



**Sichtbarkeit auf
allen Ebenen.**

Erfolg durch Präsenz

Liebe Kunden, Partner und Freunde, während die digitale Welt immer wichtiger wird, hat das persönliche Gespräch aus unserer Sicht nach wie vor eine sehr große Bedeutung. Als Gastronom heißt es, die eigene Präsenz am Markt zu steigern, sichtbar zu sein – digital und real. Es geht um Zuverlässigkeit, Vertrauen und darum, als sympathische Marke im Kopf zu bleiben. Unser Denktopf 2019 mit Fokus auf Präsenz hat in allen Veranstaltungen Möglichkeiten aufgezeigt, wie man als Verantwortlicher aus Gastronomie und Gemeinschaftspflege seine eigene Präsenz hervorheben kann. Ein Zusammenspiel von Wissen über zukünftige Branchen-Entwicklungen, technischen Innovationen und der richtigen Kundenorientierung. Immer mit Bezug zur eigenen Präsenz am Markt, um den geschäftlichen Erfolg zu sichern. Schön, wenn Sie 2019 dabei waren und wir Sie im nächsten Jahr bei unseren Veranstaltungen wiedersehen.

Herzliche Grüße aus Witten

**Peter Hörstke und
Dirk Hörstke**

Geschäftsführer der
HÖRSTKE Großküchen/
Einrichtungen GmbH



Immer im Blick: präsent sein und präsent bleiben

An drei Tagen gab bzw. gibt es gemeinsam mit unseren Denktopf Wissensforen hilfreiches Fachwissen für Ihren Arbeitsalltag:

Wissensforum 1 | 28.03.2019

Wissensforum 2 | 16.05.2019

Wissensforum 3 | 07.11.2019



Wirkung zeigen.

RATIONAL: ConnectedCooking® – die Digitalisierung und die gleichbleibende Qualität in der Küche. **Steelite International** zeigte die attraktive und nachhaltige Verbindung von der Profiküche zum Gedeckten Tisch. Garen, Kühlen, Präsentieren und Servieren: **Cool Compact** verbindet einzelne Bereiche für einen perfekten Ablauf unterschiedlicher Prozesse. **Beer Grill:** Das bewährte Culinarior-System bietet alle Schlüsselfaktoren für eine erfolgreiche und zielgerichtete Speisenpräsentation.



Präsenz stärken.

Mit **Küppersbusch** wurde es praktisch: Rührwerkskessel, BeefCraft und multifunktionale Kippbratpfanne kamen zum Einsatz. **Steelite International** zeigte die attraktive und nachhaltige Verbindung von der Profiküche zum Gedeckten Tisch oder zur Buffetpräsentation. **MEIKO** präsentierte, wie Kunden unsere Präsenz nachhaltig stärken.



Verbindung schaffen.

So geht Nachhaltigkeit beim Servieren: **KAHLA** zeigt den Cupt Becher mit RFID Chip, tariertes Porzellan und neue Farb- und Design-trends. **MKN** erklärt zeitgemäße Garmethoden und wie sie am besten in der Praxis eingesetzt werden. **Cool Compact** verbindet: Es geht um zeitentkoppelte, thermische Speisenzubereitung mit dem Schnellkühler/Schockfroster, ums Runterkühlen und Finalisieren.



29. August 2019

Dabei sein und lernen.

Ende August führte die Denktopf On-Tour vierzig Teilnehmer nach Dortmund und Umgebung. Spannende und moderne Gastronomiekonzepte standen auf dem Programm und gewährten exklusive Einblicke in topmoderne Gastronomiebetriebe.



10. Oktober 2019

[DENK] TOPF KOMPAKT



Ausstrahlungskraft erzeugen. Warum Wirkung wirkt.

Rund 120 Gäste nahmen ein anspruchsvolles Dinner im puristischen und ausgefallenen Ambiente der beeindruckenden HALLE TOR 2 in Köln ein. Unsere exklusive Abendveranstaltung wurde mit eindrucksvollen Impulsvorträgen von Burkart Schmid, dem Chefredakteur der gv-praxis und des Onlineportals FOOD SERVICE, und dem Keynote Speaker und Moderator Bert Helbig ergänzt.

Im Fokus des Abends standen das Netzwerken und der Erfahrungsaustausch innerhalb der Branche.





Niederlassung Köln mit neuer Adresse

Wir freuen uns, Ihnen unsere Niederlassung in Köln an einem neuen Standort in der Kelvinstraße 25 in stylischem Loft-Ambiente präsentieren zu dürfen. Unser Team ist für Sie im Gebiet Köln mit Büro, Ausstellung und Service-Fahrzeugen da. Vereinbaren Sie gern ein Beratungsgespräch mit uns.

Telefon: **02236 4904922**

Projekte 2019

Für Sie. Vor Ort. Das Beste. Konsequenter angewandt und umgesetzt in diesen vier Referenzobjekten in unterschiedlichem Umfang:

Showroom in Witten

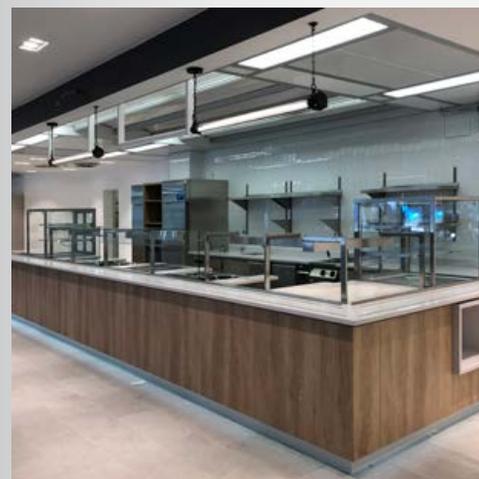
Auf über 200 Quadratmetern können Sie in angenehmer Atmosphäre Produkte unseres Online-shops kennenlernen und ausprobieren. Zahlreiche Muster aus unseren Sortimenten Gedeckter Tisch, Großküchentechnik und Küchenzubehör stehen für Sie bereit. Vereinbaren Sie einfach ein Beratungsgespräch mit uns.

Telefon: **02302 1677**



Website & Onlineshop

Unter www.hoerstke.de finden Sie alle wichtigen Informationen zu Service, Leistungen, Unternehmen, Referenzobjekten, Kundenstimmen, offene Stellen sowie Anmeldung und Impressionen zu den Denktopf Veranstaltungen. Im Onlineshop www.hoerstke-shop.de finden Sie unzählige Produkte in den Kategorien Gedeckter Tisch, Großküchentechnik und Küchenzubehör. Zu jedem Produkt gibt es Preisstaffeln, Verfügbarkeit, garantierte Lieferzeiten, einen Ansprechpartner für die Beratung und attraktive Sonderangebote.



Top Tegel, Berlin



Feuerwache Leverkusen



Geberit, Langenfeld



HOT Hotel, Frankfurt

HÖRSTKE

GROSSKÜCHEN/EINRICHTUNGEN

Liegnitzer Straße 11
58454 Witten

Tel.: 02302 1677

Fax: 02302 1641

Kelvinstraße 25
50996 Köln

Tel.: 02236 4904922

Fax: 02236 4904920

www.hoerstke.de
info@hoerstke.de

Impressum

Denktopf Direkt – eine Information für Kunden, Partner und Freunde der Firma HÖRSTKE

Herausgeber: HÖRSTKE Großküchen/Einrichtungen GmbH, Liegnitzer Straße 11, 58454 Witten

Verantwortlich für den Inhalt: Peter Hörstke, **Konzeption und Gestaltung:** jungepartner, Witten