

# Konzept Betriebs- und Sozialgastronomie

8:00 Uhr	<b>Check-in und Kaffee</b>
8:30 Uhr	<b>Vorstellung und Einführung</b>
	<b>Mit jedem Schluck ein bisschen Zeit zurück</b> Jacobs Douwe Egberts DE GmbH
	<b>Kalt kochen, eine heiße Sache</b> Hügli Nahrungsmittel GmbH
10:00 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>Filterwechsel einfach gemacht</b> EnviroFALK GmbH
	<b>Wirtschaftliche Spülkonzepte</b> Hobart GmbH
11:20 Uhr	<b>Pause und Austausch</b>
	<b>Das verträge ich aber nicht! – Die An- und Herausforderungen des Allergenmanagements</b> Ecolab GmbH
	<b>Die Zukunft der professionellen Kühltechnik</b> Liebherr-Hausgeräte GmbH
	<b>Nachhaltig vernetzt – Innovationen für die Gemeinschaftsverpflegung</b> Rieber GmbH & Co. KG
	<b>Mach's einfach. Wir machen's einfach!</b> Delegate Technology GmbH
13:00 Uhr	<b>Pause und Austausch</b>
	<b>Nachhaltig Schnellkühler mit natürlichem Kältemittel R290</b> Irinnox GmbH
	<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
15:00	<b>Ende</b>

