

# [DENK] TOPF PRÄSENZ 2019

**Verbindung schaffen.**

Einladung zum 3. Denktopf Wissensforum  
am 7. November 2019 in Dortmund



## Verbindung schaffen.

Im dritten Denktopf Wissensforum mit unseren Partnern KAHLA, MKN und Cool Compact geht es neben nützlichem Wissen aus der Praxis auch darum, wie man die eigene Präsenz am Markt steigern kann und sichtbar wird – digital und real.

So geht Nachhaltigkeit beim Servieren: **KAHLA** zeigt den Cuplt Becher mit RFID Chip und tariertes Porzellan zur genauen Abrechnung sowie neue Farb- und Designtrends. **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.



**Das Seminar findet am 7. November 2019 von 10:00 bis 15:00 Uhr in der WIHOGA Dortmund, Am Rombergpark 38-40 in Dortmund statt.**



## ANTWORTFAX 02302 1641

» Hiermit möchte ich mich verbindlich für das Seminar am **7. November 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 **30. Oktober 2019** angenommen.

## Erfolg mit Wissen sichern

Melden Sie sich direkt für das Seminar mit unseren Denktopf Partnern **KAHLA**, **MKN** und **Cool Compact** an und profitieren Sie von nützlichem Wissen für Ihren Arbeitsalltag.

**HÖRSTKE**

GROSSKÜCHEN/EINRICHTUNGEN

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



Food perfectly presented BEER<sup>®</sup>

cool  
compact  
compact team

FAKO-M  
FAKO-M

KAHLA  
PORZELLAN FÜR DIE SINNE

Küppersbusch  
Feuer und Flamme seit 1870

m  
MEIKO  
The clean solution

M  
KN

RATIONAL

steelite  
INTERNATIONAL



### **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.