

INNOVATIVSEMINAR
Betriebs- und Sozialgastronomie

08:00	Kaffeempfang
08:30	Vorstellung und Einführung
	Kaffee mit Mehrwert Jacobs Douwe Egberts DE GmbH
	Attraktive & rentable Menüs in schwierigen Zeiten Hügli Nahrungsmittel GmbH
10:00	Pause und Austausch
	Digitales Wasser - wo liegt der Mehrwert? EnviroFALK GmbH
	Hygienesicherheit durch Digitalisierung in der Großküche Hobart GmbH
	Nachhaltigkeit im Umgang mit der Ressource Fisch MOWI Germany GmbH & Co KG
11:20	Pause und Austausch
	Mit Nullen und Einsen Zeit und Geld sparen Delegate Technology GmbH
	Digitale HACCP-Überwachung sowie Regenerationsmöglichkeiten in der Gemeinschafts- und Betriebsverpflegung Rieber GmbH & Co KG
	Die Profiküche von morgen schon jetzt - effizient, flexibel, digital Rational AG
	Höhere Produktivität mit System IRINOX SPA
13:00	Pause und Austausch
	Anspruchsvolle Tischkultur mit funktionalem Porzellan Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH
	Lieferant von nachhaltigem Goodfoodmood DUNI Group
	G-Pause
	Aktuelle Anforderungen an ein betriebseigenes Kontrollsystem Ecolab GmbH
	Rückstellproben richtig machen! IQL - Institut für Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit
15:00	Zusammenfassung und Resümee

