

Presseinformation vom Juni 2011

VERTRAUEN IST GUT – KONTROLLE IST BESSER

Die Hygiene ist nach einer Definition der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie die „Lehre von der Verhütung der Krankheiten und der Erhaltung, Förderung und Festigung der Gesundheit“. Wie wichtig die Lebensmittelhygiene ist zeigen die aktuellen Meldungen ganz deutlich. Daher ist es nur verständlich, dass Catering Betriebe regelmäßig Hygienekontrollen absolvieren. Die axica wurde erst kürzlich von einer Lebensmittelkontrolleurin des Veterinär- und Lebensmittelaufsichtsamtes Berlin sowie vom unabhängigen Institut Fresenius kontrolliert. Und das Ergebnis? Kann sich sehen lassen! Das Prädikat nennt sich dann „Hygienestatus gesichert“. Dahinter verbergen sich bei der axica ausschließlich Höchstnoten bei allen erreichbaren Ergebnissen. Geprüft werden Personalhygiene, Gerätehygiene, diverse Lebensmittel- und Oberflächenproben. Gastronomischer Leiter Gorden Peter zeigt sich zufrieden: „Regelmäßige Hygiene-Schulungen beim Küchen- und Stewarding-Personal zahlen sich aus. Und unsere Gäste können sicher sein, dass wir alle möglichen Maßnahmen unternehmen, um Ihre Gesundheit zu schützen. Der kulinarische Genuss unserer Menues und Buffets bleibt im Mittelpunkt“.

DIE AXICA

verkörpert Berlins exklusivstes Kongress – und Tagungszentrum. In der ausdrucksvollen Architektur des preisgekrönten Architekten Frank O. Gehry finden Kongresse und Tagungen, Preisverleihungen und Galas für bis zu 700 Personen Platz.

Das axica Team begleitet jede Veranstaltung von der Idee bis zur Durchführung und setzt technische, dekorative und kulinarische Konzepte im Hause axica sowie an weiteren ausgesuchten Veranstaltungsorten um.

1.474 Zeichen

Pressekontakt

Christine Jost

Fon +49/30/2 02 41-664

Fax +49/30/2 02 41-670

presse@axica.de

axica

Kongress- und Tagungszentrum

Pariser Platz 3 GmbH

Pariser Platz 3

D-10117 Berlin

www.axica.de