

Konzept Betriebs- und Sozialgastronomie

8:00 Uhr **Kaffeempfang**

8:30 Uhr **Vorstellung und Einführung**

Mit jedem Schluck ein bisschen Zeit zurück

Jacobs Douwe Egberts DE GmbH

Wir sind mittendrin in der Küche mit System

Hügli Nahrungsmittel GmbH

10:00 Uhr **Pause und Austausch**

Produktivität und Funktionalität vereint – Ihr Experte für Porzellanlösungen in der Gemeinschaftsverpflegung

Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH

Kartoffel- Innovation trifft Veggie- Genuss

Schne frost GmbH

Food Safety Management System – Komplexe Anforderungen sicher umsetzen

Ecolab GmbH

11:20 Uhr **Pause und Austausch**

Ambiente nachhaltig gedacht: verpackt und eingedeckt

DUNI Group

Kostenkiller 2025 – Kosten reduzieren, Mitarbeitende entlasten

Delegate Technology GmbH

Wasser intelligent nutzen

EnviroFALK GmbH

Wirtschaftliche Spülkonzepte

Hobart GmbH

13:00 Uhr **Pause und Austausch**

Digitalisierte HACCP-Lösungen für eine sichere und effiziente Speisenlogistik

Rieber GmbH & Co KG

Die Küche der Zukunft ist prozessoptimiert, digital und nachhaltig

Irinox GmbH

G-Pause

Die vernetzte Produktion für mehr Produktivität, Qualität und weniger Betriebskosten

Rational AG

Sicherheit, Effizienz und Nachhaltigkeit in der Reinigung

Alfred Kärcher SE & Co KG

15:15 **Zusammenfassung und Resümee**

