

ΠΡΟΣΤΙΜΑ ΕΦΕΤ ΚΑΙ ΦΗΜΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΣΑΣ. ΠΟΣΟ ΘΑ ΤΗΝ ΕΠΗΡΕΑΣΕΙ?

Οι υγειονομικοί έλεγχοι από τον ΕΦΕΤ αλλά και την Υγειονομική Υπηρεσία είναι ένα μόνο από τα πολλά προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος εξαιτίας της μερικής συμμόρφωσής τους με τη νομοθεσία. Η γέννηση μιας επιχείρησης ξεκινάει με ελπίδες και όραμα αλλά μπορεί να καταλήξει εφιάλτης από ένα και μόνο γεγονός. Όταν τρωθεί η φήμη της επιχείρησής μας! Και πως μπορεί να γίνει αυτό; Με μία απλή αποστολή σε όλα τα ΜΜΕ Εσωτερικού και Εξωτερικού, του μηνιαίου Δελτίου Τύπου επιβολής προστίμων του ΕΦΕΤ από ελέγχους που γίνονται σε όλη την Επικράτεια.

Το σχετικό δελτίο, πέραν της αποστολής, αναρτάται και στην ιστοσελίδα του ΕΦΕΤ κάθε μήνα και αναπαράγεται από δεκάδες ενημερωτικές και μη ιστοσελίδες. Ήταν δικαιολογημένο το πρόστιμο; Έχει μπει για ουσιώδεις αποκλίσεις της επιχείρησης από τη νομοθεσία; Όποια και αν είναι η αιτία, η φήμη της επιχείρησης μπορεί να ισοπεδωθεί σε μερικές ώρες! Παραγγελίες πελατών ξαφνικά ακυρώνονται, συνεργάτες και προμηθευτές διακόπτουν τη συνεργασία τους ή το ξανασκέφτονται, συνειδητοποιημένοι πελάτες αναρωτιούνται αν πρέπει να συνεχίζουν να εμπιστεύονται την επιχείρηση. Και όπως ορθά αναφέρεται σε σεμινάρια πωλήσεων «η καλή φήμη μεταδίδεται σε άλλα 2 άτομα, η κακή φήμη σε άλλα 10 άτομα».

Γι' αυτό λοιπόν πιστοποιηθείτε εσείς, σαν επιχειρηματίες, αλλά και το προσωπικό σας, με τα Σεμινάρια Επιπέδου 1 του ΕΦΕΤ, προκειμένου να αποφύγετε πέραν των υπέρογκων προστίμων και την εγγραφή της επιχείρησής σας στο ΜΗΝΙΑΙΟ ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ ΕΠΙΒΟΛΗΣ ΠΡΟΣΤΙΜΩΝ του ΕΦΕΤ, για Υγειονομικές παραβάσεις κι επέλθει η ΚΑΚΗ ΦΗΜΗ!!!

Το ερώτημα είναι αν μπορούμε να προστατεύσουμε αλλά και να επενδύσουμε στη φήμη της επιχείρησής μας. Η καλή φήμη μπορεί να έρθει από διάφορες αιτίες όπως π.χ. το χαμόγελο του υπαλλήλου, το ζεστό και νόστιμο φαγητό, τη καθαριότητα του χώρου, τη γρήγορη εξυπηρέτηση και τόσα άλλα. Αυτή προστατεύεται όμως και όταν επενδύουμε έξυπνα τους περιορισμένους πόρους που διαθέτουμε σε κατάλληλο εξοπλισμό, σε ποιοτικές πρώτες ύλες από πιστοποιημένους προμηθευτές, σε εκπαιδευμένο προσωπικό και σε εφαρμογή των απαραίτητων αρχείων και φακέλων που απαιτεί η νομοθεσία. Ας ξεκινήσουμε λοιπόν από τα βασικά, επενδύοντας χρόνο και πόρους σε όλα τα παραπάνω, ώστε το πρόστιμο του ΕΦΕΤ να αποτελεί για εμάς εφιάλτη που δεν θα ζήσουμε ποτέ!

Παναγιώτου Ευάγγελος

Γεωπόνος – Τεχνολόγος Τροφίμων Α.Π.Θ.

Σύμβουλος Επιχειρήσεων – Επιθεωρητής Συστημάτων Ποιότητας ISO - HACCP

Εκπαιδευτής Μητρώου ΕΦΕΤ & Συνεργάτης ΠΑΣΚΕΔΙ