

Denktopf 2020: ?einfach machen?



Foto: Hörstke Großküchen/Einrichtungen

Hörstke Großküchen/Einrichtungen stellt den Denktopf 2020 unter das Motto ?einfach machen?. Die Teilnehmenden sollen viel praxisorientiertes, nützliches Wissen bekommen, um den eigenen Erfolg zu sichern. Es wird um einfache Lösungen auf Kundenseite, simple Systeme von den Partnern und klare Lösungen für den Arbeitsalltag gehen.

?Wir müssen davon weg, zu lange zu überlegen, nur zu planen ? anstatt zu handeln. Unser Denktopf Programm 2020 mit dem Thema ?einfach machen? soll anregen, mutig und fröhlich zu starten, aus Erfahrungen zu lernen und sich weiterzuentwickeln?, erklärt Dirk Hörstke, Geschäftsführer Hörstke Großküchen/Einrichtungen, das neue Motto. ?Aktuelle Marketing-Konzepte in der Gastronomie geben der kompetenten Spontanität mehr Raum. Wir wollen dazu motivieren anzupacken.?

Das Programm 2020:

Es wird wie immer fünf Veranstaltungen mit besonderen Themen, Top-Speakern und Fachleuten aus der Branche geben. Networking und neue Kontakte innerhalb der Branche knüpfen und über den Tellerrand zu schauen, sind zusätzliche Benefits der Angebote. Die Denktopf Wissensforen liefern hilfreiches Fachwissen fu?r den Arbeitsalltag:

2. April 2020: einfach machen ? unkompliziert als Erfolgsrezept.

Cool Compact zeigt zeitversetzte Vor- und Zubereitung von Speisen mit Schnellkühler / Schockfroster. Den effizienten Einsatz smarterer Kochtechnik gibt es von MKN: praktische Anwendung von moderner Gerätetechnologie mit intelligenten Bediensystemen, automatischen Reinigungsprogrammen und optimierter Anwenderfunktionen im

Küchenalltag. Kahla präsentiert nachhaltige und moderne Speisenpräsentation mit Konzept und Meiko schließt den Seminartag mit Hygiene bei der Spültechnik und erklärt, wie Spülmaschinen die Belastung für das Personal minimieren können.

14. Mai 2020: einfach machen ? den Erfolg anpacken.

Es geht um einfache Digitalisierung durch eine offene Vernetzungslösung und wie man Produkte meisterlich präsentiert: Beer Grill erklärt, was es braucht, um Produkte richtig gut zu präsentieren. Rational hat die offene Plattform zur einfachen Digitalisierung der Küche im Gepäck. Und Steelite International weiß, wie Markenporzellan dabei unterstützen kann.

18. Juni 2020: einfach machen ? die Dinge in die Hand nehmen.

Mit Küppersbusch wird es digital ? wie setzt man neue Maßstäbe einer vernetzten Küche? Kahla beweist, wie einfach nachhaltig sein kann, denn Porzellan ist ein Naturprodukt mit moderner Technik, Made in Germany. Dann folgt Meiko: einfach spülen mit neuen Features.

Denktopf On Tour, 20. August 2020

Hier wird ?einfach machen: von den Besten lernen? das Credo sein. Das Ziel des Busses ist noch nicht bekannt, aber es wird darum gehen, sich von den Mutigen inspirieren zu lassen, die durch Motivation, Visionen und Machertum zum Erfolg gelangt sind. Die Teilnehmenden können von innovativen und ausgefallenen Gastronomie-Konzepten und Start-ups fu?r ihren eigenen Betrieb lernen.

13. Denktopf Branchentagung, 1. Oktober 2020: ?einfach machen: Neues wagen.

Erfolgreich bleiben.?

Die Abendveranstaltung mit Rednern, die zum Thema ?einfach machen? mutige, motivierende Erfolgsgeschichten erzählen. Die Teilnehmenden sollen Inspiration und Ermutigung fu?r sich persönlich und ihren geschäftlichen Erfolg mitnehmen. Die Location ist noch eine Überraschung. Der Abend in ausgefallener Atmosphäre bietet Zeit fu?r persönlichen Austausch, lockeres Kennenlernen, Kontaktpflege, Essen und ein kurzweiliges Bu?hnenprogramm.

Die Teilnehmerzahl für alle Veranstaltungen ist begrenzt. Weitere Informationen per Telefon unter 02302 1677 oder auf