

Diversey

F&B SecureCheck™ ✓



40%

der Rückrufaktionen
aufgrund
mikrobiologischer
Kontaminationen

Herausforderung

Lebensmittelsicherheit ist wichtig für Ihr Geschäft. Schon der kleinste Fehler kann verheerende Folgen für Ihr Markenimage und letztendlich für Ihre Profitabilität haben.

Lebensmittelsicherheit ist somit ein sehr wichtiges Thema und eine gute Vorbereitung auf mögliche Probleme in diesem Bereich ist essenziell. Wenn Sie sich erst bei einem tatsächlichen Vorfall damit beschäftigen, könnte es schon zu spät sein.

Im Jahr 2017 waren mikrobiologische Kontaminationen in 40% der Fälle der Auslöser für Rückrufaktionen. Somit ist klar, dass der Fokus auf Hygiene entscheidend ist, um Ihr Produkt vor möglichen Kreuzkontaminationen zu schützen.

Lösung

Diversey SecureCheck ist ein einzigartiges Analysetool, das Sie dabei unterstützt, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und das Risiko einer Kontamination zu verringern.

Unsere SecureCheck-Spezialisten untersuchen Ihren Betrieb umfassend, identifizieren potenzielle Risiken und liefern Ihnen klare und praktische Lösungen.

MEHRWERT

Mit Diversey SecureCheck können Sie:



BETRIEBLICHE
EFFIZIENZ

- Potenzielle Bereiche für die Ausbreitung von Mikroorganismen identifizieren und das Risiko einer Kontamination durch Umsetzung der Empfehlungen gering halten.
- Die mikrobiologische Belastung auf dem Endprodukt verringern, was zu einer höheren Produktqualität führt.



LEBENSMITTEL-
SICHERHEIT

- Das Management der Lebensmittelsicherheit und Hygiene in Ihrem ganzen Betrieb vereinfachen, indem Sie die mit Hilfe von SecureCheck entwickelten Pläne befolgen.
- Wasser, Strom und Chemie effizienter nutzen, wenn die Empfehlungen implementiert werden.
- Verbesserungsmöglichkeiten priorisieren und Maßnahmen einleiten.
- Mit Hilfe der im SecureCheck ermittelten Daten ein Benchmarking durchführen



Prozess

- Die Risiken für die Produktsicherheit werden in „normal“ oder „kritisch“ unterteilt, wodurch die Ergebnisse nach Priorität in einer bestimmten Reihenfolge bewertet werden können.
- Standards und Trends, die für Ihren Sektor relevant sind, werden im Auge behalten.
- Vergleich mit Industriestandards und Vorteile durch korrigierende Maßnahmen zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit möglich.
- Vereinfachung des Sicherheits-Hygienemanagements, wodurch hervorragende Lebensmittelsicherheitsstandards in Ihrem gesamten Betrieb erreicht und erhalten werden können.

Maßgeschneiderte Lösungen

Mit SecureCheck erhalten Sie einen Einblick in Diverseys globale Expertise zu Hygienelösungen. Als eines der führenden Unternehmen in vielen verschiedenen Märkten weltweit haben wir ein breites Wissen zu den häufigsten Hygieneproblemen. SecureCheck ermöglicht Ihnen, Ihr Geschäft auf lokaler und globaler Ebene zu bewerten, überwachen und zu verwalten. Mit Hilfe unseres fachspezifischen Wissens, unserer Erfahrung und Expertise sowie unseres einzigartigen Analysetools, das Ihre Stärken hervorhebt und Ihre Schwächen minimiert, sind Sie in der Lage, erfolgreichere Hygienemaßnahmen zu implementieren.

Schritt 1: Aufdeckung potenzieller Risiken

Unsere SecureCheck-Spezialisten sind dazu ausgebildet, risikobehaftete Bereiche in Ihrem Produktionsprozess zu erkennen. Betriebsrelevante Daten werden mit Hilfe einer urheberrechtlich geschützten Software gesammelt.

Schritt 2: Präsentation der Daten

Nach der Untersuchung werden die Daten in einem einfach zu verstehenden Format präsentiert. Potenzielle Risikobereiche und mögliche Verbesserungen von Prozessen werden hervorgehoben.

SecureCheck ist anders aufgebaut als andere Audits: Wir bewerten Ihren Betrieb nicht nach einem bestimmten Regelwerk. Unser Ziel ist es, mit Hilfe der Ergebnisse einen auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenen Optimierungsplan zu erstellen, um das mikrobiologische Risiko zu senken und Best in Class-Standards einzuhalten.

SecureCheck überwacht den Fortschritt über einen bestimmten Zeitraum und misst die Auswirkung und Effektivität der Verbesserungsmaßnahmen.

Diversey Serviceleistungen

SecureCheck ist eine Dienstleistung aus unserem KBS-Programm (Knowledge-based Services). Hierbei handelt es sich um Dienstleistungen, die zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und Verringerung der Gesamtbetriebskosten dienen und damit einen echten Differenzierungsfaktor im Rahmen unseres Wettbewerbsumfelds darstellen. Unsere Spezialisten führen einen strukturierten CHECK durch; so können Sie sicher sein, dass der Service einen echten Mehrwert für Ihre Prozesse schafft. Unsere Messsysteme erfassen Daten, die es Ihnen ermöglichen von detaillierten und fortlaufenden ANALYSEN zu profitieren und diese gegen Industriestandards zu vergleichen. Die Ergebnisse, maßgeschneiderte Verbesserungspläne, die mit Hilfe des Diversey Teams umgesetzt werden, ermöglichen Ihnen kritische Herausforderungen zu LÖSEN, die den größten Einfluss auf die Optimierungen haben.

Die Durchführung eines SecureChecks bedeutet nicht, dass Sie von unseren Spezialisten nur einen Bericht erhalten. Vielmehr werden wir in Kooperation mit den Fachleuten Ihres Hauses partnerschaftlich zusammenarbeiten, um Projekte zu definieren und umzusetzen und im Rahmen einer kurzen Amortisationszeit Konzepte zur Effizienzsteigerung und Reduzierung von Verlusten zu etablieren. Treten Sie noch heute mit uns in Kontakt: www.diversey.com/food-care/diversey-knowledge-based-services