

Zertifikate und HACCP

**Was
ist mit dem Thema HACCP und Hygiene?**

Wir sind EU-zertifiziert und als DGE-zertifizierter Betrieb unterliegen wir den Kontrollen und Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.



Selbstverständlich unterliegen wir der Kontrolle des Veterinäramtes.

Darüber hinaus lassen wir alle 3 Monate unsere Speisen, Oberflächen und Trinkwasser mikrobiologisch von einem externen Institut kontrollieren. Unser Partner hierfür ist das ifu-Hygiene-Institut in Bad Nauheim. Regelmäßige interne Audits vervollständigen unser Hygienekonzept.