

MESSEN & EVENTS

?Hervorragende Veranstaltung?



Rund 30 Teilnehmer kamen zum zweiten Denktopf Wissensforum von Hörstke Großküchen/Einrichtungen nach Frechen / Fotos: Hörstke Großküchen/Einrichtungen

Hörstke Großküchen/Einrichtungen hatte Ende Juni ins Landbrenner Restaurant in Frechen zum zweiten Denktopf Wissensforum geladen. Das Feedback der 32 Teilnehmer fiel positiv aus.

Die Denktopf-Partner Cool Compact, Steelite und Rational thematisierten unter dem Titel ?Sinnvoll agieren? die Relevanz in der Gastronomie. ?Hervorragende Veranstaltung, sehr gute Vorträge. Ich bin insgesamt sehr begeistert von der Qualität der Denktopf-Veranstaltungen?, sagt Hans-Georg Stuhr, Geschäftsführer des Restaurants Höniger aus Köln.

Unternehmer, Geschäftsführer, Gastronomen und Küchenleiter von Cateringunternehmen, Gastronomie und Hotellerie konnten an diesem Tag von hilfreichen Wissen für den eigenen Arbeitsalltag profitieren: Cool Compact berichtete aus der Praxis über zeitentkoppelte Speisenproduktion und anspruchsvolles Servieren. Steelite präsentierte innovative Serien für Büfett und gedeckten Tisch. Den Abschluss des Wissensseminars bildete Rational, hier wurde unter anderem beantwortet, wie dank der Cook & Chill-Methode die Produktion und Speisenverteilung entkoppelt werden können.

?Sehr professionell organisierte Veranstaltung, die besonders durch die verschiedenen eingesetzten Produkte und Geräte auf ganzer Linie überzeugen konnte?, fasste Johannes Ahsenmacher, Geschäftsführer des Unternehmens Ahsenmacher, aus Andernach zusammen. Das nächste Wissensforum findet am 8. November 2018 mit dem Titel ?Mehrwert im Blick!? in Essen statt. Informationen per Telefon unter 02302 1677 oder auf