

KONZEPT SOZIAL- UND BETRIEBSGASTRONOMIE

| | |
|-------|--|
| 8:15 | Kaffeempfang |
| 8:30 | Vorstellung und Einführung |
| | Wasser - schmeckt, reinigt, schützt und senkt Betriebskosten EnviroFALK GmbH |
| | Hygienesicherheit durch Digitalisierung in der Spültechnik Hobart GmbH |
| | Nicht nur Porzellan Christian Seltmann GmbH |
| | Anschnallen – und los geht die kulinarische Konzeptreise Hügli Nahrungsmittel GmbH |
| 10:30 | Pause |
| | Konzeptionelle Lösungen Hilcona Feinkost GmbH |
| | Quorum sensing – die geheimen Absprachen der Mikroben Ecolab GmbH |
| | Eigenkontrollen = Ihre Sicherheit IQL Marco Hofmann |
| | Goodfoodmood Duni GmbH |
| 12:30 | Mittagsbuffet |
| | Systemkaffee Jacobs Douwe Egberts DE GmbH |
| | Optimierte Produktionsabläufe dank moderner Technik – Digitale Vernetzungslösungen für die Profi Küche Rational AG |
| | Produktivität ist planbar – Schnellkühler als elementarer Baustein IRINOX SPA |
| | Digitale HACCP-Überwachung in der Gemeinschaftsverpflegung Rieber GmbH & Co KG |
| 15:15 | Resümee und Aushändigung der Unterlagen |

2020
Neue Ideen
Neue Lösungen
Neue Partner

