

# INNOVATIVSEMINAR

## Seniorenverpflegung

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

