



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

**einfach machen:**  
**die Dinge in die**  
**Hand nehmen.**

Einladung zum 3. Denktopf Wissensforum 2022  
am 20.10.2022 in Bochum

## einfach machen: die Dinge in die Hand nehmen.

Im dritten Denktopf Wissensforum mit unseren Partnern geht es neben nützlichem Wissen aus der Praxis auch darum, wie man mit einfachen Lösungen und Systemen mehr Erfolg hat:



- Perfekte Hygiene mit Spültechnik von **MEIKO**: Wie Spülmaschinen die Belastung für das Personal minimieren.



- **Steelite International** zeigt die attraktive und nachhaltige Verbindung von der Profi-Küche zum gedeckten Tisch oder zur Buffet-Präsentation.

Das Seminar findet am **20.10.2022** von **10:00 bis 15:00 Uhr** in der Mensa auf dem Campus der Ruhr Universität Bochum, Universitätsstraße 150 in 44801 Bochum statt.



**ANTWORTFAX 02302 1641**

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

» Hiermit möchte ich mich verbindlich für das Seminar am **20. Oktober 2022** 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 **17. Oktober 2022** angenommen.

### Einfach mehr wissen

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

**HÖRSTKE**

GROSSKÜCHEN/EINRICHTUNGEN

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



Food perfectly presented

BEER<sup>®</sup>

cool  
compact  
Kühlggeräte 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.