



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

Station durchgehend besetzt