



Food Consult Nordic



WWW.FOODCONSULTNORDIC.DK



ELEKTRONISK EGENKONTROL



&
Egenkontrol
program PDF



FOOD CONSULT NORDIC

CVR NR.: 41029404

MI@FOODCONSULTNORDIC.INFO

+45 42 99 38 57



Hvorfor vælge
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
- 3 måneders support efter implementering
- 6 måneders garanti på rettelser og ændringer

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.



Produkt information

FUNKTIONER	PDF EGENKONTROL	ELEKTRONISK EGENKONTROL UDEN TEMPERATUROVERVÅGNING	ELEKTRONISK EGENKONTROLPROGRAM MED TEMPERATUROVERVÅGNING
PRIS STRUKTUR			
Engangsbeløb oprettelse	Variierer efter virksomhedstype	Lavere oprettelses gebyr	Lavere oprettelses gebyr
Hardware investering	Nej	Nej	Ja
Månedligt abonnement	Nej	Ja	Ja
INDHOLD			
Egenkontrol og risikoanalyse	✓	✓	✓
Skræddersyet program	✓	✓	✓
Manuel temperaturkontrol	✓	✓	✗
EKSTRA FUNKTIONER			
Mobil adgang	✗	✓	✓
Automatiske rapporter	✗	✓	✓
Automatisk backup	✗	✓	✓
Automatisk temperaturkontrol	✗	✗	✓
Temperaturovervågning	✗	✗	✓





PDF-EGENKONTROL



PDF EGENKONTROL - TRADITIONEL LØSNING HVAD ER PDF EGENKONTROL?

PDF egenkontrol er en papirbaseret løsning, hvor alle procedurer, skemaer og dokumentation leveres i PDF-format. Løsningen er skræddersyet til din virksomhed og opfylder alle lovkrav fra Fødevarestyrelsen.

Egner sig perfekt til kontorvirksomheder og mindre detailvirksomheder uden behandling og kølekrav, lagervirksomheder uden behandling og håndtering, samt virksomheder med 1-3 ansatte der foretrækker simple systemer uden løbende omkostninger.

HVAD INDEHOLDER LØSNINGEN?

Egenkontrolprogram:

- Komplet egenkontrolmanual tilpasset din virksomhedstype
- Risikoanalyse af alle processer i virksomheden
- Detaljerede procedurer for fødevarerhåndtering
- Hygiejneprocedurer og rengøringsinstruktioner

Dokumentationskemaer:

- Temperaturkontrolskemaer til køl og frys
- Varemodtagelseskontrol og kvalitetskemaer
- Produktions- og tilberedningskemaer
- Rengøring og hygiejnedokumentation
- Medarbejderuddannelse og instruktioner

Support og implementering:

- Personlig gennemgang af alle procedurer
- Oplæring af medarbejdere i systemet

- **3 måneders gratis telefonisk support**
- **6 måneders garanti på rettelser og ændringer**

SÅDAN FUNGERER DET:

Konsultation: Vi analyserer din virksomhed og identificerer alle krav

Udvikling: Skræddersyet program udvikles til dine specifikke behov

Implementering: Personlig gennemgang og medarbejderoplæring

Drift: Du printer skemaer og udfylder manuelt dagligt

Support: 3 måneders hjælp til spørgsmål og justeringer

FORDELE VED PDF LØSNING:

- ✓ Fast pris - ingen løbende abonnementsomkostninger
- ✓ Simpelt system - ingen teknologi at lære
- ✓ Flexibelt - kan tilpasses og ændres efter behov
- ✓ Pålidelig dokumentation - opfylder alle lovkrav
- ✓ Personlig support - dansk vejledning når du har brug for det

LAURAS
BAKERY

"Marco Imhof fra Food Consult Nordic, har udarbejdet virksomhedens egenkontrol program hurtigt og effektivt med professionel og personlig service, inklusive intern rapportering og opdatering i forbindelse med leverandørskifte som en service for os. Vi kan derfor kun give den bedste anbefaling."

Lauras Bakery, Kristian Vangsgaard.

København K
Denmark

NM Nordjyske
Museer
Vi giver historien liv

"Ved opstart af Koldkrigs museet REGAN Vest skulle Nordjyske Museer etablere en café. Kendskab til lovgivning på fødevarerområdet er ikke blandt museets mange kompetencer. Derfor havde vi brug for hjælp. Via vores forpagter på Café Lindholm (Vikingsmuseet Lindholm Høje), fik vi kendskab til Food Consult Nordic.

Vi tog kontakt til Marco. Marco forstod fra første færd vores udfordringer, tanker og ideer. Han var hurtig til at sætte gang i processen og udarbejdede kompetent museets egenkontrol program, klar til godkendelse. Museets medarbejdere kunne i stedet bruge kræfter på færdiggørelse af museet. Vores caféansvarlige Steffen Bendtsen er tryk og tilfreds med Marcos udførelse af arbejdet. Vi giver gerne Marco og Food Consult Nordic vore bedste anbefalinger."

Britta Hedegaard, administrationschef Nordjyske Museer



ELEKTRONISK- EGENKONTROL



ELEKTRONISK EGENKONTROLPROGRAM HVAD ER ELEKTRONISK EGENKONTROL?

Elektronisk egenkontrol er en digital løsning, hvor alle procedurer, dokumentation og registreringer håndteres via computer og smartphone. Systemet automatiserer dine daglige opgaver og sikrer, at du aldrig glemmer vigtige målinger eller dokumentation.

Perfekt til alle virksomhedstyper der ønsker at spare tid, reducere fejl og få professionel digital dokumentation.

HVAD INDEHOLDER LØSNINGEN?

Skræddersyet egenkontrolprogram:

- Komplet digital egenkontrolmanual tilpasset din virksomhed
- Risikoanalyse af alle processer og arbejdsgange
- Digitale procedurer for fødevarerhåndtering og hygiejne
- Automatiske påmindelser om daglige opgaver

Digital platform og mobil app:

- Adgang via computer, tablet og smartphone
- Automatiske rapporter klar til Fødevarestyrelsen
- Automatisk backup af alle data i skyen
- Brugervenlig interface - ingen teknisk erfaring nødvendig

Support og implementering:

- Personlig opsætning og tilpasning til din virksomhed
- Grundig oplæring af dig og dine medarbejdere
- 3 måneders gratis support efter implementering
- 6 måneders garanti på rettelser og ændringer
- Løbende teknisk support fra Thermit

TO VERSIONER TILGÆNGELIGE:

UDEN TEMPERATUROVERVÅGNING:

- Manuel temperaturregistrering via app eller computer
- Smart indstikstermometer til varemodtagelse og tilberedning
- Digital dokumentation erstatter papirskemaer
- Dagligt tidsforbrug: 15-20 minutter

MED TEMPERATUROVERVÅGNING:

- Automatisk temperaturmåling døgnet rundt
- Trådløse sensorer til køl og frys
- Øjeblikkelige alarmer ved temperaturafvigelser
- WiFi gateway med lang rækkevidde
- Dagligt tidsforbrug: 5-10 minutter

FORDELE VED ELEKTRONISK LØSNING:

- ✓ Massiv tidsbesparelse - fra 60 til 10-20 minutter dagligt
- ✓ Ingen glemte målinger - automatiske påmindelser
- ✓ Professionel dokumentation - imponér Fødevarestyrelsen
- ✓ Arbejd overalt - adgang via smartphone
- ✓ Automatisk backup - aldrig tab af data igen
- ✓ Løbende opdateringer - systemet forbedres konstant

MR Michael Rasmussen
DK • 5 anmeldelser
16. maj 2024
★★★★★ ✓ Verificeret
God support fra Thermit
Det er nemt at komme i kontakt med Thermit enten via mail eller på telefon
Og der har altid været hurtig og god support fra Thermit.

AB Anne Berg Nielsen
DK • 1 anmeldelse
11. jul. 2025
★★★★★ ✓ Verificeret
Yderst serviceminded virksomhed.
Yderst serviceminded virksomhed.
Aftaler holdes og der svares hurtigt op præcist på forespørgsler m.m.

SA Stig Arno Jessen
DK • 1 anmeldelse
3. september 2025
★★★★★ ✓ Verificeret
Tilbud
Hurtig respon.

Thermit ApS

4,5
Fremragende
★★★★★



www.foodconsultnordic.dk



Produkt beregning



Food Consult Nordic



Hvor meget kan man spare på at vælge elektronisk egenkontrol med automatisk temperatur kontrol og overvågning, lad os regne på det!

 Tidsforbrug ved manuel egenkontrol (dagligt):

- Gennemgang af køler: 20 minutter
- Varemodtagelse: 10 minutter
- Produktionstemperatur: 10 minutter
- Nedkøling: 20 minutter

Total: ca. 60 minutter dagligt

 Årlig omkostning ved manuel egenkontrol:

- 1 time × 265 kr. × 220 arbejdsdage = 58.300 kr./år
- Månedlig omkostning: 4.858 kr.

Med elektronisk egenkontrol reduceres tidsforbruget til kun 5-10 minutter dagligt!

 Fordele ved vores løsning:

- Automatiske temperaturmålinger døgnet rundt
- Direkte upload via smart indstikstermometer
- Realtids-alarmer ved afvigelser
- ALT dokumentation samlet ét sted
- Brugervenligt system - også for ikke-tekniske medarbejdere
- Dansk support og oplæring inkluderet

Forventet besparelse:

- Ca. 48.583 kr. årligt
- Eller omkring 4.049 kr. månedligt

Hvorfor vælge elektronisk egenkontrol?

Vi tilbyder:

- Personlig implementering
- Grundig oplæring af personale
- Løbende support
- Tilpasning til jeres specifikke behov
- Simpelt og brugervenlig software
- Fuld service på både faglig viden & sparring
- Sikker styring af din egenkontrol.

;

