



**[DENK]20**  
**[TOPF]22**  
WISSENSFORUM

**einfach machen:**  
**unkompliziert als**  
**Erfolgsrezept.**

Einladung zum 1. Denktopf Wissensforum 2022  
am 8.9.2022 in Essen

## einfach machen: unkompliziert als Erfolgsrezept.

Wir liefern Ihnen gemeinsam mit unseren beiden Denktopf Partnern praktisches Wissen zu einfachen Lösungen und Maßnahmen für Ihren Arbeitsalltag. Im ersten Denktopf Wissensforum 2022 geht's um mitmachen und ausprobieren:



■ Zeitversetzte Vor- und Zubereitung von Speisen mit Schnellkühler/Schockfroster von **Cool Compact**.

■ **RATIONAL**: Die offene Plattform – Wie lässt sich die Küche einfach digitalisieren?

**Das Seminar findet am 8. September 2022 von 11:00 bis 15:00 Uhr bei Hengst RENT A COOK Catering GmbH, Nierenhofer Str. 71 in 45257 Essen statt.**



**ANTWORTFAX 02302 1641**

» Hiermit möchte ich mich verbindlich für das Seminar am **8. September 2022** von **11:00 bis 15:00 Uhr** anmelden.

Personenzahl

---

Vorname  Nachname

---

Straße/Nr.  PLZ/Ort

---

Unternehmen  Telefon-Nr.

---

Datum  Unterschrift

**Anmeldefrist:** Anmeldungen werden bis zum **1. September 2022** angenommen.

### Einfach mehr wissen

Melden Sie sich direkt für das Seminar mit unseren Denktopf Partnern **Cool Compact** und **RATIONAL** an und profitieren Sie von einfachen Lösungen für Ihren Arbeitsalltag.

**HÖRSTKE**  
GROSSKÜCHEN/EINRICHTUNGEN

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



Food perfectly presented **BEER**

**cool compact**  
compact team

**FAKO-M**

KAHLA  
PORZELLAN FÜR DIE SINNE

**K** 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 2022 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 **160,- 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 80,- 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.