



# Bau und Betrieb von Großküchen und moderner Betriebsgastronomie 2016

Jahrestagung rund um Trends und Effizienz – mit vielen Praxisbeispielen und Besichtigungen top-moderner Großküchen | 13. und 14. Oktober 2016 in Wien

## **ACO auf der Fachkonferenz Bau und Betrieb von Großküchen 2016!**

Moderne Food Trends, regionale Lebensmittel, naturnahe Landwirtschaft und biologisches Obst und Gemüse - das Bewusstsein der Konsumenten für gesundes Essen nimmt täglich zu. Für Großküchen, Gastronomiebetriebe und die Lebensmittelindustrie ergeben sich aus diesem Wunsch nach Frische neue Herausforderungen an Lagerhaltung, Zubereitung und vor allem Hygiene. Als Spezialist für hygienische Entwässerungslösungen in Großküchen und der Lebensmittelindustrie ist ACO dieses Jahr als Partner und Aussteller mit den Themen:

- Hygienische Entwässerung von Küchen, Gastronomiestätten und Lebensmittelproduktionen und
- Hygienische Lagerung und Entsorgung von Nassmüll bei der Fachkonferenz direkt Vorort.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!