

INNOVATIVSEMINAR

Sozialgastronomie & Betriebsverpflegung



8.00	Kaffeempfang
8.30	Vorstellung und Einführung
	Mehr als Kaffee Jacobs Douwe Egberts AT GmbH Systemunterstütztes Küchen Management Delegate Technology GmbH Clever Cuisine - Convenience Grad selbst bestimmen Hügli Nahrungsmittel Erzeugung GmbH
10:15	Pause und Austausch
	Ihr Partner für Hygiene, Qualität und kompetente Beratung Porzellanfabrik Christian Seltmann GmbH Vegetarische/vegane Ernährung – nur ein Trend oder Zukunft ? Hilcona Feinkost GmbH Nachhaltigkeit im Umgang mit den Ressourcen Fisch MOWI GmbH & Co. KG
11:30	Pause und Austausch
	Nachhaltige Reinigung Ecolab GmbH “Die Profiküche von Morgen schon Jetzt“ - effizient, flexibel, digital Rational AG Durch Schnellkühlung gewinnen– Jetzt neu mit „Green Technology“ IRINOX SPA
12:45	Pause und Austausch
	Digitale HACCP-Überwachung in der Gemeinschaftsverpflegung Rieber & Grohmann GmbH & Co KG Digitales Wasser – wo liegt der Mehrwert? EnviroFALK GmbH Hygienesicherheit durch Digitalisierung in der Spültechnik Hobart GmbH
15:00	Fazit

