

MESSEN & EVENTS

## Drittes Wissensforum



Foto: Hörstke Großküchen/Einrichtungen

Das letzte Wissensforum in 2018 lieferte 30 Teilnehmern aus Gastronomie und Hotellerie erneut Wissen aus der Praxis. Anfang November hatten Hörstke Großküchen/ Einrichtungen, Beer Grill, Kahla, Meiko und MKN unter dem Titel "Mehrwert im Blick - innovativ denken" nach Essen geladen.

Hersteller MKN präsentierte den Teilnehmern, wie Garen in Perfektion durch moderne Gartechnik funktioniert, Meiko legte einen verantwortungsvollen und sauberen Umgang mit Lebensmittelresten nahe. Beer Grill lehrte richtiges Niedertemperaturgaren und beantwortete, wie mit der richtigen Speisenpräsentation Gäste überzeugt werden können. Seine multifunktionalen, innovativen Produkte mit Design und Mehrwert hatte Kahla mit nach Essen gebracht.

Teilnehmer Gerhard Bröker, Diakonisches Werk im Kirchenkreis Recklinghausen, zeigte sich begeistert: "Dieses Wissensforum hat mir sehr gut gefallen. Besonders die Präsentationen von MKN mit dem FlexiChef und von Meiko haben uns bestärkt, auf dem richtigen Weg zu sein. Das branchenübergreifende Netzwerk des Denktopf ist hervorragend."

"Es geht bei unseren Seminaren immer um nützliches Praxiswissen, Networking und persönliche Gespräche. Unser diesjähriges Thema Relevanz hat sich dabei durch alle Präsentationen gezogen", fasst Veranstalter Peter Hörstke, Geschäftsführer Hörstke Großküchen/Einrichtungen zusammen.