

[DENK] TOPF RELEVANZ *2018*



**Bedeutungsvoll
bleiben**

Einladung zum 1. Denktopf Wissensforum 2018
am 25. April in Witten



BEER[®]

compact
Kühlschränke

FAKO-M
Getränke


KAHLA
PORZELLAN FÜR DIE SINNE



Küppersbusch
Feuer und Flamme seit 1875

m
MEIKO
Die saubere Lösung



RATIONAL


steelite
INTERNATIONAL

Relevant sein und bleiben

Wer für seine Gäste und Kunden eine Bedeutung hat, der wird in Erinnerung bleiben. Um diese Relevanz geht es in unserem ersten Wissensforum im April: gleich vier Denktopf Partner vermitteln Ihnen sinnvolles Praxiswissen mit Relevanz für die Branche. Erleben Sie Küppersbusch, KAHLA, MEIKO und RATIONAL mit ihren kompakten und informativen Vorträgen.

Küppersbusch – 800 °C für das perfekte Steak.

KAHLA – „cupit – Genuss mit Mehrweg“ – die Markenrevolution gegen Einwegbecher.

MEIKO – Verantwortungsvoller und sauberer Umgang mit Lebensmittelresten.

RATIONAL – Bedeutungsvoll & aromatisch – Auf den Punkt die Räucher- und Sous-Vide-Methode.



Das Seminar findet am 25. April 2018 von 10:00 bis 15:00 Uhr bei HÖRSTKE, Liegnitzer Straße 11, in Witten statt.



ANTWORTFAX 02302 1641

» Hiermit möchte ich mich verbindlich für das Seminar am **25. April 2018** von **10:00 bis 15:00 Uhr** anmelden.

Personenzahl

 Vorname Nachname

 Straße/Nr. PLZ/Ort

 Unternehmen Telefon-Nr.

 Datum Unterschrift

Anmeldefrist: Anmeldungen werden bis zum **18. April 2018** angenommen.

Erfolg mit Wissen sichern

Melden Sie sich direkt für das Wissensforum mit unseren Denktopf Partnern **Küppersbusch**, **KAHLA**, **MEIKO** und **RATIONAL** an und profitieren Sie von nützlichem Wissen für Ihren Arbeitsalltag.

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
-----------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------



Darauf dürfen Sie sich freuen:

Der Denktopf 2018 dreht sich um die Relevanz. Wir haben bei all unseren Denktopf Veranstaltungen gemeinsam mit unseren Partnern immer im Blick, wie man relevant ist und bleibt. Profitieren Sie von praxisnahem Wissen aus der und für die Gastrobranche. Nutzen Sie unsere praxisnahen Wissensseminare für Ihren beruflichen Alltag.

Seminarziel » Wir zeigen Anwendung und Technik auf höchstem Niveau und Lösungen, die Ihren Arbeitsalltag verbessern können. **Methode** » Am Gerät darstellen und ausprobieren und viel Zeit, um Fragen zu stellen und Erfahrungen auszutauschen. **Zielgruppe** » Unternehmer, Geschäftsführer, Gastronomen und Küchenleiter von Cateringunternehmen, Gastronomie und Hotellerie.

Gesamtpaket » Sie erhalten den Seminarinhalt in einer von uns zusammengestellten Materialmappe. **Lunchpaket** » Sie erhalten während der Veranstaltung Pausengetränke und Lunch. **Wegbeschreibung** » Bei Anmeldung erhalten Sie eine detaillierte Wegbeschreibung.

Geschäftsbedingungen

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt je Teilnehmer für das Seminar **120,- Euro.**

Besuchen mehrere Personen des gleichen Unternehmens denselben Seminartermin, erhält jeder weitere Teilnehmer 5 % Ermäßigung. Die Konditionen für die weiteren Seminare teilen wir Ihnen auf Anfrage gern mit. Im Preis enthalten sind Teilnahmegebühr, Seminarunterlagen und Bewirtung.

Anmeldung

Die Anmeldung mit dem rückseitigen Antwortfax ist verbindlich. Sie erhalten eine Anmeldebestätigung zusammen mit der Rechnung. Es können nur die ersten 30 Anmeldungen berücksichtigt werden.

Rücktritt

Bei Absagen, die erst eine Woche vor der Veranstaltung bei uns eintreffen, erheben wir eine Gebühr von 55,- Euro. Bei später eintreffenden Absagen und bei Nichterscheinen des Teilnehmers, auch im Falle höherer Gewalt, ist die volle Rechnungsgebühr fällig. Ein Ersatzteilnehmer kann selbstverständlich gestellt werden.