

# MEINE ANGEBOTE AN IHREN BETRIEB:

- ✓ **Allergenmanagement** – Aufbau und Unterstützung
- ✓ **Beratung**
- ✓ **Betriebsbegehungen** zur Feststellung von Ist-Situationen
- ✓ **Dokumentationen, Checklisten, Arbeitsanweisungen**
- ✓ **Hygieneampel** – Vorbereitung und Begleitung
- ✓ **Hygiene – Vor-Ort-Überprüfungen**, Konzeptentwicklung, Aufstellung von Regeln, Schulungen (auch gemäß LMHV)
- ✓ **Koordination von Dienstleistern**
- ✓ Lieferanten – **Audits**, Unterstützung bei der Auswahl
- ✓ Mitarbeiter/innen – Einweisung, **Schulung**, Weiterbildung
- ✓ **Potenzialberatungen** (mit Bezuschussung von bis zu 50% der Beratungskosten)
- ✓ **Produktdeklarationen**, Nährwertberechnungen
- ✓ **Prozessorganisation**
- ✓ **Qualitätssicherung und –management**
- ✓ **Schnelltests**
- ✓ **Zertifizierungen** – Vorbereitung, Prozessbegleitung, Beratung



# QUALITY FOR FOOD IST MEIN ANSPRUCH.



## Meine Expertise = Ihr Vorteil und Ihr Nutzen:

Über 25 Jahre Erfahrung in Qualitäts- und Produktverantwortung, als Produktentwickler, Refa-Fachmann, DLG Sachverständiger für Brot- und Kleingebäck und zertifizierter QM-System Auditor DIN ISO 9001:2015 für den Mittelstand und das Handwerk der Lebensmittelbranche.

## Dipl.-Ing. (FH) Dieter Rips

Georg-Büchner-Straße 8  
40699 Erkrath

Telefon: +49 (0)211 25 57 23

Mobil: +49 (0) 171 21 47 781

E-Mail: [info@quality-for-food.de](mailto:info@quality-for-food.de)

Web: [quality-for-food.de](http://quality-for-food.de)

Rufen Sie mich an – und lassen Sie uns  
über Ihre Anforderungen und Ihre Vorteile  
aus meiner Unterstützung sprechen!



Lebensmittel-Herstellung & Verarbeitung

**BETRIEBSSPEZIFISCHE  
LÖSUNGEN FÜR QUALITÄTS-  
MANAGEMENT, HYGIENE  
UND QUALITÄTSSICHERUNG**





## BETRIEBE, FÜR DIE MEINE EXPERTISE **VON NUTZEN** SEIN KANN:

- ✓ Bäckereien, Großbäckereien und Reformbäckereien
- ✓ Metzgereien und Fleischereifachgeschäfte
- ✓ Gaststätten, Restaurants, Fast Food Anbieter
- ✓ Eisdielen, Kaffeehäuser, Coffeeshops
- ✓ Hotels
- ✓ Cateringbetriebe, Versorger von Gemeinschafts-  
verpflegungen
- ✓ Einzelhandel
- ✓ Lebensmittel-Verarbeiter und-Dienstleister
- ✓ Vereinigungen, Kammern, Verbände

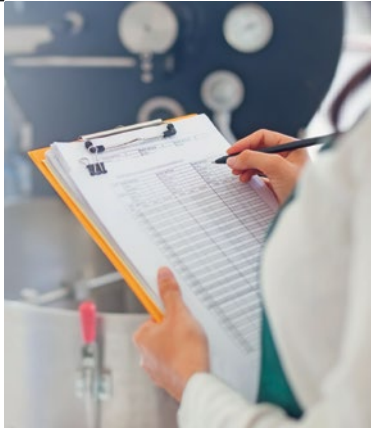


Rufen Sie an  
**+49(0)211 25 57 23**  
Sprechen wir über  
Ihre Ziele.

## LEBENSMITTELQUALITÄT - ENTSCHEIDENDE FAKTOREN

Üblicherweise wird die Qualität von Lebensmitteln nach Kategorien wie Produktqualität, Prozessqualität und Verbraucherorientierung unterschieden. **Meine Profession konzentriert sich auf die Prozessqualität.**

Dazu gehören Art und Auswirkungen von Produktions- und Verarbeitungsverfahren genauso wie ihre Dokumentation, Kontrolle und Optimierung unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften und des Erfolgs Ihres Betriebes.



## QUALITÄTSSICHERUNG UND -MANAGEMENT

**Profitieren Sie von meiner praxisorientierten Erfahrung mit Konzepten und Systemen zur Lebensmittelqualität und -hygiene wie**

- ✓ Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)-Konzept zur Herstellung unbedenklicher Lebensmittel
- ✓ International Featured Standard (IFS) zur einheitlichen Überprüfung der Lebensmittelsicherheit und des Qualitätsniveaus von Produzenten und zur Kostensenkung
- ✓ EG-Verordnung 852/2004 zur europaweiten Überwachung der Lebensmittelsicherheit
- ✓ Hygieneampel zur Sichtbarmachung von Ergebnissen amtlicher Lebensmittelkontrollen
- ✓ ISO 9001:2015 mit Grundsätzen zu prozessorientierten Maßnahmen des Qualitätsmanagements

