

# Aktivnosti, s katerimi se ukvarjamo, da pomagamo izboljšati učinkovitost vašega poslovanja

## HACCP, ISO 22000, IFS, BRC

Analiza tveganja in ugotavljanje kritičnih kontrolnih točk; angleško Hazard Analysis of Critical Control Points (HACCP) je mednarodna metoda za zagotavljanje varne hrane.

Ta metoda je nadgradnja dobre higienske prakse (DHP); angleško GHP in dobre proizvodne prakse (DPP); angleško GMP. Hkrati pa je to predhodnik ali osnova za certificiranje sistema ISO 22000, Sistem varne hrane (Food Safety).

HACCP določila so v obliki lastnega sistema ali v obliki panožnih smernic obvezna za vse, ki so vključeni v prehransko verigo. Sem spadajo pridelovalci krme, poljedelci in živilorejci s poenostavljeno obliko nadzora prehranske verige. Višje v predelovalni verigi pa je obvezen lastni ali branžni HACCP sistem;

živilska industrija (mesarstvo, mlekarstvo, pekarstvo, vinarstvo...)

skladiščenje živil

gostinstvo

trgovina z živilom

transport živil

Za zainteresirana podjetja in posameznike opravimo analizo stanja, vzpostavimo učinkovit, kakovosten in v praksi uporaben sistem, informiramo, usposabljam in opravimo verifikacijo sistema. Po dogovoru podjetja in posameznike zastopamo tudi ob inšpekcijskih pregledih. Torej HACCP od "A" do "Ž". Naše stranke trdijo, da smo kakovostni in zelo praktični.

HACCP sistem je mogoče postaviti in vpeti tudi v ISO 22000 ali IFS/BRC sistem. V kolikor se odločite za vzpostavitev zahtevnejših standardov s področja proizvodnje, prodaje in sledljivosti, poskrbimo za vse aktivnosti in vas usmerjamo vse do izvedene interne presoje. Zunanjo presojo / certificiranje pa izvajajo pooblašene in registrirane institucije.

## HIGIENA DELA & DIAGNOSTIKA

Ali poznate mikrobiološko sliko vaših živil/jedi, higieno prostorov?

Je snažnost rok, ki prijemajo živila ustrezna?

S pomočjo hitrih testov vas lahko opremimo z informativno oceno o kvaliteti mikrobioloških parametrov vaših izdelkov, površin, pripomočkov...

Za bolj zahtevne naročnike se poslužujemo zahtevnejših mikrobioloških analiz, ki dajejo kvalitativne, kot tudi kvantitativne rezultate.

Če želite izvedeti več, pošljite elektronsko sporočilo na [info@nutris.si](mailto:info@nutris.si).

## RAZVOJ ŽIVILSKIH IN PREHRANSKIH IZDEKOV

Mogoče se sliši skrivnostno, a z ekipo mednarodno uveljavljenih strokovnjakov smo na svet pomagali spraviti kar nekaj novih prehranskih izdelkov, ki se tržijo tako v Sloveniji, kot tudi v tujini. O imenih in znamkah ne bomo govorili, ker varujemo poslovne informacije.

Delamo na področju prehranskih dopolnil in funkcionalnih živil. Na eni strani gre za razvoj izdelkov, na drugi strani pa imamo stike s proizvajalci in trgovci pretežno po Evropi, nekaj pa tudi izven Evrope. Tveganje z vaše strani je minimalno, ker poskrbimo za kompleksno storitev pridobivanja ustrezne dokumentacije, izdelke pa po želji tudi deklariramo. Lahko vam pripravimo propagandni material ali pripravimo predstavitev za osebe, ki skrbijo za strategijo ali pa za vaše prodajalce, distributerje, trgovce.

Ali tudi v vašem podjetju želite narediti korak naprej v razvoju novih izdelkov, pa ne veste kako se zadeve lotiti? Kontaktirajte nas in skupaj bomo našli ustrezno rešitev.

## TRŽENJE FUNKCIONALNIH ŽIVIL IN PREHRANE

Proizvajalcem in trgovcem pomagamo pri trženju funkcionalnih živil, prehranskih izdelkov in prehranskih dopolnil. Za vas pripravimo strategijo prodora na določen trg, po dogovoru pa aktivnosti tudi izpeljemo.

## OCENJEVANJE IZDELKOV IN STORITEV V HOTELIRSTVU, GOSTINSTVU, ŽIVILSTVU IN PREHRANI

Kvaliteta izdelkov in storitev, ki se prodajajo na trgu, so za proizvajalce in distributerje v večini primerov pomemben parameter. Po dogovoru z odgovorno osebo iz vašega podjetja/gospodarstva se dogovorimo za kontrolo izdelkov in/ali storitev. Postopek se izvaja na poziv ali po metodi skritega kupca/uporabnika storitev. V kolikor lastniki želite izvedeti kako dobro je bila opravljena določena storitev ali kaj bi bilo potrebno izboljšati v primeru posameznega izdelka, ste povabljeni, da nas kontaktirate in z veseljem smo vam na voljo za dodatne informacije.

## SAMONADZORNI KONTROLNI SISTEM (SKS)

**SKS** je sistem, ki ponudnikom Subvencionirane Študentske Prehrane (SŠP) omogoča kvalitativno in kvantitativno evalvacijo postreženih obrokov. Za vas vzpostavimo sistem in ga tudi kakovostno in strokovno vodimo. S pogodbo se zavežemo, da bomo v vašem imenu opravili vse obveznosti iz tega naslova. Obstoječe stranke trdijo, da smo kakovostni in življenjski.

## RAZPISI

Odprt je "**Javni razpis za izbiro ponudnikov subvencionirane študentske prehrane za leti 2017 in 2018**". Za podrobnosti pokličite 040 583344.

## DARILA IN LESENI IZDELKI

Za piko na i smo tudi umetniški. Izdelujemo unikatne lesene izdelke, ki so v osnovi popolnoma naravni. Tudi površinska obdelava je narejena iz povsem naravnih materialov kot sta laneno olje ali čebelji vosek. Izdelki so pakirani v "natur" kartonsko embalažo. Za fotografije, cenik in naročila pa nas kontaktirajte.