

UNA CONSULENZA AL VOSTRO SERVIZIO

Siamo un team di esperti e specialisti con diversi anni di esperienza nel settore della ristorazione, della produzione e commercializzazione di prodotti alimentari, della ricettività e dell'ospitalità.

Fare impresa da soli, oggi è sempre più difficile. Si ha quindi bisogno dell'aiuto di professionisti seri che abbiano esperienze multidisciplinari e che possano aiutare gli imprenditori a raggiungere i propri obiettivi.

Ci piace conoscere le persone con cui lavoriamo, ecco perché il nostro impegno comincia con l'ascolto attento delle vostre esigenze e la comprensione della vostra realtà imprenditoriale. Le soluzioni che proponiamo sono sempre studiate sulle concrete necessità e calate nel vostro contesto, in tempi rapidi, con il giusto investimento e la certezza di conseguire i risultati attesi.

Competenza, entusiasmo, affidabilità

Anche per questo i nostri clienti ci hanno scelto!

SETTORI DI INTERVENTO

- Pubblici esercizi
- Ristorazione collettiva
- Hotel
- Industrie e laboratori alimentari
- Grande e piccola distribuzione
- Sanità pubblica e privata
- Enti pubblici
- Aziende di servizi



Sede legale
viale Premuda 12 - 20129 Milano

Sede operativa
via privata Vasto 1 - 20121 Milano

info@fshconsulting.it
Tel +39 02 94750329 - Fax +39 17 82736710
P.IVA/Cod. Fiscale 08539140965
www.fshconsulting.it

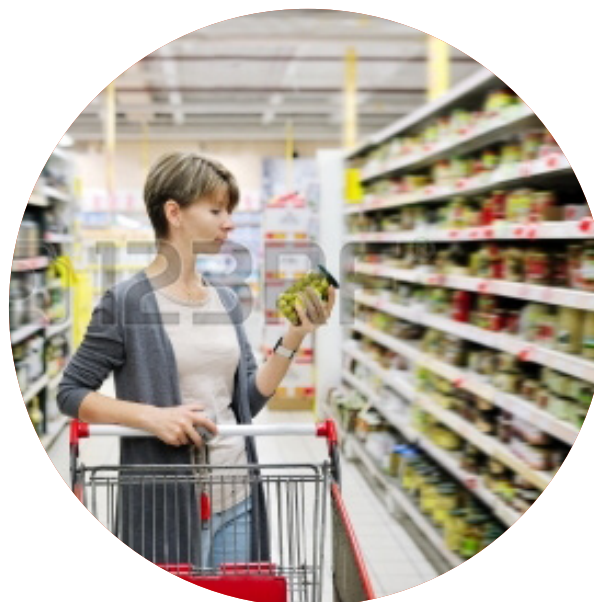


FSH
CONSULTING
Food Safety Hospitality

**AVERE UN'IDEA
È UN'OTTIMA COSA.**

**MA È ANCORA
MEGLIO SAPERE COME
PORTARLA AVANTI.**

HENRY FORD



QUALITÀ E SVILUPPO

- Progettazione e assistenza per start-up, nuovi impianti o ristrutturazioni
- Pratiche autorizzative (catastali, scia e pratiche di riconoscimento, bollo CE)
- Audit di verifica strutturale
- Consulenza per i sistemi di gestione ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000, BRC, IFS
- Consulenza per le certificazioni di prodotti alimentari tipici, religiosi, biologici e dietetici
- Progetti di customer satisfaction e mystery client
- Analisi di fattibilità, conseguimento dell'efficienza economica dell'attività, controllo di gestione
- Implementazione di strategie di revenue management
- Formazione manageriale e di vendita
- Percorsi di sviluppo professionale attraverso formazione finanziata

SICUREZZA ALIMENTARE

- Redazione e aggiornamento di manuali di autocontrollo (HACCP)
- Progettazione e validazione etichettatura alimenti
- Assistenza tecnico-legislativa
- Formazione del personale del settore alimentare
- Analisi microbiologiche, chimiche e nutrizionali
- Audit interni e di 2° parte
- Assistenza durante le visite ispettive delle autorità competenti e di altri enti preposti

SICUREZZA SUL LAVORO

- Documento di valutazione dei rischi (DVR) e Documento di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)
- Organizzazione del Servizio di Prevenzione e Protezione
- Piano di emergenza ed evacuazione
- Formazione per preposti e dirigenti
- Formazione e informazione per tutti i lavoratori
- Corso antincendio e corso di primo soccorso
- Misurazioni strumentali per la valutazione dei rischi fisici
- Audit interni e di 2° parte
- Medico competente e sorveglianza sanitaria

