

INNOVATIVSEMINAR
Betriebs- und Sozialgastronomie

08:00	Kaffeempfang
08:30	Vorstellung und Einführung
	<p>Kaffee mit Mehrwert Jacobs Douwe Egberts AT GmbH</p> <p>Komm mit auf die flexitarische Reise Hügli Nahrungsmittel GmbH</p>
10:00	Pause und Austausch
	<p>Vegetarische/vegane Ernährung – nur ein Trend oder Zukunft ? Hilcona Feinkost GmbH</p> <p>Mit Nullen und Einsen Zeit und Geld sparen Delegate Technology GmbH</p> <p>Nachhaltigkeit im Umgang mit der Ressource Fisch MOWI Germany GmbH & Co KG</p>
11:20	Pause und Austausch
	<p>Nachhaltige Reinigung Ecolab GmbH</p> <p>Trends in der Speisenverteilung – Herausforderungen und Lösungsimpulse Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH</p> <p>Digitales Wasser - wo liegt der Mehrwert? EnviroFALK GmbH</p> <p>Hygienesicherheit durch Digitalisierung in der Großküche Hobart GmbH</p>
13:00	Pause und Austausch
	<p>Feel the Difference. Mit Sensorik ins digitale Zeitalter B•Pro I QM-Spot</p> <p>Die Profiküche von morgen schon jetzt - effizient, flexibel, digital Rational AG</p> <p>Höhere Produktivität mit System IRINOX SPA</p>
15:00	Zusammenfassung und Resümee

