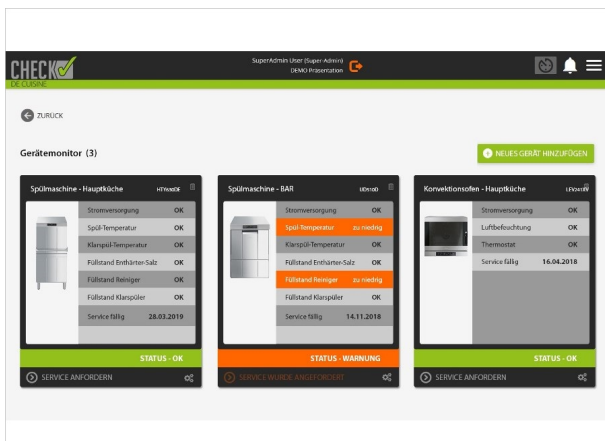


HACCP unter Kontrolle



Smeg Foodservice verbindet seine Hauben-, Gläser- und Geschirrspüler mit der App Check de Cuisine / Foto: Smeg Foodservice

Um die Einhaltung von HACCP-Konzepten für die Anwender einfach und sicher zu machen, kombiniert Smeg Foodservice ab sofort seine Gewerbespülmaschinen mit der App ?Check de Cuisine?.

Damit haben Anwender eines Hauben-, Gläser- oder Geschirrspülers von Smeg die wichtigen HACCP-Anforderungen direkt unter Kontrolle. Optional können Restaurantleiter und Geschäftsführer die App erweitern und sie im gesamten Küchenbetrieb herstellerunabhängig einsetzen.

Check de Cuisine bietet übersichtliche, klare Checklisten, was die regelmäßigen Überprüfungen an kritischen Lenkungspunkten einfach macht ? mit mehr als 50 Sprachen auch für Mitarbeiter aus anderen Sprachregionen. Zudem sind die Gerätedaten der Gewerbespülmaschinen von Smeg Foodservice zukünftig schon vorinstalliert und direkt abrufbar. Die Anwendung läuft auf Smartphones, Tablets und anderen handelsüblichen Endgeräten. Kai Hader, Vertriebsleiter von Smeg Foodservice in Deutschland: ?HACCP ist ein Schlüsselement für jeden gastronomischen Betrieb. Damit das Konzept auch wirklich gelebt wird, müssen Kontrollen und Dokumentation für jeden Mitarbeiter leicht von der Hand gehen. Durch die Kombination der App ?Check de Cuisine? mit den intuitiv zu bedienenden Gewerbespülmaschinen von Smeg vereinfachen wir die täglichen Abläufe in der Küche: Ganz nach unserem Prinzip ?We do care?..?