



Zertifikat Hygiene-Konzept

Hiermit bestätigt der QUALIMENT Management Service
als unabhängiges Unternehmen für Hygiene und Lebensmittelsicherheit,
dass das Unternehmen

Heidelberger Schloss Restaurants & Events GmbH & Co. KG
Schlosshof 1 69117 Heidelberg

für die Kategorien

- Bewirtung – „Königssaal“

ein Hygiene-Konzept eingeführt hat und anwendet.

Durch ein Audit, dokumentiert in einem Bericht, wurde der Nachweis erbracht, dass dieses
Hygiene Konzept die Forderung der folgenden Vorschriften erfüllt:

Arbeitsschutzverordnung zu SARS-CoV-2
sowie dem
Infektionsschutzgesetz IFSG

Die Überwachung durch die zuständigen Behörden bleibt unberührt.

Zertifikat- Registrier- Nr. 2021#21115

Tag des Audits: 15.11.2020

Zertifikatsgültigkeit bis 15.05.2022

Heidelberg den, 15.November 2021

QUALIMENT
Carsten Hawelka
Staatlich geprüfter Lebensmitteltechniker
Qualitätsmanagement Auditor- TÜV SÜD Zertifikats Nr. 1043#311130366
BDSH zertifizierter Sachverständiger für Produkt & Produktionshygiene