

eNews de Hussmann... Vous communique des nouvelles, de l'information et des données sur Hussmann, nos produits et services et le secteur de l'alimentation.

Novembre 2013

Dans ce numéro : Le meilleur système frigorifique... Bruce Schneider de Hussmann parle du présent, des nouveautés et de l'avenir des DEL... L'engagement de Hussmann à la salubrité et la qualité des aliments

ARTICLE EN VEDETTE

PUBLICITÉ

De nos jours, le meilleur système frigorifique est...

Si vous demandez à vos collègues, aux experts de l'industrie alimentaire ou à l'équipe de design de votre magasin « Quel est le meilleur système frigorifique à l'heure actuelle? », vous obtiendrez sans doute différentes réponses. Certains vanteront peut-être les avantages des systèmes au CO₂. D'autres préféreront les systèmes distribués, ou encore un système central à expansion directe.



Si vous posez la même question à un représentant de Hussmann, votre question suscitera sans doute une multitude d'autres questions comme « Quelle est la taille et la location de votre magasin? Quels objectifs désirez-vous atteindre? Quelles caractéristiques et quels bénéfices recherchez-vous? ». Hussmann sait qu'il n'existe pas de solution unique pour tous les besoins de réfrigération et qu'il est important de comprendre vos besoins spécifiques avant de vous aider à déterminer quel système frigorifique convient le mieux à votre magasin.

[Pour en savoir plus sur le processus de décision d'achat et comment Hussmann peut aider.](#)

ÉCLAIRAGE À DEL

Entrevue avec Bruce Schneider, expert en DEL chez Hussmann

Bruce Schneider, spécialiste des ventes d'éclairage de mise en marché chez Hussmann, s'est entretenu récemment avec *Hussmann eNews* pour partager ses connaissances et ses conseils en matière d'éclairage à DEL. Dans l'entrevue qui suit, M. Schneider discute des améliorations aux produits à DEL, des plus nouveaux produits de Hussmann et de ce qu'il anticipe dans l'avenir des DEL. [Lire l'entrevue complète.](#)



HUSSMANN®

EcoShine II Plus LEDs

SALUBRITÉ ET QUALITÉ DES ALIMENTS

Hussmann renouvelle son adhésion à l'International Association for Food Protection

Fournir aux consommateurs des produits et matières alimentaires de qualité pour la préparation de repas familiaux nourrissants est un service essentiel. Cette mission importante s'accompagne de la responsabilité d'assurer la salubrité et la qualité des produits offerts dans les magasins de détail.

Tout comme ses clients, Hussmann reconnaît l'importance de cette mission et de cette responsabilité. Notre dévouement en matière de salubrité et de qualité des aliments tout au long de la chaîne de froid est démontré par notre participation à différentes organisations de salubrité des aliments. En appartenant à ces organisations, nous pouvons mettre les connaissances et ressources de pointe au profit de nos clients pour les aider à livrer des aliments sécuritaires et de grande qualité à leurs clients.



[Pour en savoir plus sur la participation de Hussmann à l'IAFP.](#)

Hussmann eNews est distribué périodiquement aux clients et associés de Hussmann. Hussmann Corporation développe et fournit de l'équipement de mise en marché, des systèmes frigorifiques et des services afférents à ses clients à travers le monde. La société dessert une variété de clients qui maintiennent une chaîne de froid, y compris des supermarchés, des marchands de masse, des clubs-entrepôts, des dépanneurs, des pharmacies et des établissements de service alimentaire. Pour plus d'informations sur Hussmann, veuillez visiter le site <http://www.hussmann.com/>.

Hussmann Corporation, 12999 St. Charles Rock Road, Bridgeton, MO 63044

Copyright 2013 Hussmann Corporation. Tous droits réservés.