



FSH

CONSULTING

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!

- Ristorazione collettiva
- Ristorazione commerciale
- Turistico-alberghiero
- Industrie e laboratori alimentari
- Grande e piccola distribuzione
- Produttori di macchine e attrezzature alimentari
- Sanità pubblica e privata
- Enti pubblici
- Aziende di servizi



Ogni attività alimentare (bar, ristorante, albergo, laboratorio, azienda di produzione o distribuzione) è tenuta ad applicare le normative europee e nazionali sulla sicurezza alimentare, perseguendo come obiettivo finale la tutela e la salute dei consumatori. In questo ambito aiutiamo i nostri clienti a rimanere costantemente aggiornati nel rispetto della legislazione in vigore, occupandoci di:

- Redazione e aggiornamento di manuali di autocontrollo (HACCP)
- Progettazione e revisione di etichettature
- 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



La sicurezza sui luoghi di lavoro implica l'adozione di misure di prevenzione e protezione di tipo tecnico, organizzativo e procedurale, adottate dal datore di lavoro, dai preposti e dai lavoratori. Per ogni aspetto della sicurezza siamo in grado di offrire un servizio su misura intervenendo con le seguenti attività:

- 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



La sicurezza alimentare comincia dalla progettazione igienica degli ambienti e delle attrezzature prima ancora che dalla trasformazione dei prodotti. Per ridurre o eliminare il rischio che un ambiente di produzione, un impianto o attrezzatura, diventino fonte di contaminazione del prodotto, siamo in grado di supportare i nostri clienti occupandoci di:

- Progettazione e assistenza per start-up, nuovi impianti o ristrutturazioni
- Studio e progettazione di impianti di produzione di alimenti
- Ricerca e Sviluppo di processi e prodotti nel campo alimentare
- Audit di verifica strutturale
- Pratiche autorizzative (scia e pratiche di riconoscimento, bollo CE)



Ai clienti che, oltre ad essere in regola con la legislazione e le normative di settore, desiderano assicurare alla loro attività uno sviluppo costante e duraturo nel tempo, aumentare la soddisfazione dei loro clienti e accrescere le competenze dei propri collaboratori, siamo in grado di garantire servizi specialistici in tutte le fasi della vita d'impresa:

- 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





Sede legale: viale Premuda 12 – 20129 Milano

Sede operativa: via privata Vasto 1 – 20121 Milano

info@fshconsulting.it

Tel 0294750329 - Fax 1782736710

P.IVA/Cod. Fiscale 08539140965

www.fshconsulting.it

