

Konzept Betriebs- und Sozialgastronomie

8:00 Uhr	Kaffeempfang
8:30 Uhr	Vorstellung und Einführung
	Mit Nullen und Einsen Zeit und Geld sparen Delegate Technology GmbH
	MITTENDRIN in der FAIRantwortlichen Gemeinschaftsverpflegung Hügli Nahrungsmittel GmbH
10:00 Uhr	Pause und Austausch
	Wasser intelligent nutzen EnviroFALK GmbH
	Hygienesicherheit durch Digitalisierung in der Großküche Hobart GmbH
	Kreative Ideen für den Trend zum ursprünglichen Genuss Schne-frost GmbH & Co KG
11:20 Uhr	Pause und Austausch
	Lieferant von nachhaltigem Googfoodmood DUNI Group
	Anspruchsvolle Tischkulutur mit funktionalem Geschirr Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH
	Lebensmittelverstöße in Bildern IQL – Institut für Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit
	Schädlingsmonitoring ECOLAB GmbH
13:00 Uhr	Pause und Austausch
	Für Ihre beste Tasse Kaffee JACOBS DOUWE EGBERTS DE GmbH
	Digitale HACCP – Überwachung und Regenerationsmöglichkeiten in der BV Rieber GmbH & Co KG
	G-Pause
	Die Küche der Zukunft ist prozessoptimiert, digital und nachhaltig Irinnox GmbH
	Jetzt die Profiküche von morgen nutzen – effizient, flexibel, digital Rational AG
15:00	Zusammenfassung und Resümee

