INNOVATIONSSEMINAR

Konzept Betriebs- und Sozialgastronomie

8:00 Uhr	**Check-in und Kaffee**
8:30 Uhr	**Vorstellung und Einführung**
	Porzellan-Kompetenz Made in Germany – Maßgeschneiderte Lösungen für Kliniken, Care und Mensa Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH
	Wirtschaftliche Lösungen für Reinigung und Hygiene Alfred Kärcher Vertriebs GmbH
10:00 Uhr	**Pause und Austausch**
	Feel the Difference. Mit Sensorik ins digitale Zeitalter B.PRO I QM-Spot
	Die Zukunft der professionellen Kühltechnik Liebherr-Hausgeräte GmbH
	Nachhaltige Reinigung Ecolab GmbH
11:20 Uhr	**Pause und Austausch**
	Mehr als Wasser – Service KI-digital gedacht EnviroFALK GmbH
	KI in der Spültechnik oder wie 80.000 Bilder Ihren Spülalltag verändern können Hobart GmbH
	PASTA – Klassischer Genuss, grossartig für jeden Tag Hilcona GmbH
12:45 Uhr	**Pause und Austausch**
	Frische, die bleibt - DER Schnelkühler als strategischer Hebel für Innovation in der Speisenversorgung Irinox GmbH – The Freshness Company
	Prozessoptimierung für mehr Produktivität, Qualität und weniger Betriebskosten Rational AG
	Make it clever – Einfach Kaffee Jacobs Douwe Egberts AT GmbH
15:15 Uhr	**Ende**