

INNOVATIONSEMINAR

Konzept Betriebs- und Sozialgastronomie

8:00 Uhr	Check-in und Kaffee
8:30 Uhr	Vorstellung und Einführung
	World Food Trends – Aus der Praxis für die Praxis Christian Kleemann, EATrepreneur Österreich, Küchenmeister und Wirtschaftsmanager, VKÖ
	Mit jedem Schluck ein bisschen Zeit zurück Jacobs Douwe Egberts AT GmbH
10:00 Uhr	Pause und Austausch
	Vegetarische und vegane Ernährung – nur ein Trend oder Zukunft? Hilcona GmbH
	Filterwechsel einfach gemacht EnviroFALK GmbH
	Wirtschaftliche Spülkonzepte Hobart GmbH
11:20 Uhr	Pause und Austausch
	Von der Klinik-Küche bis zur Mensa: Ihr professioneller Partner für funktionale Porzellanlösungen Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH
	Nachhaltige Reinigung Ecolab GmbH
	Die Zukunft der professionellen Kühltechnik Liebherr-Hausgeräte GmbH
	Mach's einfach. Wir machen's einfach! Delegate Technology GmbH
13:00 Uhr	Pause und Austausch
	Feel the Difference. Mit Sensorik ins digitale Zeitalter B.PRO I QM-Spot
	Nachhaltige Schnellkühler mit natürlichem Kältemittel R290 Irinox GmbH – The Freshness Company
	G-Pause
	Die vernetzte Produktion für mehr Produktivität, Qualität und weniger Betriebskosten Rational AG
	Wirtschaftliche Lösungen für Reinigung und Hygiene Alfred Kärcher Vertriebs GmbH
15:15	Ende

delegate

ECOLAB
PROTECTING WHAT'S VITAL®

Prozesswasser-Technik
ENVIROFALK

hilcona
FOODSERVICE

HOBART

IRINOX
The Freshness Company®

JDE
PROFESSIONAL

KÄRCHER

LIEBHERR

RATIONAL

schaan