



# HUPFER POP UP EXPO

COMMERICAL  
CATERING

PROGRAMM	REFERENT: IN	KATEGORIE	LOCATION	09:00	09:20	09:40	10:00	10:20	10:40	11:00	11:20	11:40	12:00	12:20	12:40	13:00	13:20	13:40	14:00	14:20	14:40	15:00	15:20	15:40	16:00	16:20	16:40	18:00	
<b>Empfang</b>			Cafeteria	[Occupied]																									
<b>Begrüßung</b>	Fa. Hupfer, Herr Marc Reichling, Vertriebs- und Marketingleiter		Festzelt		[Occupied]																								
<b>Neue Wege gegen den Fachkräftemangel</b> Spannende Ansätze gegen den Fachkräftemangel in der Gastronomie.	HGS Rheinland, Mathias Turowski Bildungsgangleiter der HGS	Speaker	Festzelt			[Occupied]																							
<b>KI in der Küche</b> 8 von 10 Tätigkeiten übernehmen in Zukunft die KI und Automatisationen. So können Sie maximal davon profitieren!	Küchenherde, Markus Wessel Digitalisierungs-Berater	Speaker	Festzelt										[Occupied]																
<b>KEYNOTE Kommunikationsstrategien für den Alltag</b> „Ich krieg Dich! Menschen für sich gewinnen“ Ein Ex-Agent verrät die besten Strategien.	Leo Martin, Ex-Geheimagent Keynote-Speaker	Speaker	Festzelt																[Occupied]										
<b>Revolution in der Kita-Verpflegung</b> Die Cool-Cooking-Box ist die Antwort.	Fa. Hupfer, Philipp Schumacher Leiter Produktmanagement	Speaker	Festzelt																						[Occupied]				
<b>Werksführung</b>			Start: Festzelt				[Occupied]			[Occupied]						[Occupied]													
<b>DropIns für die Speisenausgabe</b> Die Neuvorstellungen für eine effiziente und praxisnahe Speisenausgabe.	Fa. Hupfer, Daniel Wiechers Produktmanager Speisenausgabeanlagen	Themeninsel	Showroom (Eingang)							[Occupied]						[Occupied]													
<b>Die Software zur Überwachung Ihrer Küchengeräten</b> Kibi Scada: der moderne Küchenleitstand.	Fa. WESLINK, Christofer Weßeling Softwareingenieur	Aussteller	Showroom (Großer Salon)				[Occupied]																						
<b>Hupfer Farbkonzept</b> Wir bringen Farbe ins Spiel! Vorstellung unserer antibakteriellen und modernen Farbpalette.	Fa. Hupfer, Anna Kettermann Commercial Catering Produktmanagerin	Themeninsel	Showroom (Ausstellung)								[Occupied]						[Occupied]												
<b>Melitta Insider Tipps</b> Kaffeebohnen-Know-how und die effiziente Kalkulation von Kaffeeautomaten.	Fa. Melitta Professional, Dietmar Krämer Key-Account-Manager	Aussteller	Zentrale				[Occupied]																						
<b>Cook&amp;Serve-System</b> Das neue Cook&Serve-System mit dem innovativen Infrarot-Stapler von MenüMobil.	Fa. MenüMobil, Georg Fischler Innendienst Vertriebsleiter	Aussteller	Marktplatz													[Occupied]													
<b>Hupfer Variocart</b> Servierwagen neu gedacht. Stark gemacht.	Fa. Hupfer, Philipp Schumacher Leiter Produktmanagement	Themeninsel	Marktplatz														[Occupied]	[Occupied]				[Occupied]							
<b>Küchenmöbel</b> Die neue Bauweise unserer Hupfer Back-of-House-Küchenmöbel.	Fa. Hupfer, Daniel Wiechers Produktmanager Speisenausgabeanlagen	Themeninsel	Marktplatz															[Occupied]					[Occupied]						
<b>Revolution in der Kita-Verpflegung</b> Die Cool-Cooking-Box ist die Antwort. Austausch und Praxistest.	Fa. CoolCooking Tim Jürgens & Marcus Mues	Aussteller	Marktplatz				[Occupied]																						
<b>Show-Cooking</b> Multifunktionelle Gartechiken und Schnellkühlung im Einsatz.	Fa. MKN, Winand Vogt & Fa. CoolCompact Andreas Glose	Aussteller	MC				[Occupied]																						
<b>Spültechnik Expertenwissen</b> Input zu modernster Spültechnik, Speiseresteentsorgung und effizienten Reinigungsprozessen.	Fa. Meiko, Ute Wiesner Vertriebsleitung Meiko Hannover	Aussteller	Cafeteria				[Occupied]																						
<b>KI-Kassensysteme</b> KI- und kamerabasierte Kassensystem in der Gemeinschaftsgastronomie.	Fa. visioncheckout, Tobias Kohlhaas Sales Manager	Aussteller	Cafeteria				[Occupied]																						
<b>Serviceroboter</b> Robotik in der Gastronomie. Die wirtschaftlich-digitale Antwort auf den Fachkräftemangel in der Branche?	Fa. Giobotics, Ralf Hauschild Vertrieb	Aussteller	Cafeteria				[Occupied]																						
<b>Snack-around-the-clock-Buffer</b>		Catering	Food-Area	[Occupied]																									
<b>Abendveranstaltung</b>			Festzelt																									ab 18:00	

[Occupied] Station durchgehend besetzt