

MORI 2A



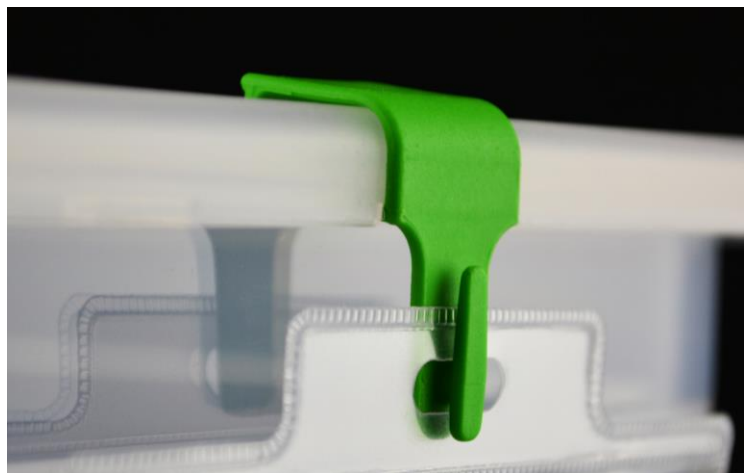
Clip porta badge per etichette

Un nuovo prodotto brevettato Mori 2A per la gestione degli alimenti nei ristoranti, mense, magazzini

La tutela del consumatore e la gestione degli alimenti sono tra i temi più importanti nel settore della ristorazione, ecco perché la Mori 2A ha pensato ad uno strumento utile nella gestione delle etichette.

LE ETICHETTE DEGLI ALIMENTI FORNISCONO IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE, LA DATA DI SCADENZA E LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il **decreto legislativo 193/07 – HACCP** impone al ristoratore di conservare ed etichettare tutti gli alimenti presenti nei frigoriferi e dispense. Questa clip permette di inserire al suo interno le etichette che accompagnano i prodotti, oppure scritte dal ristoratore stesso e, contemporaneamente, sfruttare la praticità dei contenitori Gastronorm. In questo modo l'operatore avrà sempre a disposizione tutte le informazioni necessarie per una corretta gestione e catalogazione degli alimenti



MORI 2A



badge holder clip for labels MORI 2A launches his new patented product for the management of labels in restaurants, canteens and warehouses

The most important themes in HORECA sector are consumer protection and management of foods: this is the reason why MORI 2A has designed a useful instrument for the management of labels.

FOOD LABELS PROVIDE IMPORTANT INFORMATION CONCERNING THE COMPOSITION, EXPIRY DATE AND STORAGE CONDITIONS.

The **legislative decree 193/07 - HACCP** imposes on the restaurateur to conserve and tag any food situated in the refrigerator or pantry. This clip allows to put the food product labels (which can be written also by the restaurateur) and at the same time taking the advantage of the GN-container practicality. By doing so, the operator will always have all necessary information in order to guarantee a precise management and cataloguing of the foods.

