

**INNOVATIVES ONLINE WEBINAR**  
**Hotellerie & Sozialgastronomie**

7.45	<b>Einwahl und Begrüßung</b>
8.00	<b>Vorstellung und Einführung</b>
8:13	<b>Lieferant von nachhaltigem Goodfoodmood</b> DUNI Group
8:26	<b>Ihr Partner für Hygiene, Qualität und kompetente Beratung</b> Porzellanfabrik Christian Seltmann GmbH
8:39	<b>Komm mit auf die flexitarische Genussreise</b> Hügli Nahrungsmittel GmbH
8:52	<b>Pause und Austausch</b>
9:05	<b>Mehr als Kaffee</b> Jacobs Douwe Egberts DE GmbH
9:18	<b>Systemisches Küchen Management</b> Delegate Technology GmbH
9:31	<b>Wir gestalten unsere Zukunft selbst</b> Hilcona Feinkost GmbH
9:44	<b>Pause und Austausch</b>
10:00	<b>Lebensmittelsicherheitskultur: Gute Herstellungspraxis in der Küche</b> IQL – Institut für Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit
10:13	<b>Lebensmittelsicherheitskultur: Von sauber und rein bis geschult und belehrt</b> Ecolab GmbH
10:26	<b>Die Profiküche von morgen schon jetzt – effizient, flexibel, digital</b> Rational AG
10:39	<b>Pause und Austausch</b>
10:54	<b>Durch Schnellkühlung gewinnen – jetzt neu mit „Green Technology“</b> IRINOX SPA
11:07	<b>Digitale HACCP-Überwachung in der Gemeinschaftsverpflegung</b> Rieber GmbH & Co KG
11:20	<b>Pause und Austausch</b>
11:30	<b>Digitales Wasser – wo liegt der Mehrwert?</b> EnviroFALK GmbH
11:43	<b>Hygienesicherheit durch Digitalisierung in der Spültechnik</b> Hobart GmbH
12:00	<b>Ende</b>

