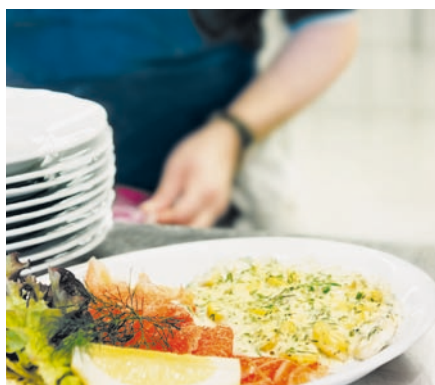


# HORESTA og Anticimex indgår samarbejde, der gør det nemmere for dig at have kontrol med fødevarer sikkerheden.

Anticimex arbejder for at sikre en høj fødevarer sikkerhed og et godt samarbejde med myndighederne. Med Anticimex som samarbejdspartner, får din virksomhed en dygtig medspiller i alle aspekter omkring fødevarer sikkerheden. Derfor har HORESTA indledt et samarbejde med Anticimex.



**HORESTA medlem  
20% rabat**

**ANTICIMEX ARBEJDER FOREBYGGENDE** for at undgå brud på fødevarer sikkerheden og problemer med skadedyr. Formålet er at hjælpe virksomheden på en systematisk, effektiv og proaktiv måde, så fødevarer sikkerheden forbliver på et højt niveau. Det inkluderer også opfyldelsen af de krav der stilles fra den individuelle virksomhed, dennes kunder og myndighederne.

**SAMARBEJDET BETYDER AT** HORESTA anbefaler Anticimex Skadedyrssikring og Anticimex Fødevarer sikkerhedsservice. Det betyder også at HORESTAs medlemmer får både en udvidet service og opnår 20% rabat.

#### **FØDEVARESIKKERHEDSSERVICE**

Et godt egenkontrolprogram er en væsentlig faktor for at opnå en høj fødevarer sikkerhed og er samtidig også et entydigt lovkrav. Vores service indeholder derfor et effektivt, tilgængeligt og lovpligtigt egenkontrolprogram.

Der afholdes audits og inspektioner, der danner grundlag for en aktionsplan med korrigerende handlinger, som sikrer at fødevarer sikkerhedsarbejdet prioriteres og allokeres i forhold til gældende lovgivning. Virksomheden opnår hermed vished om, at den tilbyder mad med høj fødevarer sikkerhed.

#### **ANTICIMEX FØDEVARESIKKERHEDSSERVICE INDEHOLDER**

- 3-4 årlige besøg med rådgivning omkring fødevarer sikkerhed
- Lovpligtig egenkontrol
- Hjælp til opretholdelse af almen fødevarer hygiejne
- Skadedyrssikring og bekæmpelse
- Temperatur- og rengøringskontrol
- Bakteriologiske fødevarer prøver
- Personaleorientering
- Kurser og uddannelse i brugen af egenkontrolprogrammer
- Årlig egenkontrolrevision
- Støtte, råd og opdatering af egenkontrolprogrammet
- Garanti for opfyldelse af gældende lovgivning
- Support til og direkte dialog med kunder, myndigheder og presse

*Medlemmer af HORESTA kan kontakte Kim Jensen fra Anticimex på telefon 51250136 for at få yderligere information eller besøge [www.anticimex.dk](http://www.anticimex.dk)*

# Hvad mener Anticimex kunder?

## Seawest Feriecenter

**FOR AT FÅ DE BEDSTE PROCEDURER** og løsninger på de utallige opgaver der er i restaurations branchens områder, valgte vi at tage en professionel partner med på banen, dette valg blev taget på et tidligt stadie, for at kunne efterleve alle krav, og kunne yde udover det sædvanlige overfor vores gæster og os selv.

Anticimex har leveret varen og udfører deres opgaver til vores fulde tilfredsstillelse, vi har fået den ekspertise vi har haft brug for, til alle vore afdelinger, det er af stor vigtighed at vi kan efterleve alle krav, for at vores gæster får 100 % ren og god service. Dette har Anticimex hele tiden været på forkant med, så den løbende proces hele tiden bliver optimeret .

Vores samarbejde beror på gensidigt tillid og respekt for hinandens kompetencer.

*Michael Neumann, Direktør*

## Skodsborg Kurhotel

**KONSULENTEN SOM BESØGTE OS VED** første præsentation gjorde et godt og professionel indtryk, og da det ligger os meget på sinde at levere høj kvalitet, ville vi gerne afprøve Anticimex som sparringspartner i forhold til spørgsmål omkring fødevarer sikkerheden på vores Hotel.

I og med at Anticimex er et førende firma inden for hygiejne og fødevarer sikkerhed havde vi en positiv forventning om fagligt samarbejde og at vi kunne opnå tryghed for at vore rutiner levede op til det bedste i branchen. Opstarten gik stille og roligt i et tilpas tempo så alle medarbejdere blev sat godt ind i Egenkontrollens forskellige procedurer, udfordringerne blev løst tilfredsstillende og alt blev blåstemplet af levnedsmiddel kontrollen.

Kort sagt må vi sige at vore forventninger er blevet opfyldt til fulde og vi glæder os til det fremtidige samarbejde der betyder at vi løbende er opdateret og holdes til ilden.

*Søren Bak, Køkkenchef*

## Wallmans Cirkusbygningen

**CODE OPLEVELSER, GLADE GÆSTER OG** glade smileys.

Da Wallmans indtog Cirkusbygningen i København valgte vi Anticimex som den mest sikre samarbejdspartner for både vores og vores gæsters skyld.

For Wallmans var det af altafgørende betydning, at vi ikke ville gå på kompromis i vores etablering på det danske marked, derfor valgte vi vores samarbejdspartnere med største omhu.

Med ombygningen af den gamle Cirkusbygning og etableringen af en restaurant med plads til 1100 gæster vidste vi på forhånd, at der ville være stor risiko for, at vi ikke selv formåede at leve op til alle miljø- og sundhedskrav. At gå på kompromis med både vores gæsters og ansattes trivsel og sundhed ville være en katastrofe for en virksomhed som vores, derfor valgte vi Anticimex.

Vores samarbejde med Anticimex er præget af tillid og en høj grad af respekt for deres professionelle og særdeles kritiske tilgang. For vores ansatte betyder samarbejdet med Anticimex en utrolig tryghed og sikkerhed i forhold til vores overordnet miljø- og sundhedspolitik. I forholdet til de mange tusinde gæster som hver måned besøger os i Cirkusbygningen, betyder det at vi gang på gang er i stand til at møde dem med et stolt smil og en glad smiley.

Så når vi har valgt Anticimex handler det i bund og grund om, at vi skylder vores gæster og ansatte det bedste!

*Thomas Begic, Køkkenchef*