

KONZEPT SOZIAL- UND BETRIEBSGASTRONOMIE

8:00	Kaffeempfang
8:15	Vorstellung und Einführung
	Wasser - schmeckt, reinigt, schützt und senkt Betriebskosten EnviroFALK GmbH
	Hygienesicherheit durch Digitalisierung in der Spültechnik Hobart GmbH
	Nicht nur Porzellan Christian Seltmann GmbH
	Anschnallen – und los geht die kulinarische Konzeptreise + BIO Hügli Nahrungsmittel GmbH
10:30	Pause
	Konzeptionelle Lösungen Hilcona Feinkost GmbH
	Food Management System – Digital vom Einkauf bis zum Gast Delegate Technology GmbH
	Notruf Hygiene - EcoCHEXX Ecolab GmbH
	Probenahmen – Sinn oder Unsinn? IQL Marco Hofmann
	Goodfoodmood Duni GmbH
12:45	Mittagsbuffet
	Systemkaffee Jacobs Douwe Egberts DE GmbH
	Die Profi-Küche von Morgen schon Jetzt – effizient, flexibel, digital Rational AG
	Durch Schnellkühlung gewinnen – jetzt neu mit „Green-Technology“ IRINOX SPA
	Digitale HACCP-Überwachung in der Gemeinschaftsverpflegung Rieber GmbH & Co KG
15:15	Resümee und Aushändigung der Unterlagen

