

KONZEPT SOZIALGASTRONOMIE UND BETRIEBSVERPFLEGUNG

08:00	Vorstellung und Einführung
08:13	Wasser - schmeckt, reinigt, schützt und senkt Betriebskosten EnviroFALK GmbH
08:26	Hygienesicherheit durch Digitalisierung in der Spültechnik Hobart GmbH
08:39	Nicht nur Porzellan Christian Seltmann GmbH
08:52	Pause und Austausch
09:05	Anschnallen – und los geht die kulinarische Konzeptreise Hügli Nahrungsmittel GmbH
09:18	Konzeptionelle Lösungen Hilcona Feinkost GmbH
09:31	Notruf Hygiene - EcoChexx Ecolab GmbH
09:44	Pause und Austausch
10:00	Probenahmen – Sinn oder Unsinn? IQL Marco Hofmann
10:13	Goodfoodmood Duni GmbH
10:26	Systemkaffee Jacobs Douwe Egberts DE GmbH
10:39	Pause und Austausch
10:54	“Die Profiküche von Morgen schon Jetzt“ - effizient, flexibel, digital Rational AG
11:07	Durch Schnellkühlung gewinnen– Jetzt neu mit „Green Technology“ IRINOX SPA
11:20	Digitale HACCP-Überwachung in der Gemeinschaftsverpflegung Rieber GmbH & Co KG
11:33	Food Management System – Digital vom Einkauf bis zum Gast Delegate Technology GmbH
11:49	Resümee

2021
Neue Ideen
Neue Lösungen
Neue Partner

