

KONZEPT SOZIAL- UND BETRIEBSGASTRONOMIE

8:15	Kaffeempfang
8:30	Vorstellung und Einführung
	<p>Wasser - Transportmittel, das schmeckt, reinigt, schützt und Betriebskosten senkt EnviroFALK GmbH</p> <p>Hygienesicherheit durch Digitalisierung in der Spültechnik Hobart GmbH</p> <p>Goodfoodmood Duni GmbH</p> <p>Kaffee 360° Jacobs Douwe Egberts DE GmbH</p>
10:30	Pause
	<p>Datenschutz: Tatort Datenbank – dem Profiler auf der Spur IQL Marco Hofmann</p> <p>Die Rezeptur der Hygiene – öde wie Hygiene schmeckt Ecolab GmbH</p> <p>Gemeinschaftsverpflegung mit System Christian Seltmann GmbH</p> <p>Vegetarisch und vegan ... tolle Gerichte und es geht so einfach! Hügli Nahrungsmittel GmbH</p>
12:30	Mittagsbuffet
	<p>Optimierte Produktionsabläufe dank moderner Technik – Digitale Vernetzungslösungen für die Profi Küche Rational AG</p> <p>Mehr Qualität – Mehr Sicherheit – Weniger Stress IRINOX SPA</p> <p>Digitale HACCP-Überwachung in der Gemeinschaftsverpflegung Rieber GmbH & Co KG</p>
15:15	Resümee und Aushändigung der Unterlagen

