

HygieneFirst

Цялостни хигиенични решения за управление на повърхностни води в обектите от хранително-вкусовата промишленост

- Хигиенични решения за отводняване в предприятия от ХВП, фармация, химическа промишленост
- Комплексни системи за професионални кухни
- Сепаратори за мазнини – цялостно пречистване
- Решения за управление на отпадъци в кухни
- Съвременни норми при проектиране на предприятия от хранително-вкусовата промишленост

Презентация на 04.10.2016 г., 16 часа – КИИП-София (бул. Александър Стамболийски №51, 2 етаж)

- 16:00 – 16:15 Регистрация
- 16:15 – 17:00 Презентация на Калоян Яковски, АСО България
- 17:00 - Работен коктейл

Като един от водещите специалисти в отводняването за хранително-вкусова промишленост в международен мащаб, АСО разбира колко важна роля играе отводняването за успеха на бизнеса за производство и приготвяне на храни. Ние осъзнаваме, че безопасността, хигиената и контролът на разходите са жизненоважни фактори, докато за много хора отводняването остава извън фокус и често пъти бива пренебрегвано.

