

MESSEN & EVENTS

Hygiene im Fokus



Smeg Foodservice bietet auf der Internorga einen Service-Counter für Fragen der Besucher an und informiert unter anderem über die Themen Hygiene und Spülen / Foto: Smeg Foodservice

Der italienische Hersteller professioneller Küchentechnik Smeg Foodservice bietet Besuchern der Internorga als Service einen Experten-Counter für ihre persönlichen Fragen und Tipps rund um die Lebensmittelhygiene.

Fachleute im Außer-Haus-Markt informieren an dem speziell eingerichteten Counter nicht nur über die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften, sondern geben auch Tipps zur Arbeitserleichterung, zur Senkung von Betriebskosten und informieren über ihr Spezialgebiet Spülen und Hygiene. Eine vorherige Anmeldung ist nicht notwendig.

Über die Messe hinaus intensiviert Smeg 2019 sein Engagement für Lebensmittelhygiene. Als Gründungsmitglied des Netzwerks QM-360 will der italienische Hersteller das Qualitätsmanagement im Außer-Haus-Bereich stärken und erleichtern. Die Netzwerkpartner planen, gezielt Mitarbeiter und Betriebe dabei zu unterstützen, funktionierende Abläufe im Hygiene-Bereich zu etablieren, insbesondere wenn es um die rechtlichen Verpflichtungen gemäß HACCP, gute Hygienepraxis und ganzheitliche Digitale Lösungen geht. Ziel ist die wirtschaftliche Steuerung der damit verbundenen Prozesse. Zwei der Netzwerkpartner präsentieren sich auch auf dem Internorga Stand von Smeg Foodservice: