

*Wir schützen Ihre Werte
im Ländle.*

Schädlingsbekämpfung nach internationalem Qualitätstandard

Ihre Anforderungen

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points

IFS – International Featured Standards

BRC Global Standard – British Retail Consortium Global Standard

AIB – American Institute of Baking

Unsere Leistung

Um den Anforderungen Ihres Unternehmens individuell gerecht zu werden, setzen wir in erster Linie auf ein modernes Monitoring-System, welches der Früherkennung und Vorbeugung dient. Zur Anwendung kommt dieses nicht nur in sämtlichen Produktionsbetrieben, der Dienstleistung, sowie gleichermaßen in der Lebensmittelindustrie. Hier handeln wir strikt nach HACCP Richtlinien.

Das Monitoring beinhaltet eine unmittelbare systematische Erfassung von Vorgängen oder Prozessen unter Einsatz technischer Hilfsmittel als Beobachtungssysteme. Das zentrale Element dieser protokollierten Überwachung ist die regelmäßige Durchführung, denn die durch das Monitoring erzielten Ergebnisse dienen nur sekundär einer späteren Auswertung. Primär haben sie zum Ziel, in einen unter Beobachtung stehenden Ablauf oder Prozess steuernd einzugreifen zu können, um so einem unerwünschten Verlauf entgegen zu wirken.

Bei der Bekämpfung von Schädlingen arbeiten wir streng nach IPM (Integrated Pest Management), APC (Active Pest Control), RMM (Risikominimierungsmaßnahmen) und nach den Richtlinien der Baua (Bundesanstalt für Arbeitsschutz und Arbeitsmedizin).

Weitere Details entnehmen Sie bitte den Anhängen.

Unsere geprüften Schädlingsbekämpfer beraten Sie gerne in allen Bereichen der Vorbeugung, des Monitoring und der Behandlung von Schädlingen.

Des Weiteren können Sie darüber hinaus auf unsere Zertifizierungen nach

DIN EN ISO 9001:2008

DIN EN 16636:2015

jederzeit vertrauen.