

MESSEN & EVENTS

Mehrwert im Blick



Foto: Hörstke Großküchen/Einrichtungen

Das dritte Denktopf Wissensforum dieses Jahres findet am 8. November in Essen statt. Beer Grill, Kahla, Meiko, MKN und Hörstke Großküchen/Einrichtungen bieten nützliches Wissen für den Arbeitsalltag unter dem Titel 'Mehrwert im Blick' innovativ denken?.

Wir laden ein, um gemeinsam mit unseren Denktopf Partnern über den Tellerrand zu schauen. Relevanz ist unser diesjähriges Denktopf Thema, welches sich durch alle Präsentationen an diesem Tag zieht. Dabei legen wir wie immer großen Wert auf den Bezug zur Praxis?, erklärt Veranstalter Peter Hörstke, Geschäftsführer Hörstke Großküchen/Einrichtungen.

Beer Grill zeigt in dem Seminar richtiges Niedertemperaturgaren und präsentiert, wie mit der perfekten Speisenpräsentation Gäste überzeugt werden können. Kahla steht für multifunktionale, innovative Produkte, die Design mit Mehrwert bieten. Einen verantwortungsvollen und sauberen Umgang mit Lebensmittelresten bringt Meiko den Teilnehmenden nahe. Zum Schluss kann mit MKN gelernt werden, wie Garen in Perfektion durch moderne Gartechnik funktioniert. Das Wissensforum wendet sich an Unternehmer, Geschäftsführer, Gastronomen und Küchenleiter von Cateringunternehmen, Gastronomie und Hotellerie. Zeit für Networking und persönliche Gespräche sowie genussvolle Verpflegung sind wie immer garantiert.

Das Seminar findet am 8. November 2018 von 14 bis 18:30 Uhr bei der Schenker AG, Kruppstraße 4 in Essen statt. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Weitere Informationen und Anmeldung unter untenstehender Webseite oder per Telefon unter 02302 1677.