

MESSEN & EVENTS

Auf der sicheren Seite



Die Fachmesse Gastro_Tek findet jährlich in Kalkar statt. Im Rahmen der kommenden Ausgabe im Januar 2019 bietet Smeg Foodservice eine Hygieneschulung für Gastronomen und deren Mitarbeiter an / Foto: Messe Kalkar/Gastro_Tek

Parallel zur Messe Gastro_Tek in Kalkar findet im Januar 2019 ein kostenfreies Hygieneseminar von Smeg Foodservice statt. In diesem erfahren die Teilnehmer alle Grundlagen, die sie beim gewerbsmäßigen Herstellen, Verarbeiten oder in Verkehr Bringen von Lebensmitteln beachten müssen.

Durch viele Praxisbeispiele lernen die Teilnehmer zudem, Hygiene sicher zu gewährleisten und wie sie den Dokumentationsverpflichtungen nachkommen. Mit dem Besuch der Schulung erfüllen Gastronomen und ihre Mitarbeiter die gesetzlichen Vorgaben der Lebensmittel- und Hygieneverordnung und können mit der Teilnahmebescheinigung die geforderten Fachkenntnisse nachweisen. Für den Erhalt dieses Zertifikats ist die Teilnahme an beiden Tagen notwendig.

Die Gastro_Tek findet am 21. und 22. Januar 2019 in Kalkar statt und bietet ein breites Informationsspektrum vom Interieur für Hotelzimmer und Outdoor-Equipment über Großküchen, Kühlanlagen und Kassensysteme bis hin zur Menükarte. Im Bereich F&B werden die Besucher ebenso fündig wie auf der Ebene von Trends und Innovationen. Registrierte Fachbesucher erhalten kostenlosen Zutritt zur Messe.