




E-BRANCHEKODEN

EGENKONTROL & VIDEN



Egenkontrol, hygiejnekursus,
kostprogram og rådgivning.
Det hele er inkluderet i dit
abonnement.

"Det er nemt og effektivt at bruge. Vi er jævnligt på computeren alligevel, og det er rart, at vi ikke længere skal "rode rundt" i papir og mapper. Alt gemmes i perfekt orden. Glemmer vi at dokumentere, modtager vi automatisk en reminder fra systemet. For vores virksomhed er e-branchekoden en rigtig god løsning".

Thomas Hansen, ejer
Fiskehuset Gilleleje

EGENKONTROL



VI SKABER OVERBLIK

e-branchekodens egenkontrol er effektiv, sikker og let at bruge. Vi husker dig på din egenkontrol, så du får overblik over kontrollerne og orden i sagerne. Det er din vej til Fødevarestyrelsens glade smiley. Vi tilpasser programmet, så det passer til præcis din virksomhed. Og du får personlig rådgivning, når du tager programmet i brug. På den måde er vi sikre på, at det er nemt at gå til. Du kan altid ringe, hvis du har brug for råd eller vejledning. Det koster ikke ekstra.

FÅ STYR PÅ DIN RISIKOANALYSE

Vores egenkontrolprogram er baseret på HACCP og hjælper dig med at vurdere, hvor i din virksomhed, der kan være fare for fødevarer sikkerheden, og hvad du kan gøre for at forebygge, at noget går galt. Vi har ingen begrænsninger på antal kontrolpunkter eller antal brugere.

MED VORES EGENKONTROL FÅR DU:

- et tilpasset egenkontrolprogram inklusive risikoanalyser
- påmindelser på sms og mail
- overblik over din egenkontrol
- gratis rådgivning og support
- tilfredshedsgaranti
- tryghed og sikkerhed i skyen

KOSTBEREGNER

Når du abonnerer på vores egenkontrolprogram, får du adgang til vores kostberegner. Her kan du bruge vores næringsberegner, hvor du regner energifordelingen i en fødevarer eller ret ud. Og du kan udskrive labels, som gør det let for dine kunder at se, hvad varerne indeholder.

"For mig er e-branchekoden lig med kvalitet. Der er ingen tvivl om, at virksomheden kender fødevarerelovgivningen til bunds, og hvis vi er i tvivl om noget, kan vi altid ringe og spørge. Aldrig har så mange fået så meget for så lidt".

Hans Nørgaard
Køkkenet Helheden, Bramming

HYGIEJNEKURSUS



FØLG KURSET, NÅR DET PASSER DIG

e-branchekodens hygiejnekursus er et online hygiejnekursus på certifikatniveau, som du følger via tablet eller pc. Det er logisk opbygget og nemt at følge. e-branchekodens hygiejnekursus opfylder kravene til et tredages kursus i fødevarerhygiejne. Når du har bestået kurset, sender vi dig et hygiejnebevis pr. mail.

Hygiejnekurset henvender sig til dig, der ikke har en faguddannelse, men som arbejder på fx restaurant, café, tankstation, pizzeria, grillbar, i køkken eller lignende. På kurset får du kompetencer til at arbejde med fødevarer i alle typer fødevarer virksomheder.

Prisen for kurset er 199,00 kr. excl. moms (248,75 kr. incl. moms).

Hvis din virksomhed abonnerer på vores egenkontrolprogram, er hygiejnekurset gratis.

PÅ KURSET KOMMER DU IGENNEM:

- Egenkontrol
- Fødevarestyrelsens rolle, kontrolrapporter m.m.
- Hygiejneprincipper og regler om tilvirkning og opbevaring af fødevarer
- Mikroorganismer, mikroorganismers vækstbetingelser og fødevarerbårne sygdomme

Efter den afsluttende prøve har du fortsat adgang til materialet, som du kan bruge som en slags opslagsværk. Og du kan til enhver tid downloade dit hygiejnebevis, hvis det bliver væk.

"Fantastisk professionel behandling. Selve registreringen forløb hurtigt og nemt og var tilpasset, når jeg kunne. Levering af produktet kom på plads meget hurtigt og uden fejl. Opfølgning og implementering af programmet i min virksomhed er gået meget nemt og problemfrit".

Jørn Johnsen, ejer
Restaurant Margeritten

OM E-BRANCHEKODEN

e-branchekoden, som har eksisteret siden 2009, tilbyder elektronisk egenkontrol og hygiejnekurser til små og store virksomheder. Hos os går faglighed og kvalitet hånd i hånd, og vi har udviklet et system, som kombinerer vores kompetencer inden for fødevarerlovgivning med softwareudvikling. Vores løsninger inden for elektronisk egenkontrol har hjulpet flere tusinde virksomheder. **Vi stiller vores viden til rådighed for vores kunder**, så du får solid rådgivning om fødevarerlovgivning – **uden ekstraudgifter**.

I 2016 blev vi kåret som Gazelle-virksomhed af dagbladet Børsen.

- **Vores produkter er af høj kvalitet**
- **De er nemme at bruge**
- **Du får solid rådgivning**

DET FÅR DU MED I PRISEN:



Elektronisk egenkontrol tilpasset din virksomhed



Risikoanalyser



Hygiejnekurser til virksomhedens ansatte



Kostprogram - næringsberegner og labels



Personlig vejledning, når programmet tages i brug (telefonisk)



Ubegrænset telefonsupport



e-branchekoden ApS
Nordhavnsvej 1
3000 Helsingør
Telefon: 24 66 13 10
E-mail: info@e-branchekoden.dk

"e-branchekodens løsninger er af høj kvalitet, og medarbejderne er professionelle og kundesvenlige. Jeg kan altid spørge dem til råds, når jeg er i tvivl om noget. Stor anbefaling herfra".

Dan G. Christiansen, Food Director
MASH Steak House