

KONZEPT SOZIAL- UND BETRIEBSGASTRONOMIE

8:15	Kaffeempfang
8:30	Vorstellung und Einführung
	<p>Wasser - Transportmittel, das schmeckt, reinigt, schützt und Betriebskosten senkt EnviroFALK GmbH</p> <p>Hygienesicherheit durch Digitalisierung in der Spültechnik Hobart GmbH</p> <p>Goodfoodmood Duni GmbH</p> <p>Food Trends die bleiben Unilever Austria GmbH</p>
10:30	<p>Pause</p> <p>Hygiene - Reinigen allein ist nicht genug. Ein Ansatz mit System Ecolab GmbH</p> <p>Gemeinschaftsverpflegung mit System Christian Seltmann GmbH</p> <p>Höchste Ansprüche erfüllen Caterline GesmbH</p> <p>Optimierte Produktionsabläufe dank moderner Technik – Digitale Vernetzungslösungen für die Profi Küche Rational AG</p>
12:30	Mittagsbuffet
	<p>Mehr Qualität – Mehr Sicherheit – Weniger Stress IRINOX SPA</p> <p>Digitale HACCP-Überwachung in der Gemeinschaftsverpflegung Rieber & Grohmann GesmbH</p>
15:15	Resümee und Aushändigung der Unterlagen

