

eatexcellence

Top-Hygiene als Chance für Betriebe

eat excellence berät Hotellerie und Gastronomie im Bereich Hygiene -
„Saubere Küchen Gesetz“ in Berlin lädt zu Neudenken ein

Am 1. Januar 2023 führt Berlin als erstes Bundesland das Lebensmittelüberwachungs-transparenzgesetz - LMÜTranspG ein. Es zeigt Verbraucherinnen und Verbrauchern auf einen Blick wie gut Cafés, Restaurants, Imbisse und Kantinen der Hauptstadt die Hygienevorschriften einhalten. Nach dem neuen Gesetz müssen die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung öffentlich transparent gemacht werden, sodass leichter erkennbar ist, ob bei der Herstellung, Verarbeitung, Lagerung und dem Verkauf von Lebensmitteln die Hygienevorschriften eingehalten wurden. Dass dieses Gesetz nicht nur Mängel aufführt, sondern auch Chancen für die Betriebe bereithalten kann, zeigt das Team rund um Aaron Clobes vom Berliner Unternehmen eat excellence, selbst gelernter Koch, seit Jahren als Lebensmittelingenieur und als Sachverständiger für Hygiene tätig. Zudem ist er als Dozent für Mikrobiologie und Qualitätssicherung an der DHBW tätig. Mit seiner Expertise spricht er Betriebe aus der Hotellerie und Gastronomie an, die das Thema Hygiene wie auch er als Chance sehen. Unterstützung erhält er dabei von seinem starken Netzwerk aus den Berliner Gesundheitsämtern der Bezirke, Lebensmittelhygienikern, Sachverständigen, Coaches und Fördermittelberatung. Das Angebotsspektrum reicht von Beratung und Coaching in puncto Hygiene über die richtige Kommunikation der Ergebnisse bis hin zur Beantragung von bestehenden Fördermitteln. Anfragen zur Beratung werden unter info@eatexcellence.com entgegengenommen. Weitere Informationen finden sich auf www.eatexcellence.com „Wir möchten den Betrieben der Hotellerie und Gastronomie dazu verhelfen, das neue Gesetz als Chance und nicht als Geißelung der Branche zu sehen,“ so Aaron Clobes, Inhaber und Geschäftsführer der eat excellence GmbH, ehemals in Berlin als Start Up etabliert, nunmehr bundesweit aktiv. „Dafür setzen wir ganz am Anfang an. Wir beraten den Betrieb bei der Vorbereitung auf den Besuch der Behörde und erläutern den Ablauf des Hygienechecks. Wir zeigen zudem Möglichkeiten auf, um positive Ergebnisse im Marketing zu nutzen und kritische Resultate zu korrigieren.“ .../2



Zum Expertenteam gehören auch Gwenola Nusser, Geschäftsführerin von hiba impulse in Berlin als Expertin für die Bereiche Training und Weiterbildung. Sie verfügt über ein großes Netzwerk an qualifizierten Trainern und legt einen weiteren Schwerpunkt auf die Beantragung von Fördermitteln. Ferner unterstützt Frank Hörl, Inhaber der NextGen Hospitality das Team als langjähriger Berliner Hotelier, ehemaliger Geschäftsführer einer Gesundheitseinrichtung und zertifizierter Experte für die digitale Transformation wie zum Beispiel von Lieferketten, interner Prozesse, Kommunikation und Kontrollen.

Die Experten planen zudem ein Online Portal, Webinare, Podcasts und klassische Stammtisch-Formate, um die Branche unter anderem mit Hygienetipps, Gastbeiträgen und Online-Seminaren zu unterstützen.

Über eat excellence

eat excellence wurde von Aaron Clobes gegründet und ist eine Unternehmensberatung, die schwerpunktmäßig im Bereich Zertifizierungen sowie im Qualitäts- und Hygienemanagement für Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittel verarbeitende Betriebe tätig ist.

Über hiba impulse

Die hiba impulse GmbH berät Unternehmen und entwickelt individuelle, zunehmend digitale Trainingskonzepte. Darüber hinaus konzipiert die hiba impulse GmbH Anträge und Strategien zu Förderprojekten und setzt erfolgreich zahlreiche eigene Förderprojekte um.

Über NextGen Hospitality

Gründer Frank Hörl ist Hotelier und zertifizierter Digital Transformation Manager-New Work-Agile Coach und begleitet Gastgeber und Dienstleister bei der Transformation zur gesamtheitlichen Nachhaltigkeit und Digitalisierung. Zudem ist er als freiberuflicher Auditor für das Berliner GreenSign Institut GmbH in zahlreichen Betrieben in der DACH-Region aktiv. Mit seiner Fachkompetenz engagiert er sich bei der Berlin School of Business & Innovation und als Tutor bei der Deutschen Hotelakademie. Bei Hotelforen und Tech Events tritt er als Redner und Moderator auf.

München/Berlin, 13. Dezember 2022

Für weitere Informationen:

Carmen Stromberger
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstrasse 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
T +49(0)89/189478-88
stromberger@strombergerpr.de
strombergerpr.de

Aaron Clobes
eat excellence GmbH
Akazienstraße 3a
10823 Berlin
+49 (0)30 95999695
info@eatexcellence.com
eatexcellence.com