INNOVATIONSSEMINAR

# Konzept Seniorenverpflegung

| | |
|---|---|
| 8:00 Uhr | **Check-in und Kaffee** |
| 8:30 Uhr | **Vorstellung und Einführung** |
| | **Wirtschaftliche Lösungen für Reinigung und Hygiene**<br>Alfred Kärcher Vertriebs GmbH |
| | **Kalt kochen, ein echt heißes Thema**<br>Hügli Nahrungsmittel GmbH |
| 10:00 Uhr | **Pause und Austausch** |
| | **Die Zukunft der professionellen Kühltechnik**<br>Liebherr-Hausgeräte GmbH |
| | **Systemlösungen, die mitdenken. – Digitaler GN-Behälter und CHECK HACCP für die Speisenverteilung der Zukunft**<br>Rieber GmbH & Co. KG |
| | **Die vernetzte Produktion für mehr Produktivität, Qualität und weniger Betriebskosten**<br>Rational AG |
| 11:20 Uhr | **Pause und Austausch** |
| | **Frische, die bleibt – DER Schnelkühler als strategischer Hebel für Innovation in der Speisenversorgung**<br>Irinox GmbH |
| | **Mehr als Wasser – Service KI-digital gedacht**<br>EnviroFALK GmbH |
| | **KI in der Spültechnik oder wie 80.000 Bilder Ihren Spülalltag verändern können**<br>Hobart GmbH |
| 12:45 Uhr | **Pause und Austausch** |
| | **Sicherheit im Alltag, Eleganz auf dem Tisch – Funktionales Porzellan aus Deutschland (Weiden)**<br>Porzellanfabriken Christian Seltmann GmbH |
| | **The big five - Von tierisch gut bis hygienisch sicher!**<br>Ecolab GmbH |
| | **Mit jedem Schluck ein bisschen Zeit zurück**<br>Jacobs Douwe Egberts DE GmbH |
| 15:00 Uhr | **Ende** |