

[DENK] TOPF PRÄSENZ *2019*



Präsenz stärken.

Einladung zum 2. Denktopf Wissensforum
am 16. Mai 2019 in Gelsenkirchen

Präsenz stärken.

Der Wunsch nach Beratung, Austausch und Face-to-face-Dialogen ist gerade in der Gastronomie der Hebel für erfolgreiche Geschäfte. Das zweite Denktopf Wissensforum mit unseren Partnern Küppersbusch, Steelite International und MEIKO dreht sich um die eigene Präsenz am Markt und liefert viel Praxiswissen.

Mit **Küppersbusch** wird's praktisch: Rührwerkskessel, BeefCraft und multifunktionale Kippbratpfanne kommen zum Einsatz. **Steelite International** zeigt die attraktive und nachhaltige Verbindung von der Profi-Küche zum gedeckten Tisch oder zur Buffet-Präsentation. **MEIKO** – Der Nutzen spricht für sich: Wie Kunden unsere Präsenz nachhaltig stärken.



Das Seminar findet am 16. Mai 2019 von 10:00 bis 15:00 Uhr bei Küppersbusch, Küppersbuschstraße 2 in Gelsenkirchen statt.



ANTWORTFAX 02302 1641

» Hiermit möchte ich mich verbindlich für das Seminar am 16. Mai 2019 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 9. Mai 2019 angenommen.

Erfolg mit Wissen sichern

Melden Sie sich direkt für das Seminar mit unseren Denktopf Partnern **Küppersbusch**, **Steelite International** und **MEIKO** an und profitieren Sie von nützlichem Wissen für Ihren Arbeitsalltag.

HÖRSTKE
GROSSKÜCHEN/EINRICHTUNGEN
Liegnitzer Straße 11 Kelvinstraße 25
58454 Witten 50996 Köln
Tel.: 02302 1677 www.hoerstke.de
Fax: 02302 1641 info@hoerstke.de



Food perfectly presented **BEER**

**cool
compact**
coolpower heat

FAKO-M
FLAMM-ALU

KAHLA
PORZELLAN FÜR DIE SINNE

K Küppersbusch
Feuer und Flamme seit 1876

**m
MEIKO**
The clean solution

**M
KN**

RATIONAL

steelite
SAFETY & SOUND TECHNOLOGY



Darauf dürfen Sie sich freuen:

Bei unseren Denktopf-Veranstaltungen 2019 geht es um Präsenz und Wettbewerbsvorteile wie Erreichbarkeit, Sichtbarkeit und Verfügbarkeit von Mitarbeitern. Profitieren Sie von praxisnahem Wissen aus und für die Gastro-Branche. 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.