

[DENK]20
[TOPF]23
WISSENSFORUM

23.5.2023

in der Kantine Point Break
im Europa Center in Essen

Verantwortlich
planen.

Verantwortlich planen.

Wie wir gemeinsam unseren ökologischen Fußabdruck minimieren und Ressourcen schonen können, entdecken wir in diesem DENKTOPF Wissensforum mit unseren Partnern:



■ **Speiseresteverantwortung** – einfach weit-sichtig. Ihre Küche ist eine wahre Roh-stoff-Mine. Mit **MEIKO GREEN** arbeitet dieser Rohstoff für Sie. Sinkende Kosten, mehr Hygiene, schlanke Arbeitsprozesse und am Ende: saubere Energie.

■ **Steelite International** zeigt die attrak-tive und nachhaltige Verbindung von der Profi-Küche zum Gedeckten Tisch.

■ **Digitalisierung in der Küche.** Nachhaltiges Planen. Für Mensch und Natur. Mit **RATIONAL** die richtigen Geräte wählen und Energie und Manpower sparen.

Das Wissensforum findet am 23.5.2023 von 14 bis 18 Uhr in der Kantine Point Break, Am Europa-Center 1A in Essen statt.



ANTWORTFAX 02302 1641

» Hiermit melde ich mich verbindlich für das Seminar am **23. Mai 2023** von **14 bis 18 Uhr** an.

Personenzahl

Vorname Nachname

Straße/Nr. PLZ/Ort

Unternehmen Telefon-Nr.

Datum Unterschrift

Anmeldefrist: Anmeldungen werden bis zum **16. Mai 2023** angenommen.

Nachhaltiges Wissen

Melden Sie sich direkt für das Wissensforum mit unseren DENKTOPF Partnern **MEIKO**, **Steelite** und **RATIONAL** an und profitieren Sie von nachhaltigen 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



cool compact
Kühlgeräte GmbH

FAKO-M
Getränke

m MEIKO
The clean solution



RATIONAL

steelite
INTERNATIONAL



Darauf dürfen Sie sich freuen:

Bei unseren Denktopf Veranstaltungen **2023** entdecken wir gemeinsam, wie Sie im Bereich Gastronomie Verantwortung übernehmen und Nachhaltigkeit in den gesamten Arbeitsprozess integrieren können. Wir halten kompaktes Wissen aus der und für die Gastro-Branche bereit, das 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 **180,- Euro**.

Besuchen mehrere Personen des gleichen Unternehmens denselben Seminartermin, erhält jeder weitere Teilnehmer 15% 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 90,- 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.