräte Datenlogger

Egon Kulms Ing.

Handel und Vertrieb
Inh. Jürgen Pieles
Bahnhofstr. 15
D-37632 Escherhausen
Tel.: 05534/94014
Fax: 05534/94015
E-Mail: info@kulms.com
Internet: www.kulms.com



Insektenvernichtung ohne Chemie

Gesec Hygiene + Instandhaltung GmbH + Co. KG

Gubener Straße 32
D-86156 Augsburg
Tel.: 0821/79015-0
Fax: 0821/79015-399
E-Mail: info@gesec.de
Internet: www.gesa.de



Technische Tiefenhygiene

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH

Im Maisel 14
D-65232 Taunusstein
Tel.: 06128/744-0
Fax: 06128/744-130
E-Mail: info@institut-fresenius.de
Internet: www.institut-fresenius.de



Nicht-medizinische Laboranalytik

F. Polzer GmbH

Rehbergring 1-3
D-35745 Herborn
Tel.: 02772/574 583
Fax: 02772/574 584
E-Mail: info@polzergastro.de
Internet: www.polzergastro.de



Wir informieren, kontrollieren, zertifizieren
Landwirte, Verarbeiter, Importeure
nach EG-Oko-Verordnung und allen
Verbandsrichtlinien sowie nach
Global-GAP, GQ und QS

Partnerfirmen und Produkte

DBL - Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH

Albert-Einstein-Straße 30
D-90513 Zirndorf
Tel.: 0911/96 58 58-0
Fax: 0911/96 58 58-910
E-Mail: info@dbl.de
Internet: www dbl.de



Mietberufskleidung

Ecolab Deutschland GmbH

Institutional Division
Reisholzer Werftstr. 38-42
D-40589 Düsseldorf
Tel.: 06181/3600-0 (Hanau)
Fax: 06181/3600-10 (Hanau)
E-Mail: customer.care_info1@ecolab.com
Internet: www.ecolab.com/de



Reinigung und Desinfektion

FROWEIN GMBH & CO. KG

Am Reislebach 83
D-72461 Albstadt
Tel.: 07432/956-117
Fax: 07432/956-138
E-Mail: steffen.koenig@frowein808.de
Internet: www.frowein808.de



Präparate u. Geräte zur
Schädlingsbekämpfung

B.U.G.S

Dr. Gerhard Karg
Burgherrenstraße 17
D-67661 Kaiserslautern
Tel.: 0631 / 350 3379
Fax: 0631 / 350 3399
E-Mail: info@karg-bugs.de
Internet: www.karg-bugs.de



Sachverständiger für
Schädlingsbekämpfung
Gutachten, Schulungen

FHAP-Insektschutz

Hummelbergstraße 5-9
D-72184 Eutingen im Gäu
Tel.: 07457/9 13 36
Fax: 07457/9 13 37
E-Mail: info@fhap.de
Internet: www.fhap.de



Insektschutz

Walter Grönhoff Schädlingsbekämpfung GmbH

Postfach 400150
D-70761 Leinfelden-Echterdingen
Tel.: 0711/7544580
Fax: 0711/7540417
E-Mail: info@walter-groenhoff.de
Internet: www.walter-groenhoff.de



Schädlingsbekämpfung

Negativbeispiele

Unzureichende Hygienemaßnahmen beeinträchtigen die Qualität der Lebensmittel und gefährden die Gesundheit!



Falsche Lagerung



Verschmutzte Arbeitsgeräte



Eingebackene Maus



Beschädigte Arbeitsgeräte



Verschmutzte Arbeitsbereiche



Verschmutzte Arbeitskleidung

Unser Ziel

Wir sind Ihr starker Partner im Lebensmittelbereich.

Durch genau aufeinander abgestimmte Maßnahmen, Produkte und Konzepte wollen wir Sie dabei unterstützen, die hohen Anforderungen der Hygienevorschriften umzusetzen. Alles zum Wohle Ihrer Kunden, Partner und Gäste.

Nutzen Sie dieses neue Konzept. Sie sparen Zeit und Arbeit. Die Spezialisten im Lebensmittelbereich stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.