



**Innovationen mit Relevanz
schaffen Wachstum**

Denktopf Programm 2018

Denktopf Wissensforum

[DENK] TOPF
WISSENS
FORUM



Für die drei Tage unserer Denktopf Wissensforen haben wir hilfreiches Fachwissen für Ihren Arbeitsalltag vorbereitet. Dabei haben wir mit unseren Denktopf Partnern immer im Blick: relevant sein und bleiben.

Wissensforum 1 | 25.04.2018

Wissensforum 2 | 21.06.2018

Wissensforum 3 | 08.11.2018

Bedeutungsvoll bleiben

KAHLA: „cupit – Genuss mit Mehrweg“ – die Markenrevolution gegen Einwegbecher | **MEIKO:** Verantwortungsvoller und sauberer Umgang mit Lebensmittelresten | **Küppersbusch:** 800 Grad für das perfekte Steak! | **RATIONAL:** Bedeutungsvoll und aromatisch: die Räucher- und Sous-Vide-Methode auf den Punkt

Sinnvoll agieren

Cool Compact: Zeitentkoppelte Speisenproduktion und anspruchsvolles Servieren | **RATIONAL:** Sinnvoll und effizient: Entkoppelung von Produktion und Speisenverteilung mit der Cook & Chill Methode | **Steelite:** A passion to inspire: innovative Serien für Buffet und gedeckten Tisch, garniert mit der 10-Jahre-Kantengarantie

Mehrwert im Blick

MKN: Garen in Perfektion durch modernste Garteknik | **Beer Grill:** Niedertemperaturgaren und Speisenpräsentation in Perfektion | **KAHLA:** Multifunktionale, innovative Produkte bieten Design mit Mehrwert | **MEIKO:** Verantwortungsvoller und sauberer Umgang mit Lebensmittelresten



On-Tour | 23.08.2018

Denktopf On-Tour

Wie immer reisen wir gemeinsam im August nach Köln an den Rhein. Sie haben die exklusive Gelegenheit, ausgefallene, neue und relevante Gastronomiekonzepte kennenzulernen. Wir erfahren vor Ort, wie Zusammenhänge Relevanz am Markt schaffen, und touren durch verschiedene besondere und erfolgreiche Gastronomiebetriebe. Melden Sie sich schnell an, die Plätze sind begehrt.

[DENK] TOPF
ON TOUR®



Branchen-Tagung | 11.10.2018

Denktopf Kompakt Branchen-Tagung

Seien Sie Teil der elften Branchen-Tagung, die unter dem Motto „Bedeutsamkeit stärken – Relevanz offline und online“ steht und ein neues Format hat. Dieses Mal laden wir zu einer Abendveranstaltung ein: Freuen Sie sich auf eine besondere Location, ein anspruchsvolles Dinner und interessante Referenten. Wir schaffen in einer anregenden Umgebung den Rahmen für persönliches Kennenlernen, Kontaktpflege und natürlich gute Gespräche. Ein Highlight ist Business-Comedian Oliver Tissot, der uns auf seine ganz besondere Weise durch den Abend begleiten wird. Melden Sie sich direkt an – die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

[DENK] TOPF
KOMPAKT



Jetzt Infos anfordern

[DENK] TOPF

WISSENS
FORUM



25.04.2018 | 21.06.2018 | 08.11.2018

Buchen Sie drei Seminare, die Ihren Arbeitsalltag unterstützen. Nutzen Sie das Wissen über aktuelle Entwicklungen, Branchentrends und Themen, die Sie in der Praxis direkt umsetzen können.

[DENK] TOPF

ON TOUR®



23.08.2018 | Reisen Sie mit uns nach Köln und erleben Sie ausgefallene, relevante Gastronomiekonzepte vor Ort. Networking und gutes Essen inklusive.

[DENK] TOPF

KOMPAKT



11.10.2018 | Die elfte Branchen-Tagung steht unter dem Motto „Bedeutsamkeit stärken – Relevanz offline und online“. Sie findet als Abendveranstaltung mit Dinner und Bühnenprogramm statt.

Bitte informieren Sie mich über die oben angekreuzten Denktopf Aktivitäten.
Weitere Informationen auch unter www.hoerstke.de oder per Telefon unter **02302 1677**

<hr/>	<hr/>
Vorname	Nachname
<hr/>	<hr/>
Straße/Nr.	PLZ/Ort
<hr/>	<hr/>
Unternehmen	Telefon-Nr.
<hr/>	<hr/>
Datum	Unterschrift

Liebe Kunden und Freunde,

in gesättigten Märkten konsumieren Kunden nicht mehr, was sie brauchen, sondern was sie sich wünschen. Die Frage der Dienstleister ist dabei: Ist man relevant für die Kunden und wie kann man es bleiben? Mit welchen Innovationen kann man in Zukunft wachsen und sein Geschäft erfolgreich gestalten?

Wir haben bei all unseren Denktopf Veranstaltungen 2018 die Relevanz im Blick.

Profitieren Sie von praxisnahem Wissen aus der und für die Gastrobranche. Seien Sie Teil der elften Branchen-Tagung, reisen Sie mit nach Köln zur Denktopf On-Tour und nutzen Sie unsere drei Wissensseminare mit unseren Denktopf Partnern. Wir freuen uns auf Sie.



Peter Hörstke

Dirk Hörstke

HÖRSTKE

GROSSKÜCHEN/EINRICHTUNGEN

Liegnitzer Straße 11
58454 Witten
Tel.: 02302 1677
Fax: 02302 1641

Zollstockgürtel 59
50969 Köln
Tel.: 0221 78950758
Fax: 0221 78950756

www.hoerstke.de
info@hoerstke.de