

Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns seit Juli 2015 in der

vitesca menü Reimann GmbH & Co. KG
Derken 16
42327 Wuppertal

- monatliche Speisenproben mikrobiologisch untersucht und
- monatlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

Ergebnisse im Jahr 2025:

Speisenproben	Reinigungs- / Desinfektionsleistung
sehr gute bis gute Ergebnisse	sehr gute bis gute Ergebnisse

Die vitesca menü Reimann GmbH & Co. KG führt betriebliche Eigenkontrollen wie Wareneingangsprüfungen, Temperaturmessungen und Reinigungskontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ordnungsgemäß durch.

Die Mitarbeiter der vitesca menü Reimann GmbH & Co. KG werden von uns gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XII in Fragen der Lebensmittelhygiene und gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz regelmäßig geschult.

Neukirchen-Vluyn, im September 2025

Dr. Georg Berns

Dieses Zertifikat ist ein Jahr gültig.

Die oben aufgeführten Analysen werden in unserem nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 akkreditierten Laboratorium durchgeführt.