

Konzept Betriebs- und Sozialgastronomie

8:30 bis 15:15 Uhr



8:00 Uhr	Kaffeempfang
8:30 Uhr	Vorstellung und Einführung
	Lieferant von nachhaltigem Goodfoodmood DUNI Group
	Ihr Partner für Hygiene, Qualität und kompetente Beratung Porzellanfabrik Christian Seltmann GmbH
	Komm mit auf die flexitarische Genussreise! Hügli Nahrungsmittel GmbH
10:15 Uhr	Pause Austausch Verkostung
	Mehr als Kaffee Jacobs Douwe Egberts DE GmbH
	Systemunterstütztes Küchen Management Delegate Technology GmbH
	Wir gestalten unsere Zukunft selbst Hilcona Feinkost GmbH
11:30 Uhr	Pause Austausch Verkostung
	Lebensmittelsicherheitskultur: Gute Herstellungspraxis in der Küche IQL – Institut für Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit
	Lebensmittelsicherheitskultur: Von sauber und rein bis geschult und belehrt Ecolab GmbH
	Die Profi-Küche von morgen schon jetzt – effizient, flexibel, digital Rational AG
12:45 Uhr	Mittagsbuffet
	Durch Schnellkühlung gewinnen – jetzt neu mit "Green-Technology" IRINOX SPA
	Digitale HACCP-Überwachung in der Gemeinschaftsverpflegung Rieber GmbH & Co KG
14:15 Uhr	Pause
	Digitales Wasser - wo liegt der Mehrwert? EnviroFALK GmbH
	Hygienesicherheit durch Digitalisierung in der Spültechnik HOBART GmbH
15:00 Uhr	Resümee und Aushändigung der Unterlagen

