

## Pressemitteilung



Starnberg, den 15. März 2019

### Konferenz mit Besichtigung und Best Practices

## Großküchen und Betriebsgastronomie 2019

**Wie sieht die Küche 4.0 aus? Welche energieeffizienten Konzepte und Lösungen gibt es für die moderne Großküche? Wie sehen zukunftsorientierte Bezahlssysteme aus? Welche Lebensmittel werden in der Großküche der Zukunft verwendet?**

Diesen und weitere Fragen widmet sich die Fachkonferenz in München. Schon im fünften Jahr werden hier zahlreiche Vorträge von Experten wie auch Praxisbeispiele präsentiert. Ein besonderes Highlight sind die exklusiven Besichtigungen der Mensa des Forschungs-Campus Garching des Studentenwerks München, der neuen Mitarbeitergastronomie der BayernLB und das Speisenverteilzentrum (SVZ) des Universitätsklinikums München.

### **Bau und Betrieb von Großküchen und Betriebsgastronomie 2019**

22./23. Mai 2019 in München

[www.management-forum.de/grosskueche](http://www.management-forum.de/grosskueche)

Parallel zur Konferenz gibt es eine fachbegleitende Ausstellung mit vielen Partnern, die sich den hochkarätigen Teilnehmern präsentieren. Hier steht konstruktives und erfolgreiches Netzwerken im Mittelpunkt.

Bei Fragen oder zur Anmeldung wenden Sie sich gerne an Elisabeth di Muro,  
Tel: +49 8151/ 2719-0 oder per Mail an [info@management-forum.de](mailto:info@management-forum.de)