

Wissen, was drin ist.



GBA GROUP

Hygiene und Trinkwasser in Hotel und Gastronomie. Einwandfrei geprüft.

Welche Risiken wollen Sie in Ihrem Betrieb bei Hygiene, Legionellen oder Trinkwasser eingehen? Natürlich keine. Hotel oder Pension, Küche oder Kantine, im Fitness- oder im Wellness-Bereich – für jede Einrichtung gelten strenge gesetzliche Regeln und Vorgaben. Sie wollen und müssen alle einhalten, Gefahren minimieren. Im Interesse Ihrer Gäste, aber auch Ihrer Angestellten und Ihres Unternehmens.

Die GBA Group unterstützt Sie dabei. Wir beraten Sie gerne, welche Leistungsmodule aus unserem Dienstleistungsspektrum für Ihren Betrieb am wichtigsten sind, um Ihre Ziele zu erreichen.

Wir untersuchen

- die Hygiene in Küchen und Kantinen (inkl. Audits), Zimmern (Reinigungskontrolle Bad und Toilette) sowie den Wellness- und Sport-Bereichen (Reinigungskontrolle Geräte, Duschen, Spa-Sitzflächen Dampfbad),
- Getränkeanlagen und Trinkwasser nach der Trinkwasserverordnung, auch auf Legionellen,
- Schwimm- und Badebeckenwasser nach der DIN 19643
- Kühlwasser nach der 42. BImSchV.

Darüber hinaus übernehmen wir es, Ihre Mitarbeiter nach den Vorschriften des Infektionsschutzgesetzes zu belehren und betreuen Sie beim Lebensmittelrecht, z.B. wie Sie Allergene auf Ihren Speisekarten richtig ausweisen.

Gemeinsam mit Ihnen entwerfen wir ein optimales Hygienekonzept für Ihren Betrieb. Von der Probenahme bis zum Prüfbericht haben Sie einen Ansprechpartner der GBA Group, der sich um die ordnungsgemäße Abwicklung kümmert. Wir erstellen Zertifikate und übernehmen – falls gewünscht – die Kommunikation mit den Behörden. Diese können Sie Ihren Gästen als Aushang oder auf Ihrer Homepage zeigen. Gerade wenn wir feststellen, dass Grenzwerte überschritten oder Mindestanforderungen nicht eingehalten sind, lassen wir Sie damit nicht allein. Wir helfen Ihnen, die Ursachen zu beseitigen.

Profitieren Sie von einer Partnerschaft mit der GBA Group. Als akkreditiertes Laboratorium haben wir über 30 Jahre Erfahrung mit Trinkwasserprüfungen und Hygiene in Lebensmittelbranche und Gastronomie.

Auszug aus dem GBA Leistungsportfolio

- Umfassende Dienstleistungen bei Hygiene, Qualitätsmanagement und HACCP
- Hygieneuntersuchungen (Küche, Zimmer, Wellness-/ Sport-Bereich)
- Planung und Probenahme
- Hygienechecks (Abklatsch- oder Tupferproben)
- Angemeldete oder unangemeldete Hygienebegehung zur Überprüfung Ihrer Qualitätsanforderungen
- Mitarbeiterschulungen zu Themen des Lebensmittelrechts, Allergenen, Produktions-, Betriebs- und Personahygiene und Qualitätsmanagementsystemen sowie Belehrung nach IfSG
- Trinkwasseruntersuchung von Kalt- und Warmwasser
- Wasseruntersuchungen im Spa- und Wellnessbereich sowie Schwimm- und Badebeckenwasser
- Überprüfung von Verdunstungskühlanlagen



Ihre Vorteile

Service

- Individuelles Leistungspaket abgestimmt auf Ihre Betriebsstätte
- Persönliche Ansprechpartner
- Projektbegleitung von der Probenahme bis zum Analysebericht
- Beratung zu den Ergebnissen und Interpretation Ihres Prüfberichts
- Korrespondenz mit den Behörden
- Individuelle Eilanalytik

Kompetenz

- Spezialisten aus Lebensmittelchemie und -technologie, der Mikrobiologie und Hygienetechnik sowie der Trinkwasserüberwachung
- Amtliche Sachverständige
- Zügige und reibungslose Auftragsabwicklung

Qualität

- Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005
- Notifizierung als Trinkwasseruntersuchungsstellen nach §15 Abs. 4 der TrinkwV
- Akkreditierung nach 42. BImSchV für Legionellen in Kühlwässern
- Schwimm- und Badebeckenwasseruntersuchungen nach der DIN 19643
- Kontinuierliche und erfolgreiche Teilnahme an Ringversuchen
- Mitarbeit in Normenausschüssen und DIN-Arbeitskreisen
- Zahlreiche Mitgliedschaften in Fachverbänden

Kontakt GBA GROUP:

Deutschland Nord
Dr. Sven Steinhauer
hygienezertifikat@gba-group.de

Deutschland Süd
Horst Pieldner
hygienezertifikat@gba-group.de

Österreich
Dr. Michael Stelzl
hygienezertifikat@gba-group.de