

FORUM

KÜCHE &
TECHNIK
2024

18

JUNI
2024



Premiumlösungen und Ideen aus dem Netzwerk meet & work.

Die Anforderungen, die an die Unternehmer im Bereich Hotel und Gastronomie gestellt werden, wandeln sich rasant. Um Ihnen einige Lösungen zeigen zu können, laden wir Sie herzlich zu unserem Forum ein.

Prozess- optimierung und Umsatz- steigerung in Küche, Hotel & Restaurant

Am **18.06.** von 10:00–17:00 Uhr
in den Räumen von **Welbilt Deutschland**
in D-82436 Eglfing.

mw
meet & work

Eine Forumsveranstaltung
mit dem Netzwerk rund um
das Thema Gastronomie

Livevorträge und Vorführungen

Zusammen mit unseren Partnerfirmen aus den Bereichen der Zulieferbranche zeigen wir Ihnen in verschiedenen Livevorträgen und Vorführungen Ansätze, wie Sie Ihren Betrieb sicher in die Zukunft bringen können.

BARESY

Wir gestalten Hygienische Räume

mit Wandverkleidungen und Sandwichpaneele für Kühl- und Tiefkühlhäuser.

BEER

Food perfectly presented

Innovatives und energiesparendes Warmhalten von Speisen mit 4 Klimaarten in einem Gerät.

BPRO CATERING SOLUTIONS

Auf kleinstem Raum Umsatz generieren!

Punkten Sie unabhängig von der Raumlufttechnik durch den gezielten Einsatz der Kochstation I-Flex und Peripheriegeräten.

BRITA SE

Professional Wasserfilter für den Außer-Haus-Markt

Damit der Außer-Haus-Markt das bestmögliche Wasser für alle Anforderungen nutzen kann, bietet BRITA eine Vielfalt von professionellen Filterlösungen, mit denen das Wasser exakt auf den Bedarf des Nutzers angepasst wird. Mit dem ersten digitalen, intelligenten Filterkopf wurden Standards in der Branche gesetzt.

HOBART

Spülen und polieren mit nur einer Maschine

Das aufwändige Polieren von Besteck gehört jetzt der Vergangenheit an. Sparen Sie Zeit und bares Geld mit der neuen BESTECK PREMIUM von HOBART.

KOMET MASCHINENFABRIK

Ihr Partner rund ums Vakuumieren und Sous-Vide Garen

Zeitenkoppelte Produktion, Verpacken von Lebensmitteln in Gläsern, Verpacken von Flüssigkeiten, Marinaden und Saucen im Vakuumbutel, Sous Vide Garen.

SICOTRONIC

Energieoptimierung

Intelligente Spitzenlastoptimierung zur Effizienzsteigerung und Kostenersparnis in der Hotellerie.

SYSTAIR

Reine Luft für Großküchen

Wir bringen frischen Wind in Ihre Küche! Ergonomie und Behaglichkeit in der Küchenlüftung. Dunstabzugshauben, Lüftungsdecken und Lüftungsanlagen für Großküchen.

TEMP-RITE

Moderne Speisenverteilssysteme. Synergien aus dem Klinik-/Care-Markt

Moderne Speisenverteilssysteme bringen für jede gewerbliche Einrichtung Vorteile – im Erfüllen von Hygiene- und Qualitätsstandards, aber auch der Nachhaltigkeit und Effizienz.

WELBILT

Genuss und Umsatzsteigerung durch Technik

Wie es in Zeiten von Fachkräfte- und Mitarbeitermangel gelingt hohe konstante Speisenqualität zu gewährleisten!



**Auf kleinstem Raum
Umsatz generieren!**



**Food perfectly
presented**



**Wir gestalten
Hygienische
Räume**



**Reine Luft für
Großküchen**



**Intelligente Spitzen-
lastoptimierung für
gewerbliche Küchen**



**Professional
Wasserfilter
für den
Außer-Haus-Markt**



**Moderne Speisen-
verteilssysteme
Synergien aus dem
Klinik-/Care-Markt**



**Spülen und
polieren mit nur
einer Maschine**



**Genuss und Umsatz-
steigerung durch
Technik**



**Vakuieren und
Sous-Vide Garen**

Eine Forumsveranstaltung
mit dem Netzwerk rund um
das Thema Gastronomie

mw
meet & work

TEILNEHMENDE FIRMEN AUS UNSEREM MEET & WORK NETZWERK



let's meet



Besuchen Sie uns am **18.06.24** von 10:00–17:00 Uhr bei **Welbilt Deutschland** in Eglfing.

Die Anmeldung ist über diesen Link möglich:
gstoo.de/meetandwork-forum-kueche-technik-06-2024
Zugangscode: **meet-forum-welbilt-06-24**



WELBILT DEUTSCHLAND GMBH
TALSTRASSE 35 | D-82436 EGLFING

Eine Forumsveranstaltung
mit dem Netzwerk rund um
das Thema Gastronomie

mw
meet & work