



HACCP – So geht´s!

Alle Betriebe, die in irgendeiner Weise mit Lebensmitteln umgehen, müssen eine Schädlingsbekämpfung nach **HACCP-Richtlinien** durchführen.

Es gilt, strenge Vorgaben zu erfüllen, die ein fundiertes fachliches Wissen erfordern.

Die **HACCP-Richtlinien** dienen in erster Linie dem **Schutz Ihrer Kunden, bzw. Gäste.**

Denn überall dort, wo Lebensmittel hergestellt, gelagert, verarbeitet oder verkauft werden, schaffen Sie meist **paradiesische Zustände für viele Schädlingsarten.**

Sie bieten den Schädlingen ein üppiges Nahrungsangebot, Schutz vor Regen und Kälte, diverse Verstecke, Schutz vor natürlichen Feinden und beste Voraussetzung zur ungestörten Vermehrung.

Von diesen Schädlingen gehen verschiedene Gefahren aus.

Finanzielle Risiken eines Schädlingsbefalls

Schädlinge können erheblichen finanziellen Schaden anrichten. So können sie **Produktionsausfälle** herbeiführen oder Ihre IT oder gesamte Elektrik lahmlegen.

Nicht selten nagen Mäuse an Elektroleitungen oder Datenkabeln und verursachen einen **Totalausfall Ihrer IT** oder sogar **Brände**, weil es zu einem Kurzschluss kommt.

Aber damit nicht genug:

Dadurch, dass die Schädlinge die Lebensmittel bei Kontakt kontaminieren, sprich, gefährliche Krankheitserreger auf die Lebensmittel übergehen, müssen diese **Lebensmittel sofort entsorgt** werden.

Sie dürfen keinesfalls verarbeitet, bzw. verkauft werden.

Durch die Vernichtung entsteht Ihnen ein finanzieller Schaden. Außerdem müssen Sie diese Lebensmittel **wieder neu beschaffen** müssen.

Ihr Schaden erhöht sich.

Kosten für eine **professionelle Schädlingsbekämpfung** fallen an.

Das ist Leeser & Will

Seit nunmehr über **70 Jahren** bietet **Leeser & Will** alle Dienstleistungen rund um die **moderne Schädlingsbekämpfung** an.

Als **Full-Service-Partner unserer Kunden** verstehen wir darunter unter anderem auch die **vor- und nachgelagerten Dienstleistungen** wie beispielsweise Ursachenforschung, individuelle Bedarfsanalysen, Vorsorge- und Präventionskonzepte, Monitoring oder Dokumentation. **Alles aus einer Hand!**

Unsere Kunden stellen hohe Ansprüche an uns. **Hohe Ansprüche**, die wir gerne erfüllen.

Für unsere Kunden stehen unsere **Kompetenz, Professionalität und Diskretion** im Vordergrund.

Da jeder Schädlingsbefall anders ist und von vielen individuellen Faktoren abhängt, machen sich unsere qualifizierten Mitarbeiter ein Bild von der Situation vor Ort. Nur so wird eine professionelle Einschätzung möglich und die **bestmöglichen und effektivsten Maßnahmen** können eingeleitet werden.

Unsere **flexible Struktur** ermöglicht es uns, sowohl kleine **private Aufträge** auszuführen, als auch den **Anforderungen und Bedürfnissen großer Industriebetriebe** gerecht zu werden.

Deutschlandweit sind wir für unsere namhaften Kunden tätig.

Hierzu zählen unter anderem **große Filialisten** aus dem **Lebensmittelgroß- und Einzelhandel**, große **Lebensmittelproduzenten, Versorger** oder auch große **Industrieunternehmen.**



Zögern Sie zu lange mit der Beauftragung eines **seriösen Schädlingsbekämpfers wie Leeser & Will**, vermehren sich die Schädlinge ungehindert weiter und verursachen so noch höhere Schäden an Ihren Lebensmitteln und noch höhere Bekämpfungskosten.

Sie sehen, **sofortiges Handeln** Ihrerseits ist **absolut notwendig**.

Nicht selten kommt es sogar zu **behördlich angeordneten Schließungen**.

Dann kommt zu den Kosten auch noch der **Umsatzausfall** hinzu.

Die wirtschaftlichen Folgen können verheerend sein!



Gesundheitsrisiken

Da die meisten Schädlinge nicht nur wirtschaftliche Schäden anrichten, sondern darüber hinaus auch **gefährliche Krankheiten** auf den Menschen übertragen können, sind Sie verpflichtet, Maßnahmen zu ergreifen, damit von Ihren Lebensmitteln keine Gefahren ausgehen können.

Schließlich gefährden Sie nicht nur Ihre eigene Gesundheit.

Sie gefährden auch die Gesundheit Ihrer Familie, Ihrer Mitarbeiter und vor allem die Ihrer Gäste!

Hier sind nur einige Beispiele von gefährlichen Krankheiten, die durch einen Schädlingsbefall oder über kontaminierte Lebensmittel verbreitet werden können:

- Schwere Hautreizungen
- Hantaviren
- Asthma
- Hepatitis
- Salmonellenvergiftungen
- Tuberkulose
- Typhus
- Milzbrand
- Wurmerkrankungen
- Magen-Darm-Grippe
- Pilzinfektionen

Darauf sind wir von Leeser & Will stolz:

Als erfolgreiche Schädlingsbekämpfer leben wir von **zufriedenen Kunden**. Diese stellen **hohe Qualitätsansprüche** an uns.

Wir sind stolz darauf, diese **Ansprüche** zu befriedigen und meist sogar noch **zu übertreffen**.

Wir sind weiterhin stolz darauf, als eines der **ersten deutschen Schädlingsbekämpfungsunternehmen** das Zertifikat **DIN EN 16636** erhalten zu haben.

Es zeichnet uns als zertifiziertes Unternehmen in der Schädlingsbekämpfung für die Bereiche Gesundheits- & Vorratsschutz sowie für den Holz- & Bautenschutz aus.

Wir sind stolz auf unsere mehr als **70-jährige Erfahrung** und unsere **top ausgebildeten** und allesamt IHK-geprüften **Service-Techniker**. Sie sind es, die unsere Kunden kompetent beraten und mit effektiven Lösungswegen die Situationen schnell in den Griff bekommen.

Wir sind außerdem stolz darauf, unseren Kunden einen **Full-Service** anbieten zu können. So führen wir nicht nur akute Bekämpfungsmaßnahmen durch, sondern beraten und betreuen unsere Kunden auch in den Bereichen

Schädlingsprävention,
Monitoring,
(Online-) Dokumentation &
Audits.

So rückt bei unseren Kunden mehr und mehr die **Schädlingsvermeidung** in den Vordergrund. Hier bieten wir ganzheitliche Lösungskonzepte an.

Zu guter Letzt sind wir stolz darauf, wenn wir **Sie bald als einen unserer Kunden begrüßen dürfen!**

Leeser & Will
Schädlingsbekämpfung GmbH
Konstantinstraße 351
41238 Mönchengladbach

Tel. 0 21 66.67 000 60
Fax 0 21 66.67 000 61
buero@leeser-will.de
www.leeser-will.de



Ihr HACCP-Konzept zum Schutz Ihrer Mitarbeiter & Gäste

Die **Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)** ist beim gewerblichen Umgang mit Lebensmitteln zwingend einzuhalten.

In der LMHV ist unter anderem auch das **HACCP-Konzept** verankert. Das **HACCP-Konzept** soll mit **klaren Strukturen und vorbeugenden Maßnahmen** einen Schädlingsbefall möglichst verhindern.

Innerhalb eines **HACCP-Konzeptes** müssen Sie zahlreiche Vorgaben beachten.

Wenn Sie, als Betreiber eines Restaurants oder Lebensmitteleinzelhändler, nicht speziell auf **HACCP** geschult sind, ist es nahezu unmöglich, **alle Anforderungen ordnungsgemäß zu erfüllen**.

Die geschulten und IHK-geprüften Service-Techniker von Leeser & Will sind bestens geeignet, die **HACCP-Richtlinien in Ihrem Betrieb korrekt umzusetzen**.

Ihre besonderen und individuellen Anforderungen werden in einem **maßgeschneiderten HACCP-Konzept** verankert und passgenau für Ihren Betrieb umgesetzt.

Bei behördlichen Kontrollen können Sie so **jederzeit und lückenlos** alle getroffenen Präventionsmaßnahmen, Kontrollen sowie ggf. ergriffene Bekämpfungsmaßnahmen **gesetzeskonform belegen**.

Sie brauchen nur einen kompetenten Partner an Ihrer Seite



Als **Full-Service Anbieter** in der modernen Schädlingsbekämpfung bieten wir Ihnen **alle Dienstleistungen rund um HACCP-Konzepte** an.

Wir beraten Sie professionell und kompetent.

Darüber hinaus geben wir Ihnen wertvolle Informationen zum täglichen Umgang mit Lebensmittel oder der Lagerung Ihrer Vorräte an die Hand.

Wir konzipieren ein auf Ihr Unternehmen **individuell abgestimmtes HACCP-Präventions- und Bekämpfungskonzept**.

Wenn Sie unser Konzept und unsere Handlungsempfehlungen konsequent umsetzen und einhalten, können Sie, gemeinsam mit uns an Ihrer Seite, zukünftigen **behördlichen Kontrollen** durch das Ordnungs-, Veterinärs- oder Gesundheitsamt **gelassen entgegen sehen**.

Diskreter Service

Leeser & Will steht für **Professionalität, Effizienz & Diskretion**

Die Dienstleistungen von **Leeser & Will** werden für die meisten unserer Kunden als regelrechtes **Gütesiegel** empfunden. Dennoch gibt es Kunden, die es lieber etwas diskreter mögen.

Gerade bei Gaststätten oder Restaurants ist es manchen Betreibern unangenehm, wenn der Schädlingsbekämpfer direkt vor der Tür parkt.

Die Kunden/Gäste sollen von den **erforderlichen Hygiene- und Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen** im besten Fall nichts bemerken und vor allem nicht dadurch gestört werden.

Leeser & Will hat dafür vollstes Verständnis und bietet neben **flexiblen Arbeitszeiten** auf Wunsch auch einen diskreten Service an. So bleiben unsere IHK-geprüften Mitarbeiter **für Ihre Kunden/Gäste unauffällig**. Gleichzeitig entdecken die kompetenten Service-Techniker bei regelmäßigen Kontrollen einen etwaigen Schädlingsbefall, bevor Ihre Kunden die ungebeten Gäste bemerken.

Leeser & Will: Diskret & professionell

In letzter Zeit bemerken wir eine erfreuliche Entwicklung. Immer mehr Betreiber eines Gastronomiebetriebes gehen proaktiv mit den Themen Schädlingsbekämpfung und Lebensmittelhygiene um. Sie möchten ihren Gästen zeigen, dass sie diese Themen ernst nehmen.

Für diese Kunden haben wir das **Leeser & Will Hygienesiegel** entwickelt. Damit können Sie sich Ihren Kunden gegenüber als einen geprüften und nach den Hygienevorschriften arbeitender Betrieb ausweisen.

Geben Sie Ihren Kunden diese Sicherheit und setzen Sie sich positiv von Ihren Mitbewerbern ab!

Wir beraten Sie professionell.

Vereinbaren Sie ein unverbindliches Beratungsgespräch oder fordern Sie direkt ein Angebot an!

Leeser & Will
Schädlingsbekämpfung GmbH
Konstantinstraße 351
41238 Mönchengladbach

Tel. 0 21 66.67 000 60
Fax 0 21 66.67 000 61
buero@leeser-will.de
www.leeser-will.de

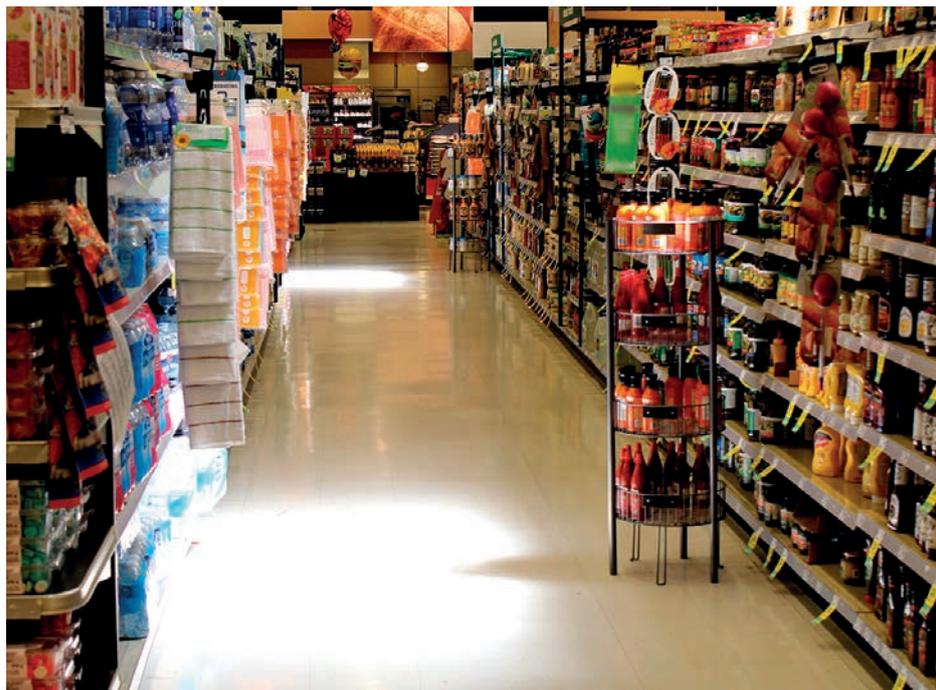


Lückenlos digital dokumentiert stehen Ihre Daten, wie regelmäßige Kontroll- und Bekämpfungsmaßnahmen, Sicherheitsdatenblätter und Berichte, jederzeit in unserem geschützten Kunden-Bereich für Sie zur Verfügung.

Wissen, worauf es ankommt

Die Service-Techniker von Leeser & Will wissen nicht nur, **worauf die Lebensmittelkontrolleure** besonders **achten**. Wir kennen auch die Eigenarten und bevorzugen Verstecke aller **für Ihre Branche relevanten Schädlinge**.

So wird ein Befall frühzeitig entdeckt und kann **schnell und kostengünstig** bekämpft werden, bevor sich der Befall ausweitert und zu einem großen Problem mit den geschilderten möglichen Folgen wird.



Franchise und Filialisten

Als Branchenprofis mit 70-jähriger Erfahrung in der Schädlingsbekämpfung sind wir besonders **auf die Betreuung von Franchise-Ketten und Filialisten spezialisiert**. Vor allem in diesem Segment können wir unsere Stärken ausspielen und mit unseren **flexiblen Services** punkten.

Unser gleichbleibend **hoher Qualitätsstandard** in allen durch uns betreuten Geschäften gibt Ihnen die **Sicherheit**, welche nur ein **zuverlässiger und kompetenter Partner** an Ihrer Seite geben kann.

Ein Partner wie **Leeser & Will** Schädlingsbekämpfung!

Leeser & Will – Ihr Partner für alle Schädlinge

Wir erstellen nicht nur individuelle **HACCP-Konzepte** für Sie.

Wir setzen diese auch nach **modernsten Maßstäben** um.

Unterstützt wird der für Ihre Anforderungen maßgeschneiderte Plan durch **modernste IT-Lösungen**, wie beispielsweise die jederzeit online verfügbare und aktuelle Dokumentationen Ihrer Maßnahmen.

Wir wickeln den Job **logistisch sinnvoll** ab und **betten unsere Tätigkeiten störungsfrei in Ihre täglichen Betriebsabläufe ein**, indem wir eng mit Facility-Management-Dienstleistern kooperieren.

Wirtschaftlichkeit und Sicherheit miteinander vereint –

Das ist der Filialservice bei **Leeser & Will**.

Fordern Sie ein unverbindliches Angebot an und lassen Sie sich von unserem **Anspruch an eine professionelle Schädlingsbekämpfung** sowie einer effektiven Schädlingsprävention begeistern.

Meine Notizen:

Leeser & Will
Schädlingsbekämpfung GmbH
Konstantinstraße 351
41238 Mönchengladbach

Tel. 0 21 66.67 000 60
Fax 0 21 66.67 000 61
buero@leeser-will.de
www.leeser-will.de



Ihre Vorteile als zufriedener Leeser & Will Kunde:

Reibungsloser Wechselservice

Unser Team kümmert sich um alle Einzelheiten, damit ein reibungsloser Wechsel zu **Ihrem Wunschtermin** stattfinden kann.

Full-Service

Moderne Schädlingsbekämpfung & Hygienemanagement erfordern moderne & flexible Methoden. Leeser & Will bietet Ihnen einen **rundum-sorglos Full-Service**.

Wir kümmern uns um alle Belange **rund um die Schädlingsbekämpfung**. Von der Prävention über Monitoring, Dokumentation bis hin zur Desinfektion & akuten Bekämpfung. **Wir machen das für Sie!**

Sicherheit & Zufriedenheit

In der Schädlingsbekämpfung steht Leeser & Will für **Qualität, Effektivität und Kundenzufriedenheit**.

Das gibt Ihnen die Sicherheit, einen **kompetenten & zuverlässigen Partner an Ihrer Seite** zu haben. **Sie erhalten den Freiraum** für die Dinge, die wichtig sind:

Denn, je weniger Zeit Sie sich mit der Schädlingsbekämpfung beschäftigen, desto mehr können Sie sich auf Ihre Kunden fokussieren.!

Flexible Strukturen

Unsere internen Strukturen sind so gestaltet, dass wir jederzeit **flexibel auf die Wünsche & Bedürfnisse unserer Kunden eingehen** können.

Sowohl den zeitlichen Ablauf unserer Serviceleistungen als auch die Wahl der besten Präventions- bzw. Bekämpfungsmethoden **stimmen wir jeweils individuell auf unsere Kunden ab**.

So stellen wir sicher, dass wir Ihre Arbeitsabläufe möglichst gering bis gar nicht stören & Ihre Kunden uns nicht wahrnehmen.

Alle Schädlinge – Ein Expertenteam

Seit 70 Jahren sind wir in der Schädlingsbekämpfung tätig.

Wir bekämpfen **alle Schädlinge in allen Branchen**. **Alle** unsere **Service-Techniker** sind IHK-geprüft & werden regelmäßig geschult.

Nur so können wir gewährleisten, dass unsere kompetenten Service-Techniker stets auf dem neuesten Stand sind & Ihnen im **besten Leeser & Will Qualitätsstandard** weiterhelfen.

Alle Branchen – Ein Expertenteam

Wir betreuen Kunden aus nahezu **allen Wirtschaftszweigen & der öffentlichen Hand**.

Wir wissen um **die Besonderheiten Ihrer Branche** und kennen die Schädlinge, die Ihr Unternehmen am meisten bedrohen.

Zum **Schutz Ihres Unternehmens & Ihrer Mitarbeiter** stimmen wir unsere Dienstleistungen **individuell auf Ihre Firma ab**.

Privat & gewerblich – Ein Expertenteam

Unsere Qualitätsstandards & unsere Servicebereitschaft sind hoch.

Hier unterscheiden wir nicht zwischen Privat- und Geschäftskunden. Ganz gleich, ob wir in privaten Wohnräumen oder in Büros, in Ihrem Garten oder in Lager- und Produktionshallen, in Ihrer Wohnung oder in allen Filialen Ihres Filialnetzes tätig sind.

Unser Ziel ist immer das gleiche: **Ihre Zufriedenheit!**

4-fach zertifiziert

Leeser & Will ist gleich **4-fach zertifiziert**.

Wir reden also nicht nur über guten Service & hohe Qualitätsstandards, wir setzen sie um und können diese auch belegen.

Besonders stolz sind wir, als eines der **ersten deutschen Unternehmen** die Zertifizierung nach **DIN EN 16636** erhalten zu haben. Diese weist uns explizit als zertifiziertes Unternehmen in der Schädlingsbekämpfung aus.

Höhere Rechtssicherheit

In vielen Branchen wird eine Schädlingsbekämpfung **gesetzlich vorgeschrieben**. Vor allem in der Lebensmittelverarbeitung sowie im Hotel- und Gastgewerbe gelten strenge Vorschriften.

Bei Nichteinhaltung drohen teils **erhebliche Bußgelder & Strafen**. Eine (vorübergehende) **Schließung Ihres Betriebes** kann dann sogar Ihre Existenz bedrohen.

Die IHK-geprüften Service-Techniker von Leeser & Will sind bestens für die Schädlingsbekämpfung geschult. Sie wissen, worauf Sie achten müssen, wenn Sie Gesetze, Verordnungen und Standards wie die **Lebensmittelhygiene-Verordnung, HACCP, IFS, BRC oder AIB** einhalten müssen.

Fax-Antwort: 02166.67 000 61

Erfahren Sie, was unsere Kunden meinen, wenn sie unseren guten Service loben!

- Ich möchte mich unverbindlich von Ihren Schädlingsexperten beraten lassen.
- Ich habe einen akuten Schädlingsbefall. Deshalb benötige ich dringend effektive und professionelle Hilfe.
- Ich bin derzeit schädlingsfrei. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, professionelle Vorsorgemaßnahmen zu treffen. Ich möchte daher einem Schädlingsbefall zuvorkommen und mich zu den Themen Prävention, Monitoring und Dokumentation beraten lassen.

Firma

Ansprechpartner

Abteilung

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Fax

Mail

Datum/Unterschrift

Leeser & Will
Schädlingsbekämpfung GmbH
Konstantinstraße 351
41238 Mönchengladbach

Tel. 0 21 66.67 000 60
Fax 0 21 66.67 000 61
buero@leeser-will.de
www.leeser-will.de

