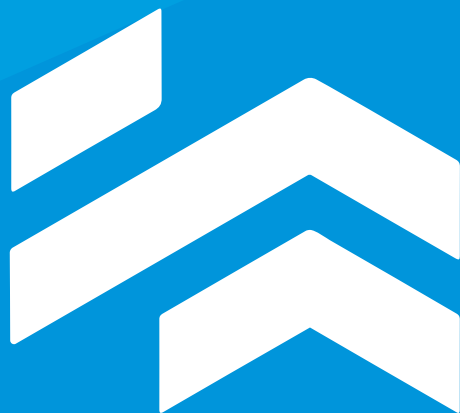
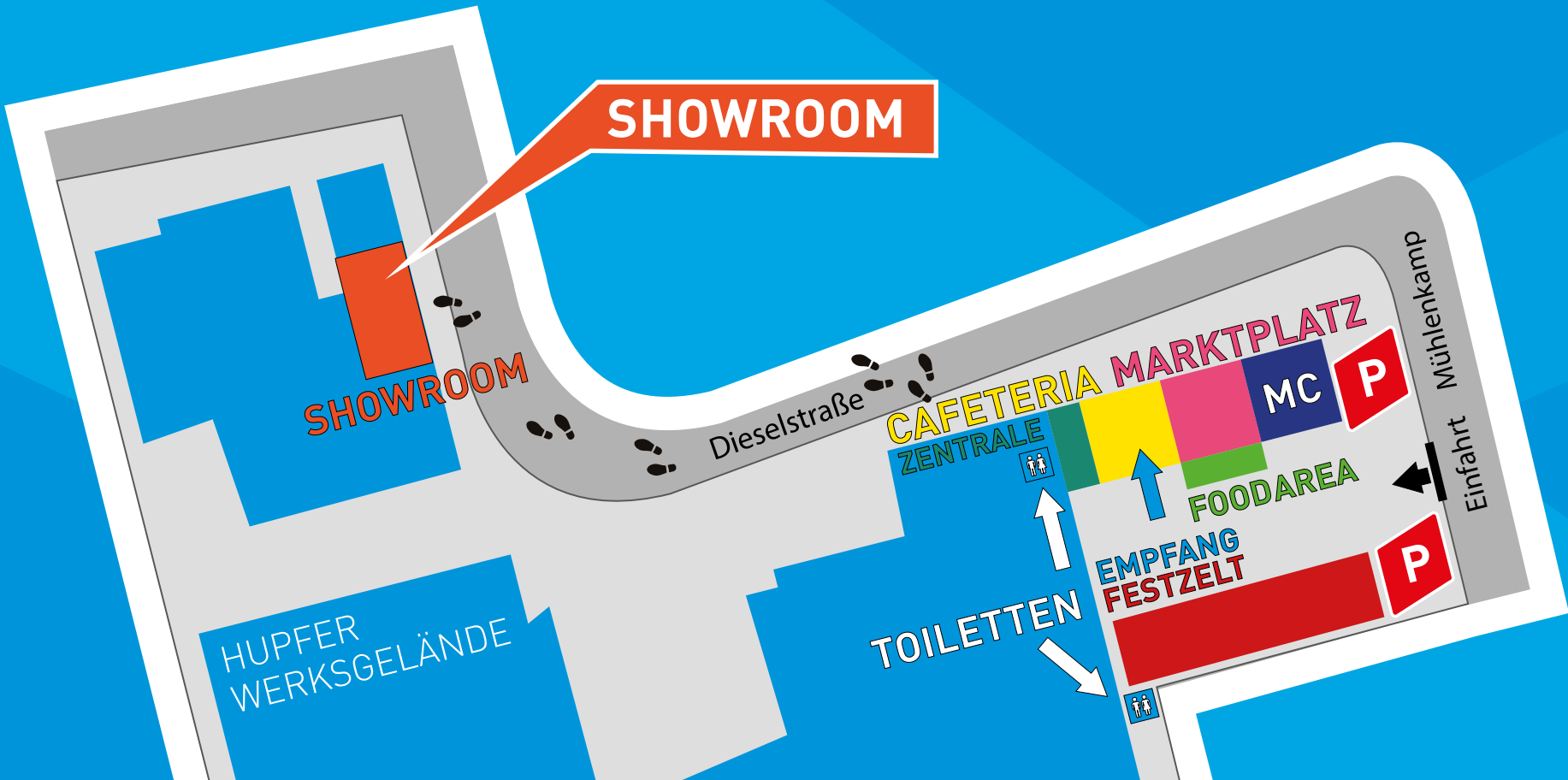




HUPFER POP UP EXPO

CARE

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 · Weslink · Giobotics · Tobit · Dr. Weigert · Melitta Professional · Stayhot	Aussteller		Cafeteria MC																														
Abendveranstaltung ab 16:00 Uhr				Food-Area																														18:30 Uhr BBQ