



Gasser & Partner GmbH  
Dr. Franz Gasser  
Merkurstrasse 45  
CH-8006 ZÜRICH

Telefon 044 260 46 76  
Telefax 044 260 46 77  
E-mail: info@franzgasser.ch  
Internet: http://www.franzgasser.ch

## Einige ausgewählte Schwerpunkte unserer Tätigkeiten.....

### Unsere Dienstleistungen

- Aufbau von kombinierten Managementsystemen ISO 9001 (**Qualität**) und ISO 14001 (**Umwelt**) in einem Behindertenheim mit Werkstätte und in einer Firma der Lebensmittelbranche
- Aufbau von **Qualitätsmanagementsystemen** aufbauend auf den Anforderungen von Label **BSV/IV 2000** in Behindertenheimen, z.T. unter Einschluss der Eigenkontrolle im Küchenbereich
- Koordinierter Aufbau von **Eigenkontrollkonzepten** in mehr als 6 Küchen von Privatspitälern
- Durchführung von **Audits** (Vorausits) in Behindertenheimen und Firmen (Handel, Gebrauchsgüter- und Lebensmittelbranche)
- Unterstützung von Fair-Trade Produzenten in **Entwicklungsländern** („gerechter Handel“)
- **Tagungsorganisation** für Mitglieder eines Verbandes, **Reorganisation** eines Teilbereiches des Verbandes
- Betriebsinterne und –externe **Aus- und Weiterbildung** im Erwachsenenbereich (Qualitätsleiter, Auditoren, Organisatoren, Lebensmittelfachleute, Betriebsleiter Gastronomie,....)
- Aufbau von GFSI- und ISO 22'000 konformen **Lebensmittelsicherheitssystemen** unter Berücksichtigung vorhandener QM-Systeme.

### Bemerkenswert!

- *Ökologisches Verhalten als kritischer Erfolgsfaktor im Marketing.*
- *MitarbeiterInnen setzen sich für ökologische Belange ein !*
- *Ein kombiniertes Managementsystem als hervorragendes Führungshilfsmittel*
- *Ganzheitliche Auseinandersetzung mit dem Qualitätsgedanken im Heim*
- *Optimierung der Betreuung und Förderung von Behinderten*
- *Qualitätsmanagement als Basis für die Weiterentwicklung der Heime*
- *Hoher Synergienutzen durch Austausch unter den Küchen bzw. Spitälern*
- *Praxisnahe Eigenkontrollkonzepte, bei Inspektionen gut bewertet*
- *Konstruktive Kritik als Grundlage für weitere Optimierungen*
- *Keine Standardlösungen, sondern Eingehen auf die spezifische Situation der Organisation*
- *Strategie- und Organisationsentwicklung als Basis für die Zukunft*
- *Berücksichtigung der lokalen Situation, Brückenschlag zu den Kunden in Europa*
- *Hoher Nutzen für Verbandsmitglieder durch praxisnahe Themenauswahl für Tagungen*
- *Verbesserte Dienstleistungen gegenüber den Verbandmitgliedern, welche sich wirtschaftlich auszahlen*
- *Praxisnahe und konkrete Unterrichtserteilung*
- *Anwendung vielfältiger, motivierender didaktischer Methoden*
- *Aus- und Weiterbildung mit Nachhaltigkeitseffekt (Hilfe zur Selbsthilfe)*
- *Codex-konforme Umsetzung von HACCP-Studien.*
- *Berücksichtigung der neuesten Methodik von ISO 22'000.*
- *Praxistaugliche und einfach Systeme, welche auch vom gesamten Personal stufengerecht verstanden und umgesetzt werden können.*