

MESSEN & EVENTS

Dabei sein und lernen



Hörstke war im August wieder mit rund 40 Teilnehmern auf Denktopf On-Tour / Foto: Hörstke

Ende August führte die Denktopf On-Tour seine knapp 40 Teilnehmer nach Dortmund und Umgebung. Moderne Gastronomiekonzepte standen auf dem Programm und gewährten exklusive Einblicke in moderne Gastro-Betriebe.

Die diesjährige Denktopf On-Tour startete mit einem gemeinsamen Frühstück im Maximilian in Dortmund. Von dort ging es mit dem Hörstke-Bus zum Restaurant/Bistro Schönes Leben im Kreuzviertel und zur Tapas Factory. Danach wurden Gastronomien am Dortmunder Phoenixsee erkundet: Schürmanns Hafenkneipe und das Café Solo wurden den Teilnehmenden ebenso näher gebracht wie die Kantine der Sparkassenakademie. Den Abschluss bildete das Restaurant Carlos in Schwerte, das die Teilnehmer durch ein Piratenschiff im Gastraum ins 17. Jahrhundert zurückversetzte.

„Ein tolles Konzept und sensationelle Locations. Danke, dass wir dabei sein durften“, sagten Birgit und Rolf Mattheis, Geschäftsführer des Brühler Wirtshaus am Schloss in Brühl. „Wir lernen bei jeder Denktopf On-Tour immer von den Besten: worauf muss man heute und zukünftig achten, um das eigene Geschäft sichtbar zu machen und wahrgenommen zu werden. Unsere Gastgeber in Dortmund und Schwerte haben uns sehr inspiriert“, sagt Peter Hörstke, Geschäftsführer Hörstke Großküchen/Einrichtungen über die diesjährige Tour. Das Team von Piccola Essen und Trinken aus Köln zeigte sich ebenfalls begeistert: „Wir haben beeindruckende Konzepte mit vielseitigen Angeboten kennengelernt. Wir bedanken uns bei der Firma Hörstke für diesen tollen Tag.“