

## Konzept Betriebs- und Sozialgastronomie

8:00 Uhr	<b>Check-in und Kaffee</b>
8:30 Uhr	<b>Vorstellung und Einführung</b>  <b>World Food Trends – Aus der Praxis für die Praxis</b> Christian Kleemann, EATrepreneur Österreich, Küchenmeister und Wirtschaftsmanager, VKÖ  <b>Mit jedem Schluck ein bisschen Zeit zurück</b> Jacobs Douwe Egberts AT GmbH
10:00 Uhr	<b>Pause und Austausch</b>  <b>Vegetarische und vegane Ernährung – nur ein Trend oder Zukunft?</b> Hilcona GmbH  <b>Filterwechsel einfach gemacht</b> EnviroFALK GmbH  <b>Wirtschaftliche Spülkonzepte</b> Hobart GmbH
11:20 Uhr	<b>Pause und Austausch</b>  <b>Von der Klinik-Küche bis zur Mensa: Ihr professioneller Partner für funktionale Porzellanlösungen</b> Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH  <b>Nachhaltige Reinigung</b> Ecolab GmbH  <b>Die Zukunft der professionellen Kühltechnik</b> Liebherr-Hausgeräte GmbH  <b>Mach's einfach. Wir machen's einfach!</b> Delegate Technology GmbH
13:00 Uhr	<b>Pause und Austausch</b>  <b>Feel the Difference. Mit Sensorik ins digitale Zeitalter</b> B.PRO   QM-Spot  <b>Nachhaltige Schnellkühler mit natürlichem Kältemittel R290</b> Irinnox GmbH – The Freshness Company  <b>G-Pause</b>  <b>Die vernetzte Produktion für mehr Produktivität, Qualität und weniger Betriebskosten</b> Rational AG  <b>Wirtschaftliche Lösungen für Reinigung und Hygiene</b> Alfred Kärcher Vertriebs GmbH
15:15	<b>Ende</b>