

2022

Qualitäts- &
Hygienekontrolle

Kreuzspital
Chur

In diesem Betrieb wird ein Qualitätssystem nach HACCP betrieben. Die Prozesse werden regelmässig geschult, geprüft und Lebensmittel im Labor getestet

Faulensee im Januar 2022

Philipp Meli, Prolek GmbH

