

# Konzept Betriebs- und Sozialgastronomie

8:00 Uhr **Kaffeempfang**

8:30 Uhr **Vorstellung und Einführung**

**Mit jedem Schluck ein bisschen Zeit zurück**

Jacobs Douwe Egberts DE GmbH

**Wir sind mittendrin in der Küche mit System**

Hügli Nahrungsmittel GmbH

10:00 Uhr **Pause und Austausch**

**Produktivität und Funktionalität vereint – Ihr Experte für Porzellanlösungen in der Gemeinschaftsverpflegung**

Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH

**Kartoffel- Innovation trifft Veggie- Genuss**

Schne frost GmbH

**Food Safety Management System – Komplexe Anforderungen sicher umsetzen**

Ecolab GmbH

11:20 Uhr **Pause und Austausch**

**Ambiente nachhaltig gedacht: verpackt und eingedeckt**

DUNI Group

**Kostenkiller 2025 – Kosten reduzieren, Mitarbeitende entlasten**

Delegate Technology GmbH

**Wasser intelligent nutzen**

EnviroFALK GmbH

**Wirtschaftliche Spülkonzepte**

Hobart GmbH

13:00 Uhr **Pause und Austausch**

**Digitalisierte HACCP-Lösungen für eine sichere und effiziente Speisenlogistik**

Rieber GmbH & Co KG

**Die Küche der Zukunft ist prozessoptimiert, digital und nachhaltig**

Irinox GmbH

**G-Pause**

**Die vernetzte Produktion für mehr Produktivität, Qualität und weniger Betriebskosten**

Rational AG

**Sicherheit, Effizienz und Nachhaltigkeit in der Reinigung**

Alfred Kärcher SE & Co KG

15:15 **Zusammenfassung und Resümee**

