



כנס מטבחכם

יום רביעי / 13.7 / Yes planet ראשון לציון

סדר יום כנס מטבחכם

התכנסות / מתחם מציגים / כיבודי בוקר פתיחת הכנס

08:30-09:15

09:15-09:30

ירון תלמי, מנכ"ל סיסתמה
עולם המחר - העתיד הניצב בפני עולם ההסעדה והצורך במתן מענה
חכם, חדשן ויצירתי

09:30-09:50



Seamus McNamara, Managing Director, Verify Technologies
מערכות מידע תומכות החלטה במטבח העתידי

09:50-10:20



אברהם מורדוק, יו"ר Foodfix
מטבחכם = מטבח המוכן לאתגרים השיוקיים, הטכנולוגיים והניהוליים
של השנים הבאות

10:20-10:40



אייל יקר, מנכ"ל Kiroskay-Palbam
מזמינים היום את הציוד למטבח המחר

10:40-11:00



הפסקה קפה וכיבוד קל

11:00-11:30

הרב אברהם משה הלפרין, מכון מדעי טכנולוגי להלכה (ירושלים)
מר דב ציוני, מנהל מחקר ופיתוח, מכון מדעי טכנולוגי להלכה (ירושלים)
פתרונות טכניים בענייני שבת וכשרות למערכות ייצור אוכל וציוד
מטבחים, במטבח התעשייתי המוסדי והביתי.

11:30-12:00



יוסי קוניין, CTO, לוגי דיאט
מנה אישית לכל דורש - מה צופן העתיד למטבחים המקצועיים?

12:00-12:20



שלמה בר ציון, מנכ"ל Equip
חשיבה תעשייתית בניהול המטבח המקצועי

12:20-12:40



רוית אורן, סמנכ"ל משאבי אנוש בקבוצת עוף טוב
מדדי שביעות רצון ככלי לשיפור ביצועי עובדים

12:40-13:00



פאנל מומחים: מה הוא הפער שארגוני ההסעדה חייבים לסגור? **אבי הוכמן** מנכ"ל iss, **מיקי פלג** סמנכ"ל קבוצת פתאל, **שמוליק מרכוס** יועץ
הסעדה, **יצחק מרום**, סמנכ"ל שירותי בריאות כללית

13:00-13:30



ארוחת צהריים

לפרטים והרשמה
לחץ כאן

ינון הכהן הכנס ה-1 למטבח חכם | 050-7877090 | inon@i-con.co.il | icon conferences

נותני חסות:



SYSTEMEMA
GLOBAL FOODSERVICE CONSULTANTS



כל הפתרונות למטבח המקצועי



הפתרון הכובן לניהול מזון



התאחדות המלונות בישראל