

# Konzept Betriebs- und Sozialgastronomie

8:00 Uhr	<b>Kaffeempfang</b>
8:30 Uhr	<b>Vorstellung und Einführung</b>
	<b>Ist Manuel(I) noch Programm?</b> Delegate Technology GmbH
	<b>MITTENDRIN in der FAIRantwortlichen Gemeinschaftsverpflegung</b> Hügli Nahrungsmittel GmbH
10:00 Uhr	<b>Pause und Austausch</b>
	<b>Wasser intelligent nutzen</b> EnviroFALK GmbH
	<b>Hygienesicherheit durch Digitalisierung in der Großküche</b> Hobart GmbH
	<b>Kreative Ideen für den Trend zum ursprünglichen Genuss</b> Schne-frost GmbH & Co KG
11:20 Uhr	<b>Pause und Austausch</b>
	<b>Genussmomente auf Tuchfühlung</b> DUNI Group
	<b>Ihr kompetenter Partner für Porzellan – Systemberatung und Nachhaltigkeit</b> Porzellanfabriken Christian Selmann GmbH
	<b>Lebensmittelverstöße in Bildern</b> IQL – Institut für Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit
	<b>Das hat mir aber keiner gesagt – Pflichten im Lebensmittelunternehmen</b> ECOLAB GmbH
13:00 Uhr	<b>Pause und Austausch</b>
	<b>Für Ihre beste Tasse Kaffee</b> JACOBS DOUWE EGBERTS DE GmbH
	<b>HACCP – konforme Speisenlogistik. Digitalisierte Lösungen für mehr Effizienz und Sicherheit.</b> Rieber GmbH & Co KG
	<b>G-Pause</b>
	<b>Die Küche der Zukunft ist prozessoptimiert, digital und nachhaltig</b> Irinnox GmbH
	<b>Die vernetzte Produktion für mehr Produktivität, Qualität und weniger Betriebskosten</b> Rational AG
15:00	<b>Zusammenfassung und Resümee</b>

