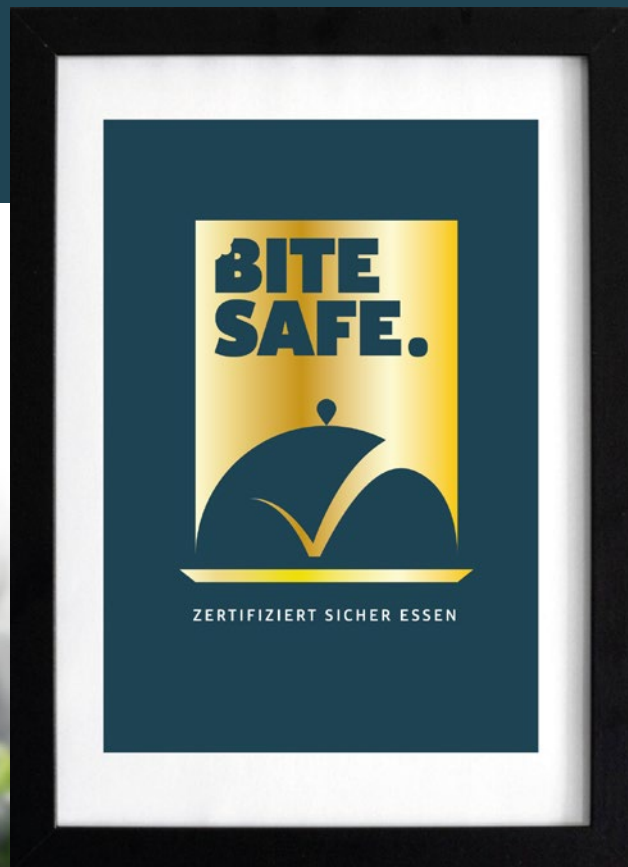


BITE SAFE.

ZERTIFIZIERT SICHER ESSEN

HIER IST JEDER BISS SICHER!

Das unabhängige Hygienesiegel für
Gastronomie & Lebensmittelbetriebe



Was ist BITESAFE?

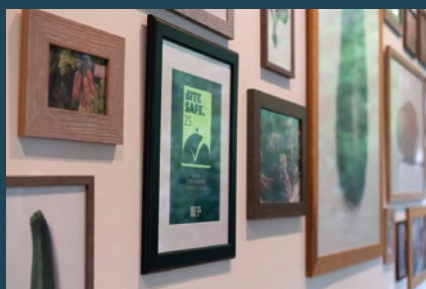
DAS UNABHÄNGIGE HYGIENESIEGEL



ZERTIFIZIERT SICHER ESSEN

BITESAFE ist ein unabhängiges Hygienesiegel für Gastronomie- und lebensmittelverarbeitende Betriebe. Wir prüfen vor Ort nach klaren, transparenten Kriterien und bestätigen, dass höchste Hygienestandards eingehalten werden.

Wer das Siegel trägt, zeigt Gästen, Partnern und Bewerbern: Hier ist Hygiene mehr als nur ein Standard – sie ist gelebte Verantwortung.



GÄSTE ACHTEN AUF MEHR ALS NUR GESCHMACK



93%

der Gäste erwarten sichtbare Hygienemaßnahmen

Hospitality Net / Knowingly Market Research (2021)



87%

der Gäste werden vom Hygienekonzept im Gesamtergebnis beeinflusst

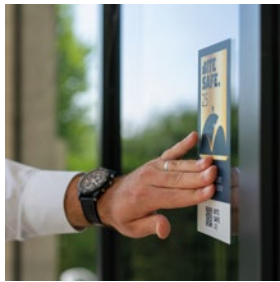
HoGaPage / Schweizer Studie (November 2020)

WAS WIRD GEPRÜFT?

- ✓ Hygienekonzept
- ✓ Sauberkeit in Küche & Lager
- ✓ Händedesinfektion & Arbeitskleidung
- ✓ Sanitäreinrichtungen
- ✓ Reinigungsmittelmanagement



Diese Betriebe setzen auf Bitesafe



Das ACKER Hotel



FABIAN ZACHSKORN

„Unser Anspruch im Acker Hotel: Qualität, Ausstattung, Nähe zum Gast und Hygiene, die man spürt. Deshalb haben wir uns für die **BITESAFE**-Zertifizierung entschieden.“

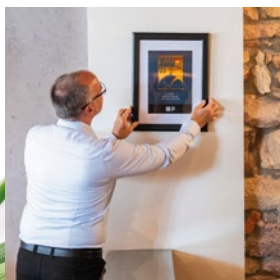


Roberto Eis



ROBERTO SORAVIA

„Hygiene war für uns schon immer ein wichtiges Thema – aber durch die **BITESAFE**-Prüfung haben wir es erstmals sichtbar gemacht.“



Zeiskamer Mühle



MAIK KÜSPERT

„Unsere Gäste vertrauen uns nicht nur beim Service – sondern auch beim Thema Sauberkeit. Mit **BITESAFE** zeigen wir: Dieses Vertrauen ist berechtigt.“



Warum sich BITESAFE lohnt

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

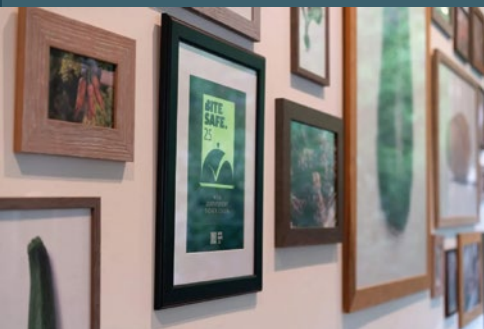


Entscheidungshilfe für Ihre Gäste & Kunden

BITESAFE gibt Gästen und Kunden die Sicherheit, die sie bei der Wahl eines Restaurants, Cafés oder Caterers suchen.

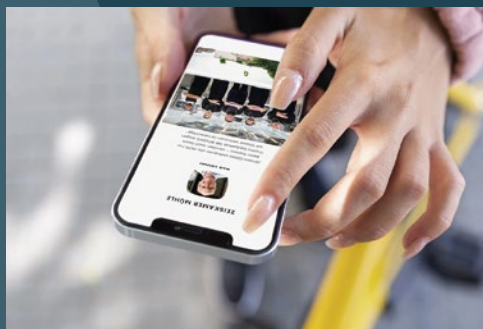
Das Siegel signalisiert auf den ersten Blick: **Hier werden höchste Hygienestandards geprüft und eingehalten.**

So können sich Gäste bewusst für Ihren Betrieb entscheiden – mit Vertrauen, gutem Gefühl und ohne Kompromisse bei der Qualität.



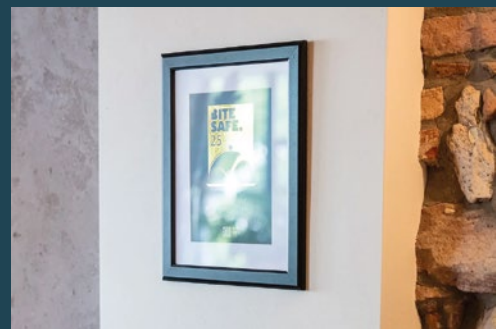
ANERKENNUNG & VERTRAUEN

Gäste sehen, dass Sie Verantwortung übernehmen



MARKETING- & MEDIENPRÄSENZ

Geplante Kampagnen stärken Ihr Profil



SICHTBARKEIT & WETTBEWERBSVORTEIL

Differenzieren Sie sich klar vom Markt



VERBESSERUNGSPULSE

Konkretes Feedback für kontinuierliche Entwicklung



TEAM-MOTIVATION

Stolz und Sicherheit im Arbeitsalltag



MEHR GÄSTE & EMPFEHLUNGEN

Mehr Reichweite, mehr Anfragen, mehr Buchungen.

Ihr Weg zum BITESAFE-Siegel



1. Kontakt & Vorgespräch

Im ersten Schritt klären wir gemeinsam Ihre Fragen und geben Ihnen einen Überblick über den Prüfprozess.

Das Gespräch ist unverbindlich und dient dazu, die Anforderungen transparent zu machen. So wissen Sie von Anfang an genau, was auf Sie zukommt.

2. Vor-Ort-Prüfung

Ein qualifizierter Prüfer besucht Ihren Betrieb direkt vor Ort. Dabei werden alle relevanten Hygienebereiche nach klar definierten Kriterien begutachtet.

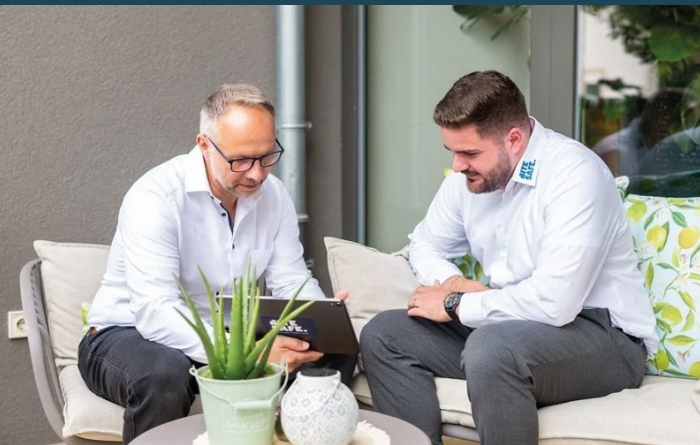
Die Prüfung erfolgt professionell, fair und so, dass Ihr Betriebsablauf möglichst wenig gestört wird.



3. Auswertung & Feedback

Nach der Prüfung erhalten Sie eine detaillierte Auswertung mit klaren Ergebnissen. Wir geben Ihnen konstruktives Feedback, das Stärken sichtbar macht und Verbesserungsmöglichkeiten aufzeigt.

Damit gewinnen Sie wertvolle Impulse, von denen Ihr Betrieb langfristig profitiert.



4. Siegel & Werbematerial

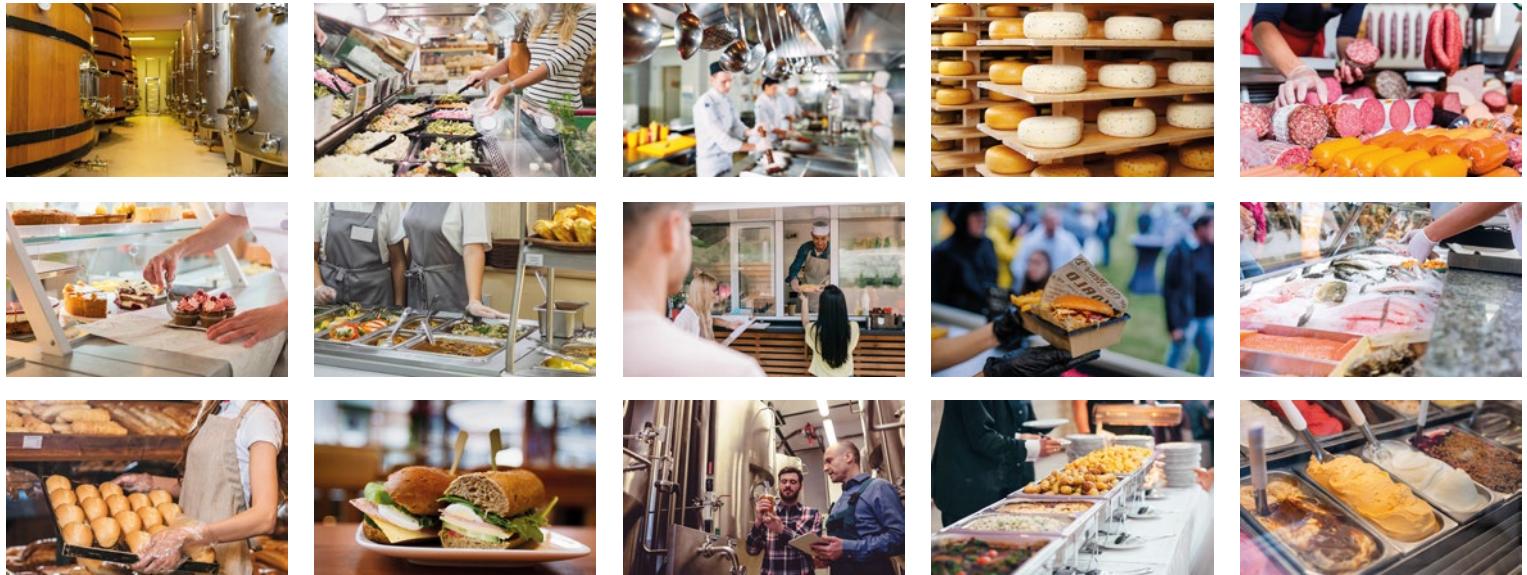
Bei erfolgreichem Abschluss erhalten Sie die BITESAFE-Urkunde, das offizielle Siegel und sichtbare Aufkleber für Ihren Betrieb.

Zusätzlich stellen wir Ihnen begleitendes Marketingmaterial sowie Online- und Social-Media-Präsenz zur Verfügung. So wird Ihr Engagement für geprüfte Hygiene direkt nach außen sichtbar.



Wer profitiert von BITESAFE?

Ob Restaurant, Eisdielen, Bäckerei, Catering oder Lebensmittelproduktion – das **BITESAFE**-Siegel passt zu allen, die mit Lebensmitteln arbeiten und Gäste bewirten.



Ihr Kontakt zu BITESAFE

Sie möchten mehr über das **BITESAFE**-Siegel erfahren oder Ihren Betrieb direkt zur Prüfung anmelden?

Wir beraten Sie persönlich und beantworten alle Fragen - schnell, unkompliziert und kostenlos.



+49 (0) 6348 95 98 270



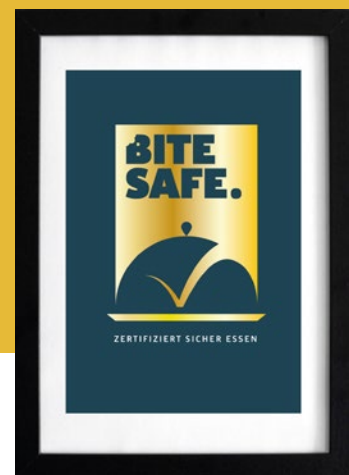
info@bitesafe.de



www.bitesafe.de



Im Schlangengarten 32
76877 Offenbach
an der Queich



UNSER VERSPRECHEN

„Wer Hygiene sichtbar macht, schafft Vertrauen – und wer Vertrauen schafft, gewinnt. Für uns ist das kein Trend, sondern Haltung.“

Dominique Becker-Schlick & Mike Schlick
Gründer BITESAFE

