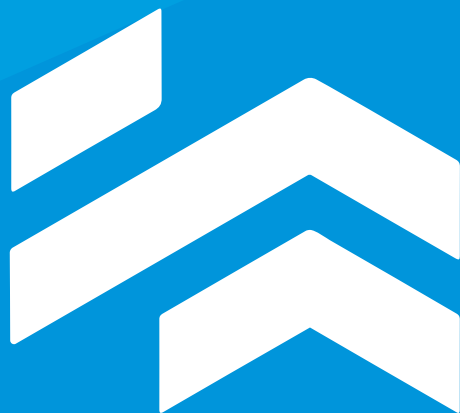
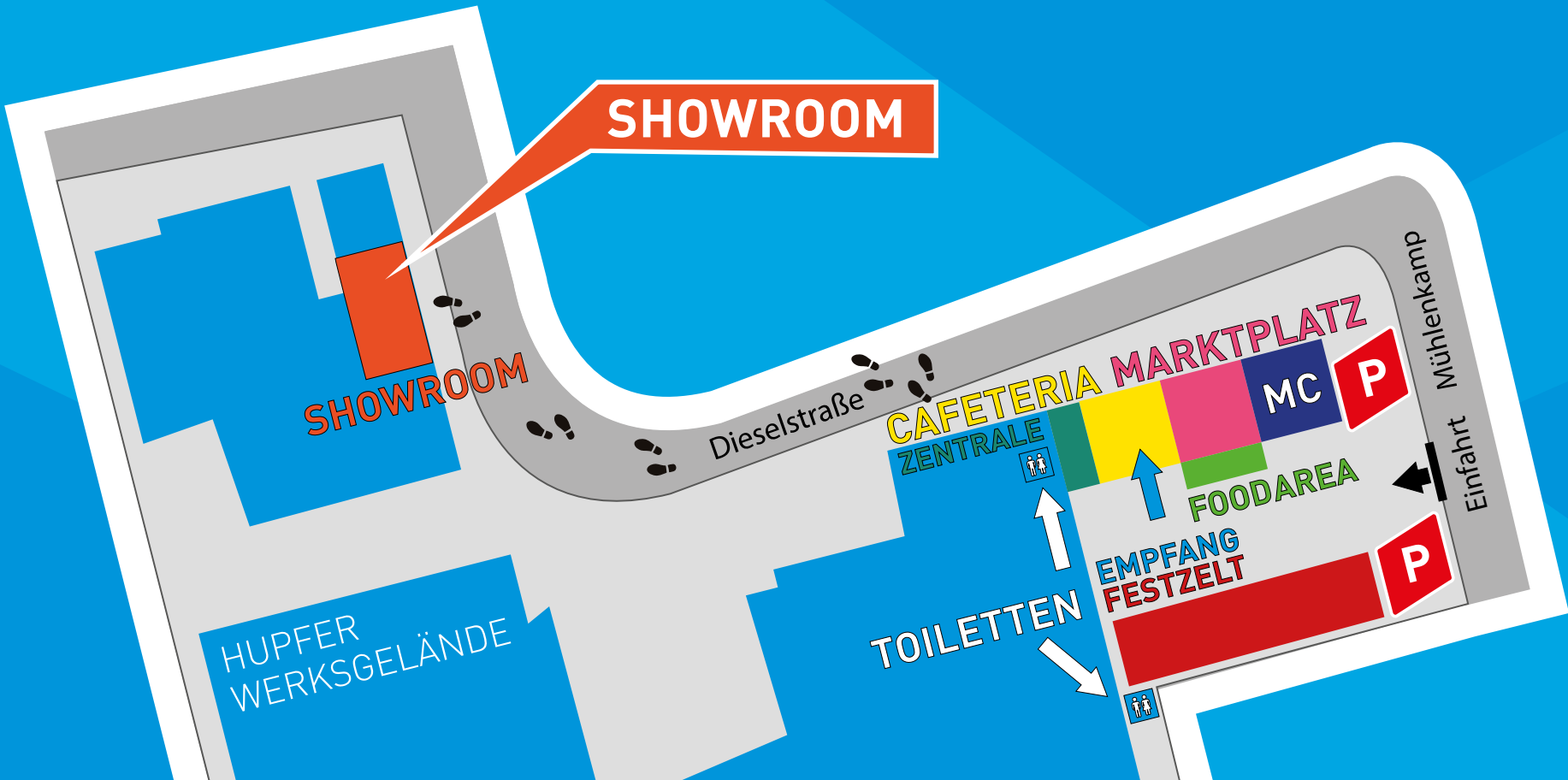




HUPFER

COMMERCIAL
CATERING

POP UP EXPO

PROGRAMM	REFERENT	KATEGORIE	FOKUS	LOCATION	UHR 09.00	09. 15	09. 30	09. 45	10. 00	10. 15	10. 30	10. 45	11. 00	11. 15	11. 30	11. 45	12. 00	12. 15	12. 30	12. 45	13. 00	13. 15	13. 30	13. 45	14. 00	14. 15	14. 30	14. 45	15. 00	15. 15	15. 30	15. 45	ab 16.00
Anmeldung				Cafeteria																													
Begrüßung	Marc Reichling Geschäftsführung Hupfer			Festzelt																													
Werksführung		Werksführung		Start: Festzelt																													
Isobox Speisentransportboxen Unsere neuen Modelle für die perfekte Speisenlogistik	Hupfer	Themeninsel	G C K	Showroom																													
VarioCart Die neuesten Weiterentwicklungen unseres Erfolgsprodukts	Hupfer	Themeninsel	G C K	Showroom																													
Hupfer Ideenecke Gemeinsam im Austausch praxisnahe Lösungen entwickeln	Hupfer	Themeninsel		Showroom																													
Hotel Corner Hupfer Produktlösungen für die Hotellerie	Hupfer	Themeninsel	H	Showroom																													
DropIns für die Speisenausgabe Die Neuvorstellungen für eine attraktive und effiziente Speisenausgabe	Hupfer	Themeninsel	G H	Marktplatz																													
Fahrerlose Transportsysteme Die zukunftsorientierte Lösung für Personalengpässe und effiziente Materialflüsse	MLR System	Themeninsel	K	Marktplatz																													
Masterclass „Der Weg der Tomate“ - Spannende Learnings für Planer und Interessierte über den Logistikprozess der Tomate	Hupfer Meiko Viessmann	Planer Masterclass	P	Festzelt																													
Insight Talk Hotellerie Spannende Diskussion mit verschiedenen Perspektiven aus der Hotelbranche		Speaker	H	Festzelt																													
Cook & Chill Verpflegungssystem Welche Mehrwerte schaffen die Hupfer Lösungen in diesem Verfahren	Hupfer	Speaker	G K C	Festzelt																													
KEYNOTE Benedikt Böhm CEO und Extremsportler begeistert mit Impressionen zum Thema Risikomanagement, Motivation und Führung		Speaker		Festzelt																													
Vollautonome Ghost Kitchen Robotik-Technologie setzt neue Maßstäbe	F&B Hereos	Speaker		Festzelt																													
Show-Cooking Multifunktionelle Gartechiken, neueste Vakuumiertechnik und Schnellkühlung im Einsatz	· MKN · CoolCompact · Henkelmann	Aussteller	G H	MC																													
Aussteller Area Vielfältige Einblicke aus der Branche	· MenüMobil · Westlink · Giobotics · Tobit · Dr. Weigert · Melitta Professional · Stayhot	Aussteller		Cafeteria MC																													
Abendveranstaltung ab 16:00 Uhr				Food-Area																													18:30 Uhr BBQ