

Über 20-jährige Branchenerfahrung

Die Tätigkeitsschwerpunkte der Göring Hygiene Beratung GmbH liegen unter anderem im Hygienemanagement und in der Qualitätssicherung. Unsere Kunden kommen aus den verschiedensten Bereichen der Lebensmittel- und Futtermittelbranche. Wir bedienen z. B. Lebensmittelbetriebe aus den Branchen Obst und Gemüse, Fleischwaren, Handels- und Backwaren sowie Großküchen.

In der Futtermittelbranche betreuen wir sowohl Futtermittelhändler, -transporteure als auch -hersteller.

Gemeinsam analysieren wir Ihre Bedürfnisse, definieren Ziele, erarbeiten Maßnahmen und unterstützen Sie bei der Umsetzung.

Wir legen Wert auf eine umfassende Qualifikation unserer Berater und fördern diese durch konsequente Weiterbildungen in den verschiedenen Bereichen. So entsprechen die Kompetenzen unserer Mitarbeiter stets den aktuellen gesetzlichen Anforderungen.

Unsere Grundsätze

- optimale Effizienz für unsere Kunden
- schlanke Dokumentation und anschauliche Darstellungen
- schnelle und praktikable Umsetzung
- flexible Termingestaltung
- Betreuung unserer Kunden auch nach einer Zertifizierung

Mayk Göring

Dipl. Ing.(FH) Vet.med.
Hygienemanagement
Mikrobiologie
Qualitätsbeauftragter



GÖRING Hygiene Beratung GmbH

Qualität mit System

www.goering-hygiene.de

Unsere Leistungen:

- Hygienekontrollen + 5 Tupfer
- Schulungen
- HACCP-Konzepte
- Probenentnahmen und Produktuntersuchungen
- Qualitätsmanagementsysteme
- IFS Food, Logistic, Broker
- Halal QFS
„Qibla Food Control Standard“
- BRC
- ISO 22000
- ISO 9001
- Q + S
- BIO
- ISO FSSC 22000
- EU-Zulassungen

10%

5 Jahre!

Buchen Sie eine unserer Dienstleistungen zur Lebensmittelsicherheit und Sie erhalten eine kostenlose Beratung und einen

Jubiläumsrabatt von