

## INNOVATIONSEMINAR

### KONZEPT SOZIAL- UND BETRIEBSGASTRONOMIE

<b>8:45</b>	<b>Kaffeempfang</b>
<b>9:00</b>	Vorstellung und Einführung
	<b>KONZEPT: Hygiene - Baustein zur Qualitätssicherung</b> Ecolab GmbH
	<b>KONZEPT: Wasser – die Basis</b> EnviroFalk GmbH
	<b>KONZEPT: Intelligente Spültechnik - Prozessoptimierter Wassereinsatz</b> Hobart GmbH
<b>10:45</b>	<b>Pause</b>
	<b>KONZEPT: Rechtssicherheit – geht das bei gleichzeitiger Kostenreduktion?</b> Steripower GmbH & Co. KG
	<b>KONZEPT: Optimale Wertschöpfung - Fokus Dessert klassisch und to go</b> Hügli GmbH
	<b>KONZEPT: Allergene 2.0 – Nationale Vorschriften, Auskünfte und was andere tun</b> Vogeley GmbH
	<b>KONZEPT: Gäste orientierte Produktion – Handling von Qualität und Quantität</b> Lohberger Küchen Competence Center GmbH
<b>12:35</b>	<b>Mittagsbuffet</b>
	<b>KONZEPT: Mehr Wirtschaftlichkeit und Effizienz</b> Rational AG
	<b>KONZEPT: GarFrische</b> Irinnox SPA
<b>14:20</b>	<b>Pause</b>
	<b>KONZEPT: Get organized for BetterFood</b> Rieber GmbH & Co. KG
	<b>KONZEPT: Bezahlsysteme – Ressourcen Ziel orientiert einsetzen</b> Ventopay GmbH
<b>15:15</b>	<b>Resümee und Aushändigung der Unterlagen</b>