

MESSEN & EVENTS

Seminar zu Fresh Cuts



Fresh Cut Produkte steigen in der Gunst der Verbraucher. Was es dabei für Gastronomen zu beachten gilt, vermittelt das FrischeSeminar in Bonn / Foto: Dennis Schmitt / pixelio.de

Viele Betriebe im Gastgewerbe erweitern derzeit ihr Angebot an vorverarbeitetem Obst und Gemüse, sogenanntem Fresh Cut. Was es dabei zu beachten gilt, zeigt ein Seminar im Juni in Bonn.

Gerade bei vorverarbeiteten Produkten steigen die Risiken, welche durch Produktion, Transport und Lagerung entstehen können. Deshalb konzentriert sich das FrischeSeminar, die Bildungsplattform des Deutschen Fruchthandelsverbandes, am 14. Juni 2018 in einem eigenen Spezialistenseminar ausschließlich auf das Thema „Mikroorganismen bei Fresh Cut – wie groß ist das Risiko?“. Im Mittelpunkt stehen die für das Qualitätsmanagement entscheidenden Punkte: Definition der möglichen Gefahren und Risiken, Überblick über krankmachende Mikroorganismen sowie Möglichkeiten zur Vermeidung von Kontamination und Verderb.

Referentin ist Dr. Carolin Kollawa-Mahlow, Geschäftsführerin von Ars Probata, einer anerkannten Zertifizierungsstelle für Lebensmittelsicherheitssysteme. Das Seminar richtet sich in erster Linie an Fach- und Führungskräfte aus dem Qualitätsmanagement, der Qualitätssicherung sowie aus Laboren. Offizieller Anmeldeschluss ist der 1. Juni 2018. Mehr Informationen und Anmeldung auf: