



Food Consult Nordic



ONLINE BASIS & ONLINE BASIS+ PAKKER

DIGITAL FORHÅNDSGODKENDELSE OG
RÅDGIVNING – VÆLG DEN LØSNING,
DER MATCHER DIT BEHOV

WWW.FOODCONSULTNORDIC.DK



FOOD CONSULT NORDIC

CVR NR.: 41029404

MI@FOODCONSULTNORDIC.INFO

+45 42 99 38 57



Food Consult Nordic

Indledning

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.

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

Fra personlig gennemgang af din virksomhed til Skræddersyet egenkontrol program og risikoanalyse og 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

Online BASIS og
Online BASIS +

Food Consult Nordic - Din partner i fødevarerikkerhed

ONLINE FORHÅNDSGODKENDELSE

Denne løsning er særligt velegnet til:

- **Nyere byggerier med moderne standarder og god vedligeholdelse**
- **Mindre projekter med begrænsede kompleksiteter**
- **Standardlokaler i god stand uden særlige udfordringer**
- **Virksomheder der ønsker en hurtig fleksibel og tidsbesparende løsning**





Food Consult Nordic

Online Basis

Food Consult Nordic - Din partner i fødevarerikkerhed

Online Basis – Forhåndsgodkendelse/Intern Audit

Indhold:

- Digital forhåndsgodkendelse
(online gennemgang af dine lokaler og forhold)
- Professionel rapport med konkrete handlingsplaner
- Online opfølgende møde for afklaring af spørgsmål
- Gratis telefonisk support under opgaven
- Fast konsulent gennem hele forløbet





Food Consult Nordic

Online Basis +

Food Consult Nordic - Din partner i fødevarerikkerhed

Online Basis+ – Forhåndsgodkendelse

Indhold:

- Alt fra Online Basis-pakken

Det får ekstra i din PLUS PAKKE

- Opfølgende online møde for kontrol af udbedringer
- Opdateret status rapport på udbedringer
- Vedligeholdelsesplan inkluderet
- 3 måneders gratis support efter afsluttet opgave

opgrader til + pakken for kun 625,-

Opgrader når det passer dig!

Du kan altid starte med en basispakke og opgradere til en udvidet løsning, hvis dine behov ændrer sig.
Kontakt os – vi hjælper dig hele vejen.

Kontakt & bestilling

Har du spørgsmål eller ønsker du at bestille en pakke?

Skriv til mi@foodconsultnordic.info eller ring på +45 42 99 38 57.

Priser og evt. tilvalg oplyses separat i tilbud/faktura.



www.foodconsultnordic.dk



Food Consult Nordic

Online Guide

Sådan foregår hele processen:

Vi gennemfører hele forhåndsgodkendelsen digitalt via et professionelt videomøde, hvor vi kan se og tale sammen i realtid. Du tager detaljerede billeder af alle dine lokaler efter vores omfattende vejledning, og derefter gennemgår vi dem systematisk sammen online. Under dette møde kan jeg stille specifikke spørgsmål til de områder, jeg ser på billederne, og give dig konkret, målrettet vejledning baseret på det visuelle materiale.

BILLEDTAGNING - DIN GUIDE TIL PROFESSIONEL DOKUMENTATION:

Fundamentale retningslinjer for billedtagning:

- Tag **ALLE** billeder vertikalt (på den lange side af telefonen) for optimal visning
- Sørg for høj billedkvalitet med god, naturlig belysning uden skygger
- Vis hele området tydeligt så alle detaljer kan ses og vurderes
- Tag flere vinkler af samme område hvis der er komplekse forhold
- Undgå blitz da det kan skabe reflekser og skjule vigtige detaljer

Checkliste - billeder du skal tage:

- ✓ Toiletforhold og håndvaskefaciliteter - både oversigt og detaljer af armaturer
- ✓ Gulve i alle fødevareområder - vis materialer, fuger og overgange
- ✓ Loffer over arbejdsområder - fokus på ventilation og rengøringsegnethed
- ✓ Vægge omkring fødevarehåndtering - særligt ved arbejdsflader og udstyr
- ✓ Kølefaciliteter
- ✓ Døre til udeområder - vis tætninger, tærskler og beskyttelse
- ✓ Arbejdsflader og produktionsudstyr - alle maskiner og redskaber
- ✓ Opbevaringsområder - hylder, skabe og lagerrum

Supplerende dokumentation:

- Send planetegning med (hvis du har en tilgængelig)
- Alternativt: Håndtegnet skitse er helt acceptabel - bare vis rummenes placering og størrelse
- Tilføj målestok hvis muligt (f.eks. en lineal eller genstand med kendt størrelse)

💡 **PROFESSIONELT TIP:** Jo flere relevante detaljer du kan vise, jo mere præcis og brugbar vejledning kan vi give dig!

