



Food Consult Nordic



WWW.FOODCONSULTNORDIC.DK



STARTER PAKKE PREMIUM

FOOD CONSULT NORDIC

CVR NR.: 41029404

MI@FOODCONSULTNORDIC.INFO

+45 42 99 38 57



Food Consult Nordic

HVORFOR VÆLGE FOOD CONSULT NORDIC?

Food Consult Nordic har siden 2020 hjulpet mere end 600 virksomheder med egenkontrol og risikoanalyse. Vi tager dig i hånden og hjælper dig hele vejen - fra første konsultation til færdig løsning.

SKRÆDDERSYEDE LØSNINGER TIL DIN VIRKSOMHED

Vi laver skræddersyede løsninger til din virksomhed. Hver egenkontrol og risikoanalyse tilpasses netop dine processer, behov og udfordringer.

VI TAGER DIG I HÅNDEN

Du står ikke alene med fødevarerikkerhed. Vi guider dig gennem hele processen og forklarer alt i et sprog, du forstår. Ingen teknisk snak - bare praktisk hjælp.

HJÆLP HELE VEJEN IGENNEM

- Personlig gennemgang af din virksomhed
- Skræddersyet egenkontrolprogram og risikoanalyse
- Oplæring af dig og dine medarbejdere

DIN PERSONLIGE KONSULENT

Du får en fast konsulent gennem hele forløbet. Samme kontaktperson fra start til slut - ingen videresendte opkald eller skiftende konsulenter.

ERFARING DER VIRKER

Med over 600 tilfredse kunder ved vi præcis, hvad der skal til for at få styr på fødevarerikkerheden.



www.foodconsultnordic.dk



Food Consult Nordic

Indledning

Food Consult Nordic - Din partner i fødevarerikkerhed

HVAD ER EN STARTERPAKKE PREMIUM?

Din starterpakke er en komplet løsning, der sikrer, at din virksomhed overholder alle lovkrav inden for fødevarerikkerhed. Pakken er designet til at guide dig gennem hele processen - fra den første vurdering af dine lokaler til implementering af et fungerende egenkontrollsystem.

HVAD INDEHOLDER PAKKEN?

1. 1 stk. Fysiske møde på lokation Forhåndsgodkendelse/intern audit -
En grundig gennemgang af dine lokaler og forhold
2. 2 stk. ekstra Fysiske møder på lokation eller online
En grundig gennemgang af dine lokaler og forhold
3. 3 stk. Professionel rapport -
Detaljeret vejledning med konkrete handlingsplaner for alle audits
4. 12 mdr. fri Support og garanti -
Løbende hjælp under opgaven.

HVOR LANG TID TAGER DET?

Fra du siger ja til pakken, går der typisk 7-14 dage arbejdsdage .

Vi sørger for, at processen er så smidig og effektiv som muligt og vi indkalder til et onsite møde efter dit ønske i tidsrummet fra 09:00 - 14:30

HVAD SKER DER BAGEFTER?

Vi sender indenfor 7 arbejdsdage en rapport med billeder og grundig forklaringer på hvad der skal til for at din virksomhed lever op til gældende regler

Du får;

- 1 fysisk audit/forhåndsgodkendelse (op til 4 timer)
- 2 fysisk opfølgende møder/ eller online (op til 2 timer ved hver møde)
- Professionel udført rapport + vedligeholdelses plan
- gratis telefonisk support under hele opgaven samt 12 mdr. support efter endt opgave.
- Elektronisk egenkontrol og risiko analyse inkl.
- Gratis rettelser/opdateringer i hele abonnements perioden (425,. pr. mdr.)
- transport inkluderet og gældende i hele landet

Klar til at komme i gang? Lad os guide dig gennem de næste skridt...



www.foodconsultnordic.dk



Food Consult Nordic

Starterpakke Premium

Food Consult Nordic - Starterpakke

Din komplette vej til professionel fødevarer sikkerhed trinvis

En komplet pakkeløsning der sikrer din virksomhed overholder alle fødevarer sikkerhedskrav

ONSITE FORHÅNDSGODKENDELSE

Denne tilgang anbefales særligt til:

- Større og mere komplekse projekter med mange forskellige områder
- Ældre byggerier hvor der kan være skjulte udfordringer eller særlige forhold
- Omfattende reoveringsopgaver med strukturelle ændringer
- Komplekse lokaleforhold med specielle krav eller udfordringer
- Større produktions virksomheder
- opfølgende online møde via google meets
- Elektronisk egenkontrol og risiko inkluderet.

transport omkostninger er inkluderet



www.foodconsultnordic.dk



Food Consult Nordic

Onsite Guide

Sådan foregår hele processen:

Jeg kommer fysisk ud til din virksomheds adresse og laver en grundig, systematisk gennemgang af alle relevante lokaler og områder på stedet. Vi går sammen gennem hele virksomheden, rum for rum, og jeg kan give dig direkte, hands-on vejledning, mens vi står i de konkrete områder hvor udfordringerne befinder sig. Dette giver en unik mulighed for at opdage og diskutere detaljer, nuancer og forhold, der kan være svære eller umulige at fange på billeder. Samtidig kan vi tale om praktiske løsninger direkte i konteksten, hvor de skal implementeres.

PRAKTISKE FORHOLD VED LOKATIONSBesøg:

- Aftale af besøgstidspunkt der passer til din drift og arbejdsplan
- Flexibel tidsramme så vi kan tage den nødvendige tid til grundig gennemgang
- Direkte vejledning mens vi står i de konkrete områder
- Mulighed for at se skjulte forhold som ikke fanges på billeder
- Praktiske demonstrationer af løsninger direkte på stedet
- Øjeblikkelig afklaring af spørgsmål og udfordringer
- Dokumentation med professionelle billeder taget under besøget

FORDELE VED FYSISK TILSTEDEVÆRELSE:

- Komplet forståelse af lokaleforholdene og deres sammenhæng
- Opdagelse af detaljer der ikke ses på billeder
- Direkte rådgivning i den konkrete kontekst
- Mulighed for at mærke temperaturer, luftstrømme og andre fysiske forhold
- Bedre forståelse af arbejdsgange og logistik i lokalerne

RAPPORT & VEJLEDNING - HVAD FÅR DU?

Ved begge både on-site og online udarbejder vi rapport og vejledning efter den her professionelle standard med et simpelt farvesystem: rød for kritiske forhold, gul for vigtige forbedringer, og grøn for anbefalinger. Rapporten er din konkrete handlingsplan med præcise instruktioner og professionelle billeder, så du ved nøjagtigt hvad der skal gøres først.

Leveringstid: 5-7 arbejdsdage efter gennemgang.





Food Consult Nordic

EGENKONTROLPROGRAM

EGENKONTROLPROGRAM

Vælg det egenkontrolsystem der matcher dine behov:

ELEKTRONISK EGENKONTROL - MODERNE DIGITAL LØSNING

- Tilgås både på PC og smartphone for maksimal fleksibilitet
- Med Mulighed for automatisk temperaturkontrol integration med digitale sensorer
- Real-time opdateringer og notifikationer for proaktiv styring
- Automatisk datalagring og backup så intet går tabt
- Avanceret rapportering og analyse af dine kontroldata
- Kræver månedligt abonnement for vedligeholdelse og support
abonnement 425,- pr. mdr. - 1. mdr. gratis

PROFESSIONEL OPSÆTNING & SUPPORT:

- Vi håndterer al teknisk opsætning så du slipper for besværet
- Personlig gennemgang hvor vi træner dig i systemet
- Fuld teknisk support fra Thermit ved alle tekniske spørgsmål
- Løbende opdateringer af systemet inkluderet



www.foodconsultnordic.dk