



## Beratung für die Lebensmittelbranche

### ks Lebensmittel Informations Service

Kesselring & Schröter

Falbenhennenstraße 15  
70180 Stuttgart  
Telefon 0711-6 40 96 40  
Telefax 0711-6 40 96 49  
Mobil 01 72-7 21 70 92

info@ks-info.de  
www.ks-info.de

Betriebsberatung  
Schulungen  
Projektplanung und -leitung  
Hygieneschulungen  
Lebensmittelrecht

Der ks Lebensmittel Informations Service ist ein kompetentes Beratungsunternehmen für die gesamte Lebensmittelbranche. Sie führen eine Betriebskantine, leiten einen Hotelbetrieb, produzieren, verkaufen oder transportieren Lebensmittel? Dann sollten Sie sich angesprochen fühlen.

Unser Dienstleistungsspektrum umfasst Leistungen zum Thema Lebensmittelrecht und Lebensmittelhygiene. Wir erklären und informieren über neue Verordnungen, was sie enthalten, wie die Lebensmittelüberwachung sie interpretiert und wie man sie praxisnah umsetzen kann. Dazu kommen wir gerne in Ihren Betrieb, um mit Ihnen die optimale Lösung zu erarbeiten. Sie müssen sich nicht mit mehreren Stellen auseinandersetzen, sondern sparen wertvolle Zeit, die Sie anderweitig in Ihren Betrieb investieren können. Und sollte es doch zu Problemen mit der Überwachung kommen, vermitteln wir gerne für Sie.

Werden größere Umstrukturierungen gewünscht oder benötigt, fragen Sie uns. Wir planen die Maßnahmen in einem Projekt und binden betroffene Mitarbeiter ein. Während des Projektverlaufs organisieren wir die Ab-

läufe Schritt für Schritt, so dass niemand überfordert wird und auch nichts verloren geht.

Hygieneschulungen, HACCP: Schreckensworte? Wir zeigen Ihnen, wie Sie sämtliche Hygienemaßnahmen für den Betrieb nutzbringend und einfach dokumentieren können. Sie werden staunen und den Anforderungen der Überwachung genügen.

Stets steht der Mensch bei uns im Vordergrund. Daher sind Seminare und Schulungen zu Lebensmittelrecht-, hygiene und -kunde ein zentrales Element des Angebotes. Sie werden begeistert sein! Auch komplizierte Sachverhalte und alles was Sie schon immer zu einem Thema aus dem Bereich der Lebensmittelbranche wissen wollten, erklären wir Ihnen und Ihren Mitarbeitern in anschaulicher Form.

Sollten Sie Probleme und Fragen zu angrenzenden Bereichen haben, vermitteln wir gerne an unsere qualifizierten Kooperationspartner. Dies sind Schädlingsbekämpfer, Laboratorien, Abfallentsorger, Gerätehersteller und viele andere.

### Das Team

Das Team des ks Lebensmittel Informations Services besteht aus zwei Lebensmittelchemikern als geschäftsführende Gesellschafter.

Freia Schröter: Studium der Lebensmittelchemie an den Universitäten Stuttgart und Hohenheim.

Wolfgang Kesselring: Studium der Lebensmittelchemie in Karlsruhe.

Beide Gesellschafter zeichnen sich durch hohe soziale Kompetenz aus. Fachliches Wissen und strukturiertes Denken bilden den Hintergrund ihrer Arbeit. Ein hohes Maß an Verantwortungsgefühl und Identifikation mit dem Betrieb sorgen für sehr gute Beziehungen zu den Kunden. Beide Gesellschafter waren an der CVUA Stuttgart, Sitz Fellbach tätig, so dass sie die Sichtweise der Lebensmittelüberwachung gut kennen. Diese und andere Geschäftskontakte werden zu Gunsten der Kunden regelmäßig gepflegt.

### Fakten und Zahlen

- Unternehmensgründung: August 1998
- Firmensitz: Stuttgart
- Niederlassung: Darmstadt
- Zwei Gesellschafter und ein Mitarbeiter
- Kundenverteilung: mehrheitlich süddeutscher Raum, zukünftig Gesamtdeutschland
- Vereinsmitgliedschaften: BLL, GDCh
- Weiterbildung: ständig
- Motivation: hoch
- Erfolg: ständig steigend

### Referenzen

- Projektarbeit: Kamps AG, Düsseldorf (Hygienekonzept); KATTUS GmbH, Maisach (Lieferantenbewertungssystem)
- Seminare/Schulungen: Industrie- und Handelskammern Stuttgart, Waiblingen, Göppingen, Ulm, Freudenstadt, Heidenheim, Heilbronn etc.; IHK Heilbronn, Zentrum für Weiterbildung (Ausbildungsprogramm »Industriemeister Lebensmittel«); Großküchenverein Sindelfingen
- Hygieneschulungen: Betriebskantine Firma ARBURG, Loßburg; Betriebskantine Firma Heidelberger Druckmaschinen, Amstetten; Alten- und Seniorenheime (Ulm, Stuttgart etc.); Gastronomiebetriebe (Stuttgart, Ludwigsburg etc.)
- Betriebsberatung: C. Schuler Gastronomie, Stuttgart (Begehungen, Schulungen etc.); Städtisches Wohnheim, Stuttgart (Begehungen, Schulungen etc.); Pharmazeutischer Betrieb, Fellbach (Etikettenberatung) etc.