

2024

Qualitäts- &
Hygienekontrolle

KSGR

Standort Kreuz

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

Faulensee im Januar 2024

Philipp Meli, Prolek GmbH

