



[DENK]20
[TOPF]22
WISSENSFORUM

einfach machen: **den Erfolg anpacken.**

Einladung zum 2. Denktopf Wissensforum 2022
am 29.9.2022 in Köln

einfach machen: den Erfolg anpacken.

Nicht zu lange überlegen und zweifeln – „einfach machen“ ist unser Motto für 2022. Im zweiten Denktopf Wissensforum dreht es sich um den effizienten Einsatz smarter Kochtechnik und um die meisterliche Präsentation der Ergebnisse:

BEER⁺

- **Beer Grill:** Was braucht es, um Produkte einfach meisterlich zu präsentieren?

- **Effizienter Einsatz smarter Kochtechnik:** Der praktische Umgang mit der modernen **MKN** Gerätetechnologie zeigt intelligente Bediensysteme, automatische Reinigungsprogramme und optimierte Anwenderfunktionen für Höchstleistungen im Küchenalltag.

Das Seminar findet am 29. September 2022 von 10:00 bis 14:00 Uhr bei Möllers Lebensmittelgroßhandel, Liebigstraße 120 in 50823 Köln statt.

**ANTWORTFAX 02302 1641****[DENK]20**
[TOPF]22
WISSENSFORUM

- » Hiermit möchte ich mich verbindlich für das Seminar am **29. September 2022** von **10:00 bis 14:00 Uhr** anmelden.

Personenzahl

Vorname

Nachname

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Unternehmen

Telefon-Nr.

Datum

Unterschrift

Anmeldefrist: Anmeldungen werden bis zum **22. September 2022** angenommen.

Einfach mehr wissen

Melden Sie sich direkt für das Seminar mit unseren Denktopf Partnern **Beer Grill** und **MKN** 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
Kühlgeräte GmbH

FAKO-M
Getränke

m
MEIKO
The clean solution



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.