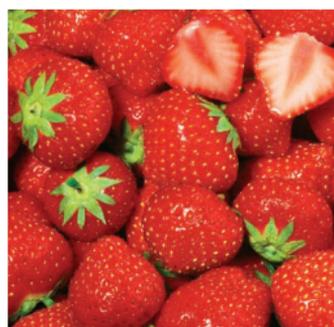




Lebensmittelsicherheit
Analysen und Beratung
Hygiene-Konzepte / Audits / Schulungen



Beratung und Schulung durch WESSLING – ein Erfolgsfaktor bei der Lebensmittelhygiene

Von der Lebensmittelproduktion über den Transport und den Handel, in der Gastronomie, in Spitälern und Pflegeheimen – überall, wo mit Lebensmitteln gearbeitet wird, stellen Verbraucher und der Gesetzgeber hohe Anforderungen an Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln.

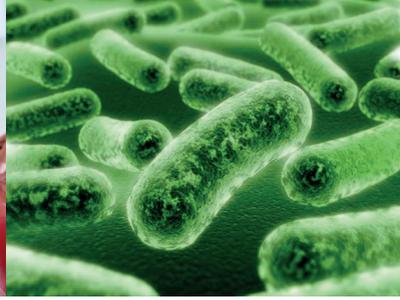


WESSLING unterstützt und berät Sie bei der Implementierung und Optimierung Ihrer Prozesse.

Unsere Dienstleistungen:

- Entwurf / Verbesserung / Implementierung von HACCP-Konzepten
- Erstellung von Plänen zur Selbstkontrolle
- Beratung zur guten Herstellungspraxis
- Hygiene-Audits mit praxisorientiertem Feedback
- Schulung von Mitarbeitenden – auch am Arbeitsplatz
- Probenahme von Lebensmittel, Trinkwasser, Oberflächen und Luft

Unsere Lebensmittel-Experten analysieren Ihre Prozesse, beraten Sie und erstellen gemeinsam mit Ihnen ein Analysenprogramm, das zu Ihrem Betrieb passt. Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung.



Unsere Leistungen - Ihr Erfolg

Qualität, Sicherheit und Preis Ihrer Lebensmitteln entscheiden über den Markterfolg.

Mit zuverlässigen Lebensmittelanalysen und kompetenter Beratung zu marktgerechten Preisen verbessern wir Ihre Marktchancen.

Gemeinsam mit Ihnen erarbeiten wir die richtige Strategie für eine möglichst kosteneffiziente Verbesserung von Produktqualität und -sicherheit.

Zur Erfolgskontrolle verfügt WESSLING über ein Netzwerk von innovativen und leistungsfähigen Laboratorien mit einem umfassenden Analysenspektrum. Modernste Messtechnik und effiziente Abläufe sichern einen zuverlässigen, schnellen und kostengünstigen Service.

Analytik für Lebensmittel, Trinkwasser und Luftkeimmessungen

- Mikrobiologische Parameter (Hygieneindikatoren, Pathogene Mikroorganismen, Verderbniskeime)
- Inhaltsstoffe (Nährwerte, Fett, Protein, Zucker, Salz, Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente)
- Allergene
- Rückstände und Kontaminanten (Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittelrückstände, Schwermetalle, Mikroplastik, Biogene Amine, Mykotoxine)
- Gentechnisch veränderte Organismen
- Tierartennachweis bei Fleischprodukten
- Physikalisch-chemische Parameter (pH-Wert, Wasseraktivität)

Weitere Analysen finden auf unsere Homepage www.wessling.ch oder auf Anfrage.

Alle WESSLING Labore sind nach ISO 17025 akkreditiert.

In der Schweiz:
Swiss Accreditation Service

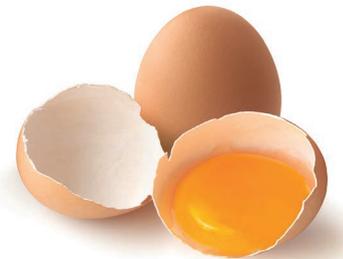


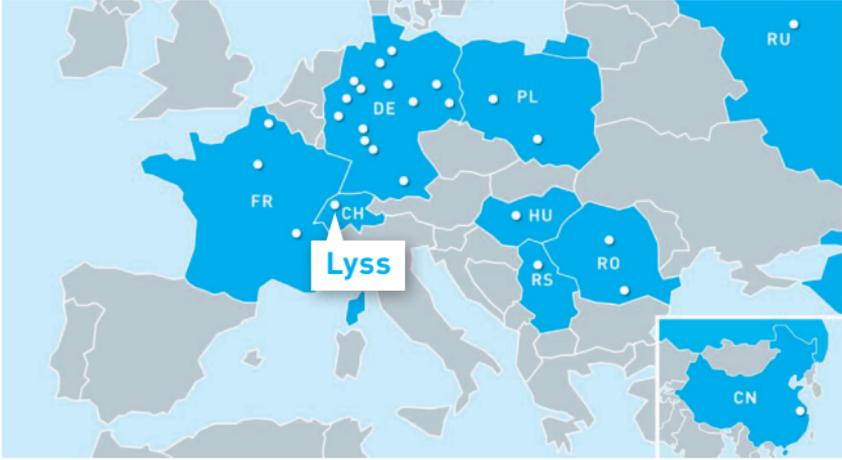
Probenahme in Ihrem Betrieb

Sie benötigen Hilfe bei der Probenahme von Lebensmitteln, Trinkwasser oder bei der Luftkeimmessung? Vereinbaren Sie mit uns einen Termin und wir kommen gerne direkt bei Ihnen vorbei.

Probenabholung und Lieferung der benötigten Gefässe

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf und unser Fahrer holt die Proben nach Absprache mit Ihnen unter Einhaltung der Kühlkette an der gewünschten Adresse ab. Für die Probenahme durch den Kunden stellt WESSLING die geeigneten Probenahmegefässe kostenfrei zur Verfügung.





WESSLING ist als internationales und unabhängiges Analytik-, Prüf- und Beratungsunternehmen an 26 Standorten in Europa und China vertreten. Das Familienunternehmen genießt seit 1983 einen exzellenten Ruf bei national und international tätigen Kunden. 1600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter setzen vielfältige Expertise für die kontinuierliche Verbesserung von Qualität und Sicherheit, von Umwelt- und Gesundheitsschutz ein. Wir prüfen, analysieren, begutachten, planen Projekte und setzen sie um – für die nachhaltige Verbesserung der Lebensqualität.

WESSLING AG

Werkstrasse 27
 3250 Lyss
 Tel + 41 32 387 67 48
food@wessling.ch

WWW.WESSLING.CH

