



[DENK]20
[TOPF]20
WISSENSFORUM

einfach machen:
unkompliziert als
Erfolgsrezept.

Einladung zum 1. Denktopf Wissensforum 2020
am 2.4.2020 in Witten

einfach machen: unkompliziert als Erfolgsrezept.

Wir liefern Ihnen gemeinsam mit unseren vier Denktopf Partnern praktisches Wissen zu einfachen Lösungen und Maßnahmen für Ihren Arbeitsalltag. Im ersten Denktopf Wissensforum 2020 geht's um mitmachen und ausprobieren:



- Zeitversetzte Vor- und Zubereitung von Speisen mit Schnellkühler/Schockfroster von **Cool Compact**.
- Effizienter Einsatz smarterer Kochtechnik: Der praktische Umgang mit der modernen **MKN** Gerätetechnologie zeigt intelligente Bediensysteme, automatische Reinigungsprogramme und optimierte Anwenderfunktionen.
- Nachhaltige und moderne Speisenpräsentation mit Konzept von **KAHLA**.
- Perfekte Hygiene mit Spültechnik von **MEIKO**: wie Spülmaschinen die Belastung für das Personal minimieren.

Das Seminar findet am **2. April 2020** von **10:00 bis 15:00 Uhr** bei **HÖRSTKE, Liegnitzer Straße 11 in Witten** statt.



ANTWORTFAX **02302 1641**

[DENK]20
[TOPF]20
WISSENSFORUM

» Hiermit möchte ich mich verbindlich für das Seminar am **2. April 2020** 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 **26. März 2020** angenommen.

Einfach mehr wissen

Melden Sie sich direkt für das Seminar mit unseren Denktopf Partnern **Cool Compact, MKN, KAHLA** und **MEIKO** an und profitieren Sie von einfachen Lösungen 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[®]

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 2020 geht es darum zu lernen, Dinge einfach zu machen und durch Mut, Schnelligkeit und Spontaneität einen Wettbewerbsvorteil zu erlangen. Wir halten kompaktes Wissen aus und für die Gastro-Branche bereit, welches Sie in Ihrem beruflichen Alltag nach vorne bringt.



Seminarziel » Wir zeigen Anwendung und Technik auf höchstem Niveau und Lösungen, die Ihren Arbeitsalltag verbessern können. **Methode** » Live am Gerät vorführen und ausprobieren. Dazu 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.